

Der
Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT



**WIR WÜNSCHEN ALLEN GESUNDHEIT,
ALLES GUTE UND VIEL ERFOLG IM NEUEN JAHR**

Wintereinbruch am 27.11.2021

Foto: F. Braunsberger

4
2021

- 3** Lebensmittelverarbeitung begeistert die Jugend
- 7** Weiterbildung, Kurse, Seminare in der LFS Schlierbach
- 8** Erinnerungen an die Schulzeit 1961 bis 63 von Franz Falkensteiner

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN



Das vergangene Jahr hat uns alle viel Kraft gekostet. Die Unsicherheit und Unplanbarkeit, welche durch die oftmals nicht ganz klaren und logischen Corona

Vorschriften gegeben waren, haben oftmals viel Engagement und Einfallskraft gebraucht, damit wir einen möglichst normalen Schulbetrieb aufrechterhalten konnten.

RITUALE SIND WICHTIG

Einen geregelten Tagesablauf, gemeinsame Mahlzeiten, einen fixen Stundenplan, planbare Leistungsüberprüfungen, regelmäßige Feiern und sportliche Aktivitäten sowie fixe Bezugspersonen braucht es, um den heranwachsenden Jugendlichen Orientierung und Sicherheit zu geben. Durch die Regelmäßigkeit und Planbarkeit entstehen Rituale, welche wir alle, aber ganz besonders Kinder

und Jugendliche, brauchen und lieben. Waren wir beim ersten Lockdown noch alle sehr verunsichert und vorsichtig, so kommen wir inzwischen mit der Situation recht gut klar, das regelmäßige Testen ist zu einem Ritual geworden und den so wichtigen normalen Schulalltag schaffen wir.

BLICK IN EINE POSITIVE ZUKUNFT

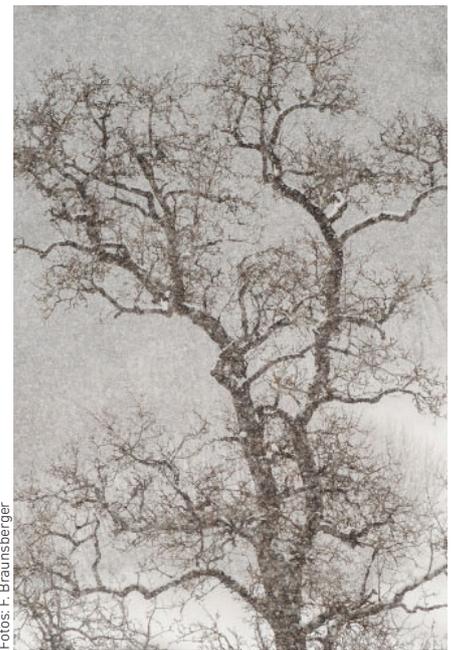
Ein gutes Beispiel für das Engagement und die Flexibilität der Schlierbacher Schulgemeinschaft ist auch der jährliche Tag der offenen Tür, bei dem wir uns heuer am 13. November nach einer sehr spontanen und kurzfristigen Vorbereitung wieder bestens präsentiert haben. Die vielen interessierten Besucher und Voranmeldungen für das kommende Schuljahr sind eine große Anerkennung für unsere tägliche Arbeit, bei der stets die positive Entwicklung der Jugend unserer Zukunft im Mittelpunkt steht. Mit der Erinnerung an die vielen Erfolge und schönen Momente, welche wir erleben durften, verabschieden wir uns vom abgelaufenen Jahr und

mit der Gewissheit, dass unsere tägliche Arbeit Sinn macht, blicken wir voller Zuversicht auf das Jahr 2022.

ALLES GUTE!

Liebe Absolventinnen und Absolventen, die Schlierbacher Schulgemeinschaft wünscht euch allen ein gutes neues Jahr.

Dir. Martin Faschang



Fotos: F. Braunsberger

GEDANKEN ZUM JAHRESWECHSEL

„Weihnachtsfriedn, Weihnachtsbam und a Streiterei daham“ - so beginnt ein bekanntes Weihnachtsgedicht. Auch wenn sich die Streitthemen in den vergangenen Jahren stark geändert haben und sich teilweise überhaupt nur mehr um eine Sache drehen - eines ist gewiss - dort und da gibt es ihn, den Streit. Vermeiden werden sich Konfrontationen wohl nie lassen, denn die meisten von uns tun sich schwer dabei, ihre eigene Meinung aufzugeben oder jemandem nachzugeben.

ZUSAMMENRÜCKEN

Stattdessen müssen wir von Tag zu Tag immer öfter feststellen, dass eine Vielzahl von uns klüger, größer und besser ist als die anderen. An den schlechten Dingen, die passieren, will sowieso niemand Schuld sein und weil kaum einer nachgeben will, rücken wir menschlich gesehen immer weiter auseinander, statt zusammen.

Dabei brauchen wir nur einmal über das, was zu Weihnachten passiert ist, nachdenken: Wenn unser Gott, unendlich größer als wir, sich so klein macht, wie jeder von uns es einmal war oder eigentlich ist, dann wäre es doch gut möglich, dass wir dasselbe

auch schaffen.

Zusammengefasst möchte ich euch folgenden Gedanken von Klaus Hemmerle für ein gutes neues Jahr mitgeben:

„Mach's wie Gott, werde Mensch!“

FL David Feßl



LEBENSMITTELVERARBEITUNG STEHT BEI SCHÜLERN HOCH IM KURS

LEBENSMITTEL

Waren es in Zeiten einer ständigen und geforderten Erhöhung der Produktivität der Landwirtschaft die Produktionsfächer und die damit verbundenen Praxiseinheiten, die die Schüler begeisterten, stehen heute in unseren Schulen auch Inhalte, die sich mit der Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln befassen, hoch im Kurs.

VON DER MILCH ZUM KÄSE ...

Mit der Sanierung der Schule bot sich die Möglichkeit, auch die Lebensmittelverarbeitungsräume auf den modernsten Stand zu bringen. Wo sich die ehemaligen Internatszimmer 2 bis 5 befanden, verarbeiten die Schüler

schleuse, über die man auch in die Fleischverarbeitungsräume gelangt.

VOM FLEISCH ZUR WURST ...

FL Martin Wieser hat sich ein breites praktisches Wissen im Bereich der Fleischverarbeitung angeeignet, welches er den Schülern gerne weitergibt. Ausgerüstet mit Schnittschutzschürzen und -handschuhen werden im Zerlegeraum Schweinehälften, Rinderviertel und auch Kleinwiederkäuer, wie Lamm und Kitze, zu küchenfertigen Stücken verarbeitet. Mussten früher die Schlachtkörper aus dem Kühlraum über die Stiege in den Kellerraum geschleppt werden, kommen sie heute aus dem Anlieferungskühlraum auf der Rohrbahn direkt zum Zerlegetisch. Der Weg der Teilstücke in die Schulküche bzw. deren Fleischkühlraum ist jetzt ohne störende Stufen mit Rollwägen möglich.

Besondere Begeisterung spürt man bei der Herstellung von Bratwürsteln, Frankfurtern, Debrezinern, Käsekrainern, Jausenwürsten, Streichwurst und Leberkäse. Natürlich dürfen dabei die Qualitätskontrollen in Form von Verkostungen unmittelbar nach der Produktion nicht fehlen. Damit wird eine Tradition, die FL Karl Lindbichler

begonnen hat, erfolgreich fortgesetzt. Bewegt man sich wieder in Richtung Speisesaal, kommt man am „Praxis-eingang“ oder der Schmutzschleuse vorbei.

... BIS ZUM KULINARISCHEN GENUSS

Der Bereich, der früher die beiden 1. Klassen beherbergte, bietet heute einerseits den Lehrkräften im Anschluss an den Speisesaal einen Raum, in dem sie ihr Mittagessen einnehmen.

Der andere Teil wurde zu einer großzügigen Lehrküche umgebaut. Damit ging ein großer Wunsch des ehemaligen BBK-Obmannes ÖR Franz Karlhuber in Erfüllung, der auf einen Ersatz der Küche in der BBK Kirchdorf pochte. Dieser Raum mit 5 Kochplätzen und einem Tisch für 12 Personen hat eine ideale Größe und wird auch laufend vom LFI für Kochkurse gebucht (siehe S. 6).

FL Sabine Ziegler vermittelt im praktischen Unterricht Grundlagen des Kochens und Backens und FL Bernhard Großauer lehrt, wie man köstliches Hausbrot und Kleingebäck herstellt. Auch Eierteigwaren mit der hauseigenen Nudelmaschine bereiten die Schüler gerne zu. Im Trockenschrank erhalten die Nudeln dann ihre Haltbarkeit.

Mit diesen neuen Räumen schließt sich der Kreislauf von der Saat des Getreides bzw. der Zucht und Aufzucht von Tieren über die Verarbeitung bis hin zum kulinarischen Genuss einer selbst zubereiteten Speise.

Franz Braunsberger



Fotos: F. Braunsberger



AUS DER SCHULE

WAS WAR LOS IN DER SCHULE

Was war los in der Schule

- 10.11. Schwachholztag 2a
 - 13.11. Tag der offenen Tür
 - 13.11. Handletteringkurs LJ-Kirchdorf
 - 17.11. Klauenpflegekurs 3. Klasse Schwerpunkt Grünland
 - 22.12. Schülerweihnachtsfeier
- Aufgrund der Covid-Schutzmaßnahmen konnten viele geplante Veranstaltungen leider nicht stattfinden.*



Mögen die Besseren gewinnen!

INTERNATS-CUP

LASSET DIE SPIELE BEGINNEN!

Welche Spiele? Jedes Jahr veranstalten die Internatsschüler interne Turniere, welche auch heuer wieder mit großer Begeisterung angenommen wurden.

Durch das neu gestaltete Internat mit seinen vielen großzügig eingerichteten Freizeitmöglichkeiten und die zum Teil neu angekauften Spielgeräte konnten so insgesamt folgende sieben interne Turniere ausgetragen werden: Schnapsen, Tischtennis, Tischfußball, Air Hockey, Hallenfußball, Völkerball sowie Billard.

Die Turniere wurden von Schülern für Schüler ausgerichtet. Teilnahmeberechtigt waren alle Internatsschüler. Bei der Weihnachtsfeier wurden die Sieger gekürt.

Alle Jahre wieder erfreut sich diese, schon über etliche Jahre etablierte Veranstaltung großer Beliebtheit!

FL Sabine Ziegler

Fotos: Michael Huemer



STERNE DER HOFFNUNG

Schüler der 2. Klassen der Landwirtschaftsschule Schlierbach haben im Unterrichtsfach Imkerei mit FL David Feßl Wachs in Sterne gegossen. Im Pyhrn-Eisenwurz Klinikum Kirchdorf wurden diese Sterne am 24. Dezember von den Krankenhausseelsorgerinnen und -seelsorgern an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

sowie an alle Patienten, die über die Weihnachtsfeiertage im Krankenhaus verbleiben mussten, geschenkt. Zusammen mit einer Glückwunschkarte sollen Hoffnung, Mut und Zuversicht zu Weihnachten und für das neue Jahr erbeten werden.

Mag. Josef Preundler,
freiwilliger Krankenhausseelsorger Kirchdorf

LANDTAGSSITZUNG

Ging letztes Jahr gar nichts, fand man heuer einen Weg, die Landtagssitzung am 15.12. online zu verfolgen. In Form einer Videokonferenz beantworteten die Abgeordneten Regina Aspalter (VP), Michael Gruber (FPÖ), Mario Haas (SPÖ), Rudi Hemetsberger (Grüne), Julia Bammer (NEOS), und Manuel Krautgartner (MFG) die Fragen unserer Schüler.

Fotos: F. Braunsberger



Sterne für Gesundheitspersonal und Patienten, angefertigt von Schülern des Freigeigenstandes Imkerei mit FL David Feßl (re.).

STAUNENDE GÄSTE

Die LFS Schlierbach öffnete am Sa., 13. November 2021, ihre Türen, um der Bevölkerung, vor allem aber zukünftigen Schülerinnen und Schülern mit ihren Eltern die neue Schule und die Werkstätten im ehemaligen Meierhof zu präsentieren. Nach der Zugangskontrolle und Registrierung, entsprechend den Covid-Sicherheitsmaßnahmen und unter Einhaltung der zum Zeitpunkt gültigen Auflagen, wurden den Gästen nach einem Informationsvortrag im Mehrzwecksaal in geführten Gruppen die Räumlichkeiten und Aktivitäten präsentiert.



Fleckviehkuh "Stanzl" aus dem Stall von BBK-Obm. Andreas Ehrenhuber überschritt mit dem Morgengemelk die 100.000 Liter Marke.

Fotos: F. Braunsberger

AKTIVPASS FÜR JUNGE BESUCHER

Im Freigelände gab es eine Tierschau (unter anderem auch die Freiland-schweine aus dem Schwarzkopfrengewurm-Versuch von Bernhard Reitner) und Vorführungen aus dem Bereich der forstwirtschaftlichen Ausbildung.



Traktoren, Maschinen und Geräte - immer ein Magnet, auch für die Jugend

KOOPERATIONSPARTNER

Einige Aussteller präsentierten Traktoren und landwirtschaftliche Geräte, immer wieder Magnete für unsere Besucher. Der Maschinenring als langjähriger Kooperationspartner ver-



Bei den Aktivpass-Stationen ging es um Erkennen, Testen, Probieren, ...

TAG DER OFFENEN TÜR



Die Schülerblasmusik unter der Leitung von FL Bernhard Großbauer begrüßte die zahlreichen Gäste beim Tag der offenen Tür

In den Lebensmittelverarbeitungs-räumen wurden frische Bratwürstel, Gebäck und Milchprodukte hergestellt und zur Verkostung angeboten. Ausgestattet mit einem Aktivpass konnten die Jugendlichen bei Aktivstationen in den verschiedenen Praxisräumen ihr Geschick testen und mitunter ein kleines Werkstück als Erinnerung an diesen Tag mit nach Hause nehmen.

half mit einem Glücksrad zu kleinen Gewinnen und die Fachschule Kleinraming stellte Produkte aus ihren Übungsfirmen vor und bot sie auch zum Kauf an.

Die Begeisterung beim Publikum über das gelungene Bauwerk, die vielen Bildungsinhalte und die praxisorientierte Ausbildung war sehr groß. Viele Anmeldungen zum Schulbesuch wurden bereits abgegeben.

BESICHTIGUNGEN NACH ANMELDUNG

Für all jene, die aufgrund der geltenden Coronabestimmungen nicht die Möglichkeit hatten zu kommen, bieten wir nach telefonischer Vereinbarung eine persönliche Schulbesichtigung an, falls eine Anmeldung für kommendes Schuljahr überlegt wird.

Franz Braunsberger



Freilandschweine aus dem Schwarzkopfrengewurm-Versuch lieferten mit ca. 185 kg L-Gew. beste Fleischqualität

WEITERBILDUNG

VISION GESUNDE LANDWIRTSCHAFT

ÖKONOMISCHE, ÖKOLOGISCHE UND PERSÖNLICHE GESUNDHEIT IN DER LANDWIRTSCHAFT“

Wie wichtig Gesundheit ist, haben wir alle in den letzten beiden Jahren gelernt.

Gesundheit umfasst viele Bereiche, hat viele Dimensionen. Zuerst unsere ganz persönliche Gesundheit. Wie gesund ist eigentlich der Beruf des Bauers/der Bäuerin?

Dann geht es auch um die ökonomische Gesundheit unserer Betriebe. Was braucht es dafür? Was können wir dafür tun? Vergessen wir zu oft auf diesen Aspekt?

Und natürlich auch die ökologische Gesundheit unserer bewirtschafteten Flächen und der Tiere!

Wie gesund im Sinne von Natur und Umwelt ist unsere Bewirtschaftung?

Wir werden uns im Rahmen vom 4. Wissensforum Bauernnetzwerk.at diesen Themen nähern. Wir haben dafür wieder spannende Vortragende gewinnen können.

An der Spitze Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, und Innovator Josef Rohregger von *Zukunft.farm*.

Das Wissensforum ist in der Zwischenzeit „erwachsen“ geworden. Im letzten Jahr konnten wir durch das Hybrid-Format 20 000 Menschen erreichen.

In diesem Jahr sind wir zu Gast in der neu renovierten LWFS Schlierbach.

4. Wissensforum Bauernnetzwerk.at am Fr., 4. März 2022, Beginn: 10.00 Uhr, Landwirtschaftsschule Schlierbach

Details bitte auf www.landwirtschaftsschule.at bzw. www.bauernnetzwerk.at/wissensforum nachlesen!

DIGITALFOTOS

EINFACHE BEARBEITUNG UND VERWALTUNG

Mit einer kostenlosen Software Bilder bearbeiten, sortieren, systematisch umbenennen, in der richtigen Größe per Mail versenden, einfache Bilderpräsentationen erstellen.

Termin: **Di., 15. Feb. 2022**, 19.00 - 22.00 Uhr
Ort: LFS Schlierbach
Kosten: € 20,00 pro Person
Kursleiter: FL Franz Braunsberger
Anmeldung: f.braunsberger@lwbfs-schlierbach.ac.at
telefonisch: **0732/7720 34200** (Schule)

AUS DEM LFI - PROGRAMM:

DAS PASSENDE GESCHÄFTSMODELL FÜR MICH UND MEINEN BETRIEB

Mi., 13.1.2022, Beginn: 9.00 Uhr Kurs Nr.: 1021/2
am Betrieb Öllinger, Au 6, 4550 Kremsmünster
(3 Workshops, 24 Einheiten: 13.1., 20.1. u. 10.2.2022)

SCHAF- UND/ODER ZIEGENMILCHVERARBEITUNG FÜR NEUEINSTEIGENDE

Sa., 15.1.2022, 9.00 bis 17.00 Uhr Nr. 2226/36

EINFÜHRUNGSKURS FÜR NEUEINSTEIGENDE IN DEN BIOLOGISCHEN LANDBAU

Mi., 2.2.2022, 9.00 bis Do. 3.2., 17.00 Uhr Nr. 8170/29

GRUNDFUTTERBASIERTE MILCHVIEHFÜTTERUNG

Di., 8.2.2022, 9.00 bis 17.00 Uhr Nr. 8152/6

OBSTBÄUME VEREDELN - (K)EINE KUNST

Fr., 19.2.2022, 9.00 bis 17.00 Uhr Nr. 6519/35

WEICH- UND SCHNITTKÄSEPRODUKTION AUS SCHAF- UND/ODER ZIEGENMILCH

Sa., 26.2.2022, 9.00 bis 17.00 Uhr Nr. 2228/36

DIGITAL IM STALL - LKV-ONLINEANGEBOTE FÜR ZEITGEMÄSSES HERDENMANAGEMENT

Mo., 28.2.2022, 9.00 bis 12.30 Uhr Nr.: 7251/105

TIERGESUNDHEIT EIN SCHLÜSSEL IN DER BIO-GEFLÜGELHALTUNG

Di., 8.3.2022, 9.00 bis 13.00 Uhr Nr. 8129/6

KOCHKURSE



RAFFINIERTER KNÖDELKÜCHE

Mi., 12.1.2022, 19.00 bis 22.00 Uhr Nr. 3373/290

FESTTAGSBRATEN - GENIESSEN WIE DAMALS

Fr., 15.1.2022, 9.00 bis 12.30 Uhr Nr. 3334/172

VERSUCHUNGEN AUS DER STRUDELKÜCHE

Sa., 5.2.2022, 9.00 bis 12.00 Uhr Nr. 3382/292

ERDÄPFELKÜCHE

Mi., 9.2.2022, 18.00 bis 21.00 Uhr Nr. 3348/611

KÖSTLICHES AUS WOK, PFANNE UND TOPF! GENIAL, VITAL, REGIONAL

Sa., 12.2.2022, 9.00 bis 12.00 Uhr Nr. 3363/68

FISCHKÖSTLICHKEITEN - F(R)ISCH AUF DEN TISCH

Mi., 16.2.2022, 18.00 bis 21.00 Uhr Nr. 3333/552

GEWÄSSERBROT UND BRAUCHTUMSGEBÄCK

Sa., 12.3.2022, 9.00 bis 12.00 Uhr Nr. 3366/341

KURSORT:

Sofern nicht anders angegeben, finden die Kurse in der **Landwirtschaftsschule Schlierbach** statt.

DETAILS UND ANMELDUNG:

E-Mail: info@lfi-ooe.at <https://ooe.lfi.at>
Tel.: 050/6902 1500

IMKEREI - SCHNUPPERKURS

Der Kurs soll Interessierten Orientierung und Antwort auf folgende Fragen geben:
Ist die Imkerei das Richtige für mich?
Was muss ich für einen erfolgreichen Einstieg alles beachten?



Termin: **Di., 1. März 2022, 18.00 Uhr**
LFS Schlierbach
Kursleiter: Imkerei-Fachlehrer David Feßl
Kosten: € 25,00 pro Person
Anmeldung bis 21. Feb. 2022
d.fessler@lwbfs-schlierbach.ac.at
telefonisch: unter **0732/7720 34200** (Schule)

AUFBAUKURS IMKEREI

Dieses Kursangebot für angehende Imkerinnen und Imker umfasst grundlegende Inhalte zur Errichtung und erfolgreichen Führung eines eigenen Imkereibetriebes.

Seminarinhalte (in Theorie und Praxis):

- Die 3 Bienenwesen: Königin - Arbeiterin - Drohn
- Wie funktioniert ein Bienenvolk?
- Welche ist die richtige Betriebsweise für mich?
- Notwendige Eingriffe während des gesamten Bienenjahres (erfolgreich einwintern, überwintern, auswintern, Vermehrungs- und Zuchtmethoden, Ernte verschiedener Bienenprodukte)
- Verschiedene Methoden der Varroabekämpfung
- Herstellung von Bienenprodukten
- Bau einer eigenen Bienenbeute in Kooperation mit Tischlermeister Robert Heidecker



Termine: **April bis Juni 2022**
(genauer Termin wird mit den Interessenten vereinbart)
Ort: LFS Schlierbach und Lehrwerkstätte
Kosten: ca. € 250,00 pro Person
(inkl. € 140,00 Materialkosten)
Teilnehmer: begrenzte Teilnehmerzahl
Kursleiter: FL David Feßl
Anmeldung: bis 28.2.2022
d.fessler@lwbfs-schlierbach.ac.at
telefonisch: **0732/7720 34200** (Schule)

KLAUENPFLEGE-SCHNUPPERKURS

FUNKTIONELLE KLAUENPFLEGE AN DER TOTKLAUE

Wenn vorhanden, bitte eigenes Werkzeug mitnehmen.

Termin: **Fr., 25. März 2022, 8.30 - 17.00 Uhr**
Ort: LFS Schlierbach
Kosten: € 20,00 pro Person (max. 10 Teilnehmer)
Kursleiter: FL Martin Wieser
Anmeldung: wieser@edumail.at
telefonisch: **0732/7720 34200** (Schule)

KURSE, SEMINARE

MOSTSEMINAR

AUF DEM WEG ZUM PROFI

Der Most erfreut sich immer mehr an Beliebtheit. Selbst guten Most zu erzeugen, war immer schon eine spannende Aufgabe. Bei diesem Seminar erhalten Sie Tipps vom kleinen 1 x 1 des Mostmachens und Anleitungen zur professionellen Mosterzeugung. Gerne können Sie Mostproben mitbringen. Diese werden wir gemeinsam verkosten und wenn gewünscht, in unserem neuen Mostlabor untersuchen.



Termin: **Di., 1. März 2022, 13.00 - 17.00 Uhr**
Ort: LFS Schlierbach
Kosten: € 30,00 pro Person
Kursleiter: Fachlehrer Ing. Josef Mörwald
Anmeldung: info@naturerlebnisschule.at
telefonisch: **0732/7720 34200** (Schule)

OBSTBAUMSCHNITT

BAUMSCHNITT IN THEORIE UND PRAXIS

Bitte Baumschere mitbringen!



Termin: **Di., 15. Feb. 2022, 13.00 - 17.00 Uhr**
Ort: LFS Schlierbach
Kosten: € 20,00 pro Person
Kursleiter: Fachlehrer Ing. Josef Mörwald
Anmeldung: info@naturerlebnisschule.at
telefonisch: **0732/7720 34200** (Schule)

SCHUTZGAS (MAG) SCHWEISSKURS

Grundlagen, Geräteeinstellung und Wartung, Schweißübungen Wannen-, Kehl- und Steigposition.
Arbeitskleidung erforderlich!



Termin: **Fr., 11. Feb. 2022, 14.00 - 17.00 Uhr**
Ort: LFS Schlierbach
Kosten: € 40,00 pro Person (max. 12 Teiln.)
Kursleiter: FL Günther Huemer
Anmeldung: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
telefonisch: **0732/7720 34200** (Schule)

Bitte bei allen geplanten Terminen die jeweils aktuellen Hinweise bezüglich Covid 19 - Maßnahmen auf unseren Websites beachten!

ERINNERUNGEN

SCHULALLTAG IN SCHLIERBACH

von Franz Falkensteiner

FRANZ FALKENSTEINER

Gampern, Absolvent 1963

Franz Falkensteiner arbeitete nach der Schule als Forstarbeiter in Deutschland. Seine Eltern waren noch zu jung für die Hofübergabe. So orientierte er sich um und heiratete 1968 als Nußdorfer nach Gampern zum "Neudeckhof". Dieser Nebenerwerbsbetrieb forderte seine ganze Kraft als Schichtarbeiter in Lenzing. Als er merkte, dass das nicht auf Dauer gehe, erlernte er die Trichinenbeschau und die Klauenpflege, die ihn wieder nach Schlierbach zum Verein der Klauenpfleger führte. Die Klauenpflege führte er bis zur Aufgabe der Rinderhaltung 2015 durch. Tochter Lucia erwarb den Facharbeiterbrief im Jahr 2000 in Schlierbach und übernahm mit ihrem Mann 2006 den Betrieb, den sie auf Schafhaltung umstellten.

Franz Falkensteiner hinterließ uns eine sehr umfangreiche und wertvolle Dokumentation seiner Schulzeit, die auf unserer Homepage einzusehen ist.

*Text aus der Chronik "100 Jahre Wachstum",
verfasst von Mag. Josef Preundler*

Rechts: Die erste Seite der zwölfseitigen Erinnerungen "**Schulalltag in Schlierbach**", die man in Originalfassung und in vollem Umfang als PDF-Datei von unserer Homepage www.landwirtschaftsschule.at/absolventenverband-archiv herunterladen und lesen kann.

Am Beginn eines neuen Lebensabschnittes stellt sich möglicherweise für jeden Menschen die Frage: „Was kommt nun auf mich zu? Wird alles gut gehen?“ Bei mir war es jedenfalls so, als ich mich im Frühjahr 1961 zum Besuch der Landwirtschaftsschule angemeldet habe. Nichtsahnend betrat ich das im Stift untergebrachte Schulgebäude und fragte nach der Direktion. Einer der Winterschüler zeigte mir den Weg, sprach aber kein Wort. „Aha“, dachte ich mir, „die jungen Leute haben heute Sprechverbot.“ So war es auch. Der Einkehrtag mit Dr. Alois Wagner, dem späteren Kurienbischof, stand auf dem Programm.

Ich war vermutlich der einzige, welcher an diesem Tag im Büro des Direktors laut reden durfte. Bei der Frage nach der Bezahlung des Schulgeldes bekam ich ein etwas eigenartiges Gefühl. Meine Eltern hatten mir nämlich gesagt, dass ich sehr wohl die Landwirtschaftsschule besuchen dürfe, aber alles selbst finanzieren müsste. (Das Schulgeld betrug 1961 310 Schilling pro Monat) Weil es nicht anders möglich war, musste ich die meisten Tage zwischen Frühjahr und Ende Oktober zum Geldverdienen nutzen. Mit dem Näherrücken des ersten Schultages begannen die besonderen Vorbereitungen. Meine Mutter markierte und sortierte meine Kleidung und ich zählte die finanziellen Vorräte. Da wir damals das Bettzeug mitbringen mussten und nicht alles im normalen Reisegepäck unterzubringen war, schickte ich es mit der Post nach Schlierbach. Ich selber fuhr mit der Bahn nach Wels und dann mit einem

Linienbus bis zur Haltestelle Haselböckau. Beladen mit Aktentasche, Rucksack und Koffer nahm ich den kürzesten Weg durch die Kremstal-Ebene in Richtung Schule. Nachdem ich etwas erschöpft das Stift erreicht hatte, musste ich mir eingestehen, dass es eigentlich wesentlich vernünftiger gewesen wäre, mit dem Motorrad hierher zu fahren. Da die meisten Winterschüler erst etwas später



Foto: Archiv/Chronik

Bruder Georg Voglsam mit Schülern im Juni 1960

anreisten, gab es an diesem Tag kein gemeinsames Mittagessen. Einige Jahrlinge (Schüler der ersten Klasse), zu denen auch ich gehörte, befanden sich aber seit dem frühen Vormittag in der Schule. Um dieses Problem zu lösen, lud uns Bruder Georg zum Essen ein.

Anstelle des erkrankten Direktors begrüßten uns am 6. November 1961 die Professoren Ing. Hellmayer und Ing. Veits. Von Seiten des Stiftes wurden wir vom Abt Berthold Niedermoser willkommen geheißen. Der bereits pensionierte Fachlehrer und nun als Gastlehrer eingesetzte Oberschulrat Kurz hielt in der folgenden ersten Unterrichtsstunde einen emotionalen Vortrag zum Thema Obstbau. Dabei lobte er die besondere Qualität des Kremstaler Obstes. „Südtiroler Äpfel schauen gut aus“, meinte er, „aber im Geschmack können sie den heimischen nicht nahekomen“. Mit besonders scharfen Worten kritisierte er die Einkaufsgewohnheiten der weiblichen Konsumenten. „Bananen kaufen diese Pfunsn und unsere Äpfel schauen sie nicht mehr an.“

In einem Beispiel erklärte er uns die Aufgabe als künftige Bauern: „Bei euch wird es einmal auch so sein, wie in anderen Bereichen. Wenn Behälter mit Erdäpfeln zum Füllen und zum Wiegen sind, wird einer die manuelle und der andere die schriftliche Arbeit machen. Wir von der Schule möchten euch dazu ermuntern, beides zu erlernen. Das Wichtigste wird aber in Zukunft die schriftliche Variante sein. Wer schreibt, der bleibt, hat es immer geheißen und dieser Satz wird auch in Zukunft seine Gültigkeit haben.“

...

Fortsetzung dieses interessanten Zeitdokumentes auf www.landwirtschaftsschule.at/absolventenverband-archiv oder den QR-Code einscannen.



Foto: Franz Braunsberger

Absolvent Franz Falkensteiner aus Gampern im Gespräch mit Dir. Martin Faschang beim Jubiläumsfest am 3. Oktober 2021



Im stillen Gedenken

Franz Scheibl

Abs.-Jg. 1958
Scheibl z'Edt

Rieder Str. 20, 4378 Frankenburg
verst. am 14. Sept. 2021, im 86. Lj.

Christian Kemptner

Abendschüler 2021/22
4563 Micheldorf

verst. am 12. Nov. 2021, im 61. Lj.

Franz Luhamer

Abs.-Jg. 1963

ehem. Besitzer des Schladergutes
Großmengersdorf 7, 4522 Sierning
verst. am 17. Nov. 2021, im 78. Lj.

Ferdinand Kornexl

Abs.-Jg. 1969

Kaltenprunnerstr. 7, 4563 Micheldorf
verst. am 18. Nov. 2021, im 71. Lj.

Unser besonderes Mitgefühl gilt den
Angehörigen der Verstorbenen.

"100 JAHRE WACHSTUM"

CHRONIK DER LFS SCHLIERBACH ZUM 100-JAHR-JUBILÄUM

88 Seiten, zahlreiche Fotos
Druckkostenbeitrag: € 20,00
bei Abholung (+ Porto bei Versand)
Bestellung: 0732/7720 342 00 oder:
lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at



LANDWIRTSCHAFTSSCHULE
SCHLIERBACH

100 Jahre Wachstum

1920-2020: DIE CHRONIK DER LANDWIRTSCHAFTSSCHULE SCHLIERBACH

MITGLIEDS- BEITRAG

Wir danken herzlich für die Treue zu unserem Absolventenverband und die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages 2021/22. Die Aufforderung zur Einzahlung des Beitrages in der Höhe von € 10,00 pro Jahr (Beschluss in der JHV 2020) wurde als Brief zugestellt.

Ein herzliches Danke geht auch an alle, die uns bereits seit einiger Zeit die Möglichkeit bieten, den Beitrag mittels SEPA-Einzug von ihrem Konto abzubuchen. Das erspart uns einerseits Druck- und Portokosten und verringert andererseits auch den Arbeitsaufwand. Es wäre erfreulich, wenn noch viele diesem Beispiel folgen und das ausgefüllte SEPA-Mandat an den Absolventenverband zurücksenden. Wir bitten aber auch um Verständnis dafür, dass ohne Beitragszahlung die Zeitung mit den aktuellen Informationen aus der Schule und dem Verband nicht zugestellt werden kann.

Sollte jemand eine Aktivierung des Abos wünschen oder Fragen bzw. Anregungen an den Absolventenverband haben, bitte folgende Mailadresse nützen:

av@lwbfs-schlierbach.ac.at

AUS DEM VERBAND

REHKITZRETTUNG MIT DER DROHNE



Dieser Kurs richtet sich an alle, die an die Anschaffung einer **Drohne mit Wärmebildkamera** denken. Nicht nur Jagdgesellschaften – auch Landwirte haben Interesse daran, dass im Frühjahr gesetzte Rehkitze vor dem Mähtod gerettet werden.

KURSIHALT:

- Vorbereitung auf die Online-Drohnenführerscheinprüfung
- Handhabung der derzeit modernsten Wärmebilddrohne „DJI Mavic 2 Enterprise Advanced“
- Programmierung der Drohne für einen autonomen Flug
- Praktischer Einsatz der Drohne für die Rehkitzsuche auf umliegenden Wiesen der Schule

Termin: **Sa., 26. März. 2022,**
9.00 - 12.00 Uhr

Ort: LFS Schlierbach

Kosten: € 25,00 pro Person

Kursleiter: FL Hans-Peter Zwicklhuber

Anmeldung: office@agrarfoto.com

telefonisch: 0676/6501468

WASSERGEFLÜGEL- FACHTAGUNG

DI., 18. JÄNNER 2022,
9.00 - 17.00 Uhr, Schlierbach,
Landwirtschaftsschule

Ein Tag gans(z) dem Wassergeflügel gewidmet.

Aktuelle Themen zur Gänse- und Entenhaltung, Workshop zur Direktvermarktung von Wassergeflügel sowie gesetzliche Änderungen von Rahmenbedingungen bilden die Schwerpunkte dieser Veranstaltung.

Anmeldung bei
weidegans@igv.at
Tel.: 0650/4553013

JOBANGEBOT

GARANT TIERNÄHRUNG

Key Account ManagerIn Geflügel

Nieder- sowie Oberösterreich

Vollzeit 38,5 Std./Woche

Detaillierte Ausschreibung
für dieses Jobangebot:

www.garant.co.at



AKTUELLES

FACHKRÄFTE GESUCHT UND DIE QUAL DER WAHL

Unsere Schülerinnen und Schüler erleben in ihrem Heranwachsen eine spannende persönliche Entwicklung. Vom Pflichtschüler zum Fachschüler und heiß umworbenen Fachkraft-Anwärter!

Das Unterrichtsfach „Persönlichkeitsbildung“ bietet vielfältige Möglichkeiten des Unterrichts. Neben Bewusstseinsbildung in sozialen Bereichen und Sicherheitsaspekten am Hof und im Betrieb, Pflichtpraktikum-Nachbereitung über zielgerichtete Berufsorientierung bis hin zu Workshops beispielsweise zum Thema „Hofübergabe“ u.v.m.

JOBGARANTIE ALS ABSOLVENT

Ein wichtiges Thema während der 3-jährigen Ausbildung ist das Herausfinden der eigenen Interessen, Talente und Fähigkeiten für die spätere Berufswahl. Im begrenzten zeitlichen Umfang bieten wir Organisationen und Unternehmen aus der Region die Möglichkeit ihre Berufsbilder und Geschäftsfelder den Schülerinnen und Schülern näher vorzustellen.

Experten aus der Lehrlingsausbildung bis hin zum Chef persönlich, aus unterschiedlichsten Branchen, buhlen um unsere Absolventen. Die vielen positiven Rückmeldungen aus dem Wirtschaftsbe-
reich bestätigen die Job-Garantie für unsere Schülerinnen und Schüler.

Robert Heidecker

MOSTLABOR IN BETRIEB

In gewohnter Weise können wir in unserem neu gestalteten Mostlabor wieder folgende Bestimmungen durchführen:

Alkohol, freien und gebundenen Schwefel, Zucker und Säuregehalt bei Mösten, Weinen, Schnäpsen, Likören, Cider und Essig

PREISE

Mostprobe (4 Analysen):	25,00 €
Alkoholcheck bei Likör und Cider:	9,00 €
Säurecheck bei Essig:	5,00 €

ABLAUF:

Die **beschrifteten Proben** bitte **gemeinsam mit dem Betrag, dem Namen, der Telefonnummer** und der **E-Mailadresse** bei FL Josef Mörwald oder im Büro der LFS Schlierbach abgeben.

Das Ergebnis wird übermittelt.

Rückfragen sind bitte direkt an Josef Mörwald, 0650/2235285, zu richten.



EINLADUNG zum GIRLS and BOYS DAY

Mittwoch, 26. Jänner 2022
von 8.00 – 15.00 Uhr

Anmeldung zum Schnuppertag:



E-Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
Telefon: 0732 / 77 20 - 342 00
Web: www.landwirtschaftsschule.at



ANMELDESCHLUSS für den Besuch
der Landwirtschaftlichen Fachschule: 11. März 2022



Unternehmen stellen sich vor und informieren unsere Schüler über verschiedenste berufliche Möglichkeiten



Es besteht wieder die Möglichkeit, seinen Most in Schlierbach proben zu lassen.

Fotos: F. Braunsberger

VIELFALT IST UNSERE STÄRKE

FACHSCHULE KLEINRAMING BIETET 4 AUSBILDUNGS- RICHTUNGEN UND 6 ZUSATZAUSBILDUNGEN AN

Am Arbeitsmarkt heißt der Schlüssel „Qualifikation“. Die Fachschule Kleinraming hat es sich zur Aufgabe gemacht, junge Menschen in sehr vielen Bereichen zu coachen.

Unser Ausbildungsangebot umfasst die Schwerpunkte „Ernährungs- und Gesundheitsmanagement“, Betriebs- und Haushaltsmanagement“, das Kreativmodul „ECO“ und „Gesundheit und Soziale Berufe“.

Anschließend an den Schwerpunkt „Gesundheit und Soziales“ wird ein 4. Jahrgang, die Ausbildung zur Fachsozialbetreuung mit Schwerpunkt „Altenarbeit“, angeboten.

SEIT HEUER: 6 WIFI-ZERTIFIKATE

Außerdem können heuer erstmals 6 WIFI-Zertifikate erworben werden. Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit dem WIFI Oberösterreich. In den einzelnen Schwerpunkten können sich die Schülerinnen und Schüler zusätzlich zum Unterricht für Zusatzzertifikate anmelden.

Im Schwerpunkt ECO ist das die Ausbildung zum/r Dekorateur/in, im Schwerpunkt SOZIALES und GESUNDHEIT zum Kindergesundheitstrainer und zur medizinischen Bürokräft, im Schwerpunkt BETRIEBS- und HAUSHALTS-MANAGEMENT zur Wirtschaftsassistentin, zum Jungbarista und zum Caterer, im Schwerpunkt ERNÄHRUNGS- und GESUNDHEITSMANAGEMENT ebenso zum Caterer und zum Jungbarista. Außerdem wird die Ausbildung zum Käsekenner angeboten.

Die Möglichkeit einer Zusatzausbildung wird von unseren Schülerinnen und Schülern begeistert angenommen, verspricht sie doch noch mehr praktisches Wissen und Können und bessere Chancen am Arbeitsmarkt.

LEICHTIGKEIT BRAUCHT RAUM

Neben der Wissensvermittlung gibt es viel Raum für Projekte, sportliche Aktivitäten, Ausflüge, Exkursionen, eine Sportwoche; Diskussionen, Bastelabende im Internat, Feiern, Grillabende im Schulgarten und vieles mehr.

Brauchtum und Traditionen finden ihren Platz genauso wie neue Ideen und Visionen.

Unsere top ausgestattete Schule, der riesige Schulgarten mit den verschiedenen Kulturbereichen, ein großer Küchenbereich mit regionalem Essen, ein Internat mit gemütlichen Sitzecken, einem Brunnen, Zimmerpflanzen und viele sportliche Möglichkeiten rund um die Schule (Beachvolleyballplatz, Sportplatz, Turnsaal, Gymnastikraum) warten darauf, von DIR entdeckt zu werden.

FS KLEINRAMING

Fachschule Kleinraming



Schulführungen

ab 10. Jänner nach
Vor Anmeldung möglich

Lerne uns kennen! Wir sind ...

- ... kreativ und vielfältig (ECO-Design)
- ... sozial und kompetent (Gesundheit und Soziales)
- ... gesundheitsbewusst und sportlich (Ernährungs- und Gesundheitsmanagement)
- ... kulinarisch und gut organisiert (Betriebs- und Haushaltsmanagement)

NEU im Schuljahr 2021/22: 4. Jahrgang für Ausbildung
Fachsozialbetreuung „A“ inkl. Pflegeassistentz

Wir machen Zukunft – für dich!

Mühlenweg 6 | 4442 Kleinraming
0732 7720 33500 | lwbf-kleinraming.post@ooe.gv.at
www.ooe-fachschulen.at/kleinraming



BIST DU NEUGIERIG GEWORDEN?

Du kannst jederzeit nach telefonischer Anmeldung einen Schnuppertag in der Schule verbringen.

Virtuell findest du uns auf Facebook, Instagram und TikTok. Auch unsere Website gibt dir umfassenden Einblick in alle unsere Bereiche.

Wir freuen uns über dein Interesse – bis bald an der Fachschule Kleinraming!

www.ooe-fachschulen.at/kleinraming



Im Rahmen der Aktion „Liebe schenken“ haben Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler der FS Kleinraming mit 300 Lebkuchenhäuschen die Caritas Steyr unterstützt. Dir. Ursula Forstner (li.) mit Kolleginnen und Schülerinnen.



ABENDSCHULEN FÜR ERWACHSENE - ANMELDUNG JETZT!

ABENDSCHULE LANDWIRTSCHAFT

Seit 1999 besteht an der LFS Schlierbach die Möglichkeit, die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter (m/w) zu absolvieren. Über 550 Damen und Herren haben diese Ausbildung bereits abgeschlossen. Beginnend mit September wird in 360 Theorie- und 140 Praxiseinheiten das Werkzeug vermittelt, das zum Ablegen der Facharbeiterprüfung im darauf folgenden Juni berechtigt.

Nicht nur die Erlangung von Fachwissen und einer zusätzlichen Qualifikation, sondern auch der Kontakt zu Gleichgesinnten, der wertvolle Erfahrungsaustausch untereinander und der Beginn neuer Freundschaften machen dieses Ausbildungsjahr für viele zu einen wertvollen Abschnitt in ihrem Leben.

ABENDSCHULE FORSTWIRTSCHAFT

Seit 2019 gibt es diese Möglichkeit auch für alle, die an der Ausbildung zum Forstlichen Facharbeiter (m/w) interessiert sind.

Auch hier bilden in 500 Unterrichtseinheiten neben den theoretischen Grundlagen sehr viel praktische Anwendungen einen breiten Zugang zur bäuerlichen Waldbewirtschaftung.

Anmeldungen an:

LFS Schlierbach
Klosterstraße 11
4553 Schlierbach



Abendschule für Erwachsene:

Neues kennenlernen und probieren, Erfahrungen sammeln und austauschen, Freundschaften schließen - und sich zur Facharbeiterin bzw. zum Facharbeiter qualifizieren.



Die Schule im Internet:

www.landwirtschaftsschule.at

www.ooe-landwirtschaftsschulen.at/schlierbach

lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at



Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach

ZVR-Zahl: 398693122

Gestaltung: Franz Braunsberger

Fotos: Braunsberger, Zwicklhuber u.a.

Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach

Tel: 0732/7720 342 00, Fax: 0732/7720-234 299

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

Druck: Druckerei Haider, Schönau i. M.

Österreichische Post AG
MZ 02Z033571 M
Absolventenverband der
Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstr. 11, 4553 Schlierbach