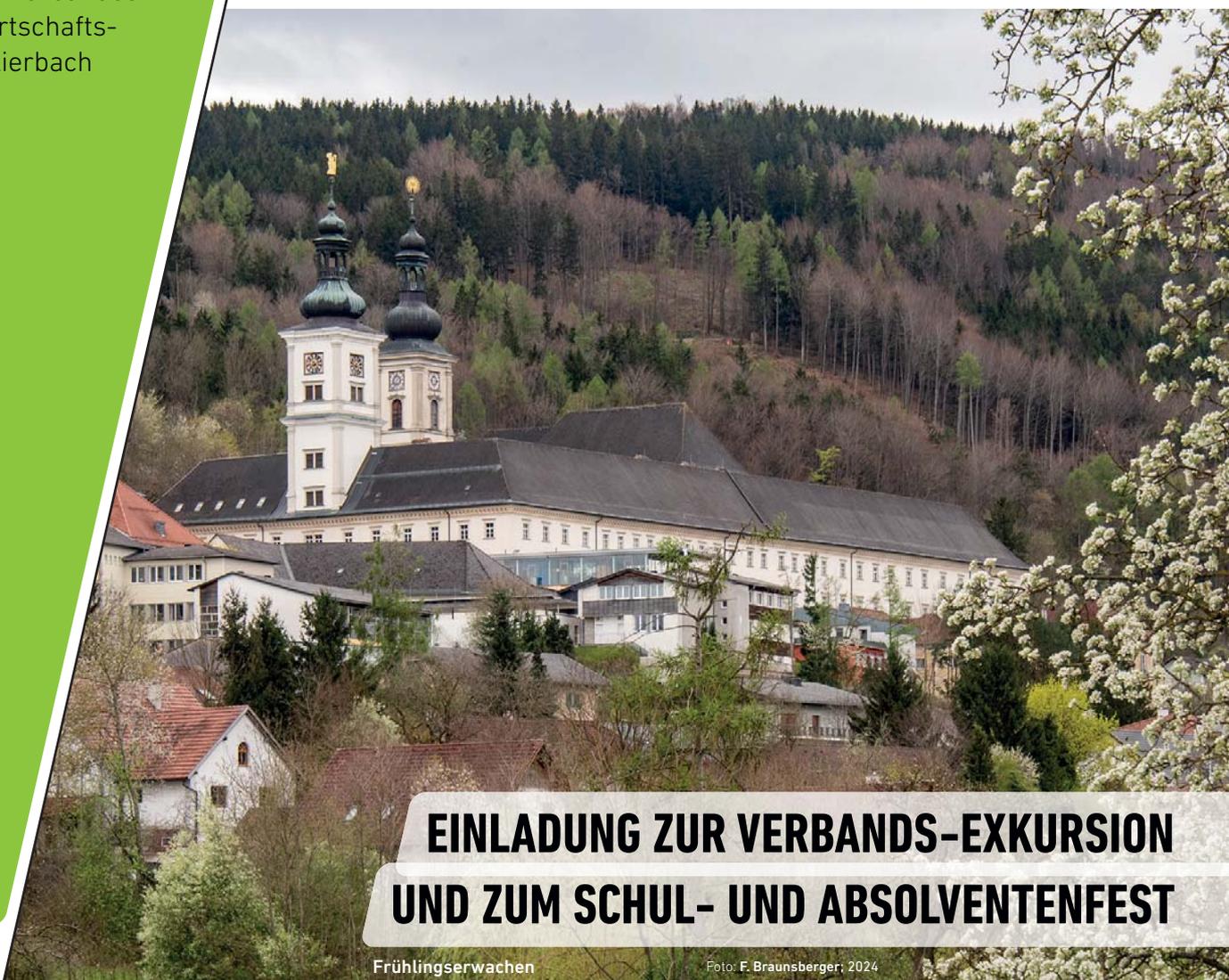


Der Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT



**EINLADUNG ZUR VERBANDS-EXKURSION
UND ZUM SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST**

Frühlingserwachen

Foto: F. Braunsberger; 2024

2025

- 2** Exkursion am Do., 15. Mai; **Absolventenfest** am So., 25. Mai 2025
- 6** 9 Blockseminare in Schlierbach
- 10** Absolventenportrait: **Höllhuber's Mostkellerei**

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN



Der Umfang dieser Ausgabe zeigt schon, dass in Schlierbach wieder einiges los war.

BLICK ZURÜCK

Mit den Osterferien richtet sich der Blick zurück auf eine Zeit, in der sich die Schülerinnen und Schüler der 3. Klassen intensiv auf ihren Abschluss vorbereiteten. Nach dem sehr erfolgreichen Ball im Freizeitpark in Micheldorf standen noch letzte Tests und Schularbeiten auf dem Programm. Nach den Semesterferien folgten 2 Wochen Blockseminare. Ich danke an dieser Stelle meinen Kolleginnen und Kollegen für die

Organisation und Durchführung von 9 Blockseminaren an unserer Schule (Seite 6 ff.). Auch die Jagdausbildung wurde in diesen 2 Wochen abgeschlossen. Bis zum Beginn der Osterferien folgten noch die Abschlussreise nach Kroatien, eine Woche Regelunterricht, Klausurarbeiten, praktische Prüfungen, Fachgespräche, Englischprüfungen und die Präsentationen der Abschlussarbeiten mit durchaus gekonnten Auftritten. Ein besonderes Erlebnis war die Teilnahme am Linzmarathon, heuer mit 6 Staffeln (S. 14).

BLICK NACH VORNE

Nach den Osterferien folgen für die einen der erste Teil der Berufsschule (im Modell LandWirtschaft), für die

anderen 4 Wochen Praxis und 4 Wochen Wahlpflichtseminar.

Die 2. Klassen planen als Highlight eine 3-tägige Fachexkursion (Steiermark und Kärnten) und für die 1. Klassen steht die Sportwoche in Zell/See noch im Kalender. Mit der Abschlussfeier für den 3. Jahrgang wird das Schuljahr am 4. Juli beendet.

HERZLICH EINLADEN

darf ich zur **Exkursion** des Absolventenverbandes am 15. Mai nach Niederösterreich und zum **Schul- und Absolventenfest** am So., 25. Mai, an der Landwirtschaftsschule Schlierbach.

Dir. Martin Faschang

SOCIAL MEDIA: AUFLÄREN UND UNTERSTÜTZEN STATT VERBIETEN

Der steigende Konsum mit digitalen Geräten ist uns, dem Kollegium der LFS Schlierbach, nicht entgangen. Deshalb wollen wir als verantwortungsvolle Schule darauf reagieren. FL Sabine Ziegler hat im Rahmen der Aktion „Gesunde BMHS“ einen Online-Vortrag mit Silke Müller organisiert. Nur wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen und gegenseitiges Verständnis aufbringen, können Verbesserungen geschaffen werden, daher gab es am Vormittag eine Präsentation für die Schüler und am Abend für die Eltern und Lehrer.

INHALT DES ABENDVORTRAGES

Medienkompetenz im Kontext von Internet, Social Media und KI, ChatGPT, und Co?

Nicht nur die ganze Welt, sondern

auch Eltern und Lehrkräfte stehen unter dem Einfluss von Veränderungen, Chancen, aber auch unfassbar großen Gefahren. Was bedeutet die KI-Revolution für Erziehung und Bildung und wie können Eltern und Lehrkräfte Kinder und Jugendliche schützen und kompetent begleiten?

Der Vortrag wühlte emotional auf und wies auf die Gefahren hin, denen nicht nur Jugendliche, sondern auch Kinder ausgesetzt sind. Gleichzeitig zeigte er aber auch Chancen auf und machte Mut, konkret zu handeln, um unsere Kinder zu schützen, die kreative und gewinnbringende Seite von sozialen Netzwerken und künstlicher Intelligenz in den Vordergrund zu stellen und die (Netz-)Welt zu einem besseren Ort zu machen.

AUFLÄRUNG IST WICHTIG

Laut Silke Müller geht es nicht darum, den Kindern den Zugang zum Internet bzw. zu den Spielen generell zu verbieten. Es gibt auch viel Gutes im Netz. „Man lässt ja auch seine Kinder alleine auf die Straße, obwohl dort viel Gefahren lauern. Aber man weist die Kinder darauf hin, z.B. zu keinem Fremden ins Auto zu steigen“, betonte die Referentin. Den Kindern kann man aber nur etwas beibringen, wovon man selbst eine Ahnung hat.

Es geht nicht darum, dass man deswegen den Kindern online Games verbieten soll. Es gibt Spiele, in denen man z.B. virtuell Landwirtschaft betreiben und Maschinen bewegen oder etwas entwickeln oder lernen kann, aber auch solche, deren einziges Ziel darin besteht, z. B. Mitspielerinnen und Mitspieler in eine Kammer zu treiben und sie darin zu vergasen.

ZAHLEN SPRECHEN FÜR SICH

Das Netz kennt keine Landesgrenzen. Es gibt Umfragen, aus denen hervorgeht, dass Kinder Fake News, beleidigende Kommentare (je um 50 bis 60 %), radikale politische Ansichten (42 %), Verschwörungstheorien und Hassbotschaften (40 %) und pornografische Inhalte mit zum Teil menschenverachtenden Sexualpraktiken (23 %) sehen. Eine Umfrage ergab, dass 30 % der Jugendlichen und Kinder in den letzten 4 Wochen sexuell belästigt wurden. Das geht von der Anfrage, von sich Nacktfotos zu senden bis zur unverlangten Zusendung von Genitalbildern. Das große Problem ist, dass viele Kinder und Jugendliche nur selten mit ihren Eltern oder Erwachsenen darüber sprechen und das mit sich selbst ausmachen müssen.

Fortsetzung Seite. 3



EXKURSION DES ABSOLVENTENVERBANDES

**AM DO., 15. MAI 2025,
NACH NIEDERÖSTERREICH, WIESELBURG**

08.00 Abfahrt bei der LFS Schlierbach

10.00 Betrieb Johann Heindl GmbH, Wieselburg

Lohnunternehmen
(25 Mährescher, insges.
140 Maschinen und Geräte,
60 Mitarbeiter),
Sammlung von landw.
Maschinen und Geräten
vergangener Jahre.



www.heindltechnik.at

anschl. **Mittagessen** Brauhaus Wieselburg

www.brauhauswieselburg.at

14:00 Haubiversum, Petzenkirchen

„Der Weg vom Korn zur
fertigen Semmel“

Geführter Rundgang mit Blick
hinter die Kulissen der 16.000 m²
großen Broterlebnisswelt.

www.haubiversum.at

Stärkung im Cafe, bevor wir die
Rückreise nach Schlierbach antreten.



Die Partnerinnen sind auch herzlich eingeladen.

18.00 Ankunft in Schlierbach

Unkostenbeitrag: € 50,00 /Pers. (Buskosten u. Eintritte)

Anmeldung bis Do., 8. Mai 2025, erforderlich

Telefon: 0732/7720 342 00 (Sekretariat d. Schule)

E-Mail: av@lwbfs-schlierbach.ac.at

Wir freuen uns auf deine/eure Teilnahme.

DIE INHALTE SUCHEN DIE KINDER UND NICHT UMGEKEHRT!!!“

Silke Müller betonte: „Die Kinder sind nicht diejenigen, die nach diesen Inhalten suchen, sondern plötzlich befindet sich zum Beispiel ein Link wie watchpeopledie.tv (*Die Inhalte zeigen tragische Ereignisse, die echten Menschen widerfahren, ohne Filter*), in den Timelines und Chat-Nachrichten der Kinder. Kinder sind neugierig, klicken drauf und bestätigen, dass sie über 18

Jahre sind. Damit kommen sie u.a. zu realen Todesszenen, warnte die Bestsellerautorin Silke Müller.

Sie selbst ist 45 Jahre alt und lebt mit ihrem Mann Michael in Niedersachsen, Norddeutschland. Ihr Vater kommt von einem Bauernhof, so hat auch sie Bezug zur Landwirtschaft, obwohl ihr der derzeitige Beruf als Schuldirektorin und Digitalbotschafterin andere Fähigkeiten abverlangt.

FL Sabine Ziegler / FL Franz Braunsberger

EINLADUNGEN

SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST

**AM SO., 25. MAI 2025,
LANDWIRTSCHAFTSSCHULE SCHLIERBACH**

10.00 Wortgottesdienst im Mehrzwecksaal
zum Gedenken an verstorbene Absolventen

10.30 Jahreshauptversammlung
anschl. **Mittagessen** aus unserer Genusslandküche und
Spezialitäten vom Grill

Nachmittag:

Gemütliches Beisammensein mit Jahrgangskolleginnen
und -kollegen bei Musik und Grillerei,
Seidlbar "Sandberg Bräu", Regionale Moste,
Bauernhofeis, Kinderprogramm



Musikalische Umrahmung durch die **Schulmusik** unter
der Leitung von Bernhard Großbauer.

Traditionell werden im Rahmen dieses Festes die
Treffen der Jubiläums-Jahrgänge stattfinden.

Möglichkeit zur **Besichtigung der neuen Schule und
Werkstätten.**

Wir freuen uns auf deine/eure Teilnahme.

WEITERE INFORMATIONEN:

Silke Müller:

<https://silkemueller.com/>
Inhalte zum Vortrags unter:
[https://silkemueller.com/
vortragmaterial/](https://silkemueller.com/vortragmaterial/)

Safer Internet:

<https://www.saferinternet.at/>



WAS WAR LOS

- 8.1. Girls and Boys Day – Schnuppertag für zukünftige Schüler
- 14. - 15.1. Rückeseminar in der FAST-Traunkirchen für die Schüler des Schwerpunktes Forst
- 14.1. Weidegansworkshop
- 14.1. LFI-Kochkurs: Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf
- 14.1. LJ-Funktionärsschulung
- 16.1. ÖDüPlan-Schulung
- 20. - 24.1. Geflügelfacharbeiterkurs
- 24.1. LJ-Kochkurs
- 30.1. Hofübernehmerworkshop „Wenn ich könnte, wie ich wollte“ für die Schüler der 3. Klassen
- 31.1. Exkursion nach St. Florian zur Wertholzsubmission mit den Schülern des Schwerpunktes Forst
- 3.2. Erfolgreiche Teilnahme am Holzbearbeitungswettbewerb der oö. Landwirtschaftsschulen
- 5.2. AV-Obmann Johann Braunsberger und AV-Schriftführer Franz Braunsberger nehmen in Burgkirchen an der erweiterten Vorstandssitzung der ARGE-Absolventenverbände teil
- 6.2. ÖDüPlan-Schulung
- 7.2. Schul- und Absolventenball
- 8.2. LFI-Kochkurs „Raffinierte Knödelküche“
- 11.2. Elternabend 1. Klassen
- 11.2. Exkursion nach Regau zur Versteigerung und TKV mit den Schülern der 3. Klassen, Schwerpunkt Grünland
- 11.2. Forstwirtschaftliche Exkursion 3. Klassen Schwerpunkt Forst
- 13.2. Ski- und Rodeltag
- 13.2. LJ-Kochkurs
- 14.2. ZAG-Geflügelbeschaukurs

- 14.2. LJ-Kochkurs
- 24.2. LFI-Kurs „Obstbäume veredeln (k)eine Kunst“
- 24.2. - 7.3. Externe Blockseminare
- 28.2. LJ-Kochkurs
- 4.3. SVS-Zeckenschutzimpfung
- 4.3. Schulfaschingsfeier
- 6.3. Besuch der Energiesparmesse – 2. Klassen
- 6.3. Kochkurs Wartberger Bäuerinnen
- 6.3. Frühjahrsempfang der LK
- 7.3. Jagdprüfung Modul 3
- 10. - 14.3. Abschlussreise der 3. Klassen
- 13.3. LJ-Kochkurs
- 17.3. Onlinevortrag von Silke Müller über Medienkompetenz und Gefahren im Netz für Schüler, Eltern und Lehrer
- 18.3. Martin Breitwieser informiert die Schüler der 3. Klassen über die Hagelversicherung
- 19. - 20.3. Schweinebesamungskurs
- 19.3. SVS-Workshop für die 1. Klassen
- 19.3. AV-Vorstandssitzung
- 21.3. Schriftliche Klausur des Meisterkurses
- 21.3. Unterrichtsschluss für die 3. Klassen
- 22.3. LFI-Brotbackkurs
- 23.3. LJ-4er-Cup
- 24.3. Start der Abschlussprüfung mit der UFRW-Klausur
- 26. - 28.3. Staplerkurs für Schüler der 3. Klassen
- 26.3. Beteiligung an der Flurreinigungsaktion „Hui statt Pfui“ in der Gemeinde Schlierbach
- 27.3. Erfolgreiche Teilnahme mit Schülern aus den 2. Klassen am OÖ-Tierbeurteilungswettbewerb
- 27.3. JHV des Imkervereins Schlierbach-Inzersdorf
- 1.4. SVS-Zeckenschutzimpfung
- 10.4. Teilnahme am Mission Humanity Live Event des Jugendrotkreuzes in Linz
- 13.4. Aktive Teilnahme am Linz-Donau-Marathon

GLÜCKLICHE GEWINNER EINHEITLICH GEKLEIDET FÜR DIE PRAXIS

Bei der Veranstaltung „Wirtschaft trifft Schule“ verlost die Fa. Tann drei Pakete mit ausgesuchten Fleischstücken im Wert von je € 50,00.

In den Tagen vor Weihnachten brachte ein Mitarbeiter der Fa. Tann die Pakete persönlich vorbei und überreichte sie an die glücklichen Gewinner.

Martin Faschang

Die richtige Arbeitskleidung spielt in der landwirtschaftlichen Praxis eine entscheidende Rolle, um verantwortungsbewusst und professionell zu arbeiten.

Deshalb freuen wir uns sehr über die großzügige Unterstützung der Firma Wolf, die unserer Fachschule hochwertige Overalls zur Verfügung ge-

stellt hat. Mit den neuen Overalls gehen wir mit gutem Beispiel voran und unterstreichen die wachsende Bedeutung von Biosicherheit auf modernen Betrieben.

Wir bedanken uns herzlich bei der Firma Wolf für diese wertvolle Spende, die unseren praktischen Unterricht an der LWBFS Schlierbach bereichert.

FL Julia Moser



Foto: Martin Faschang

Freuen sich über den Gewinn: Sebastian Krug, Jakob Mayrhofer, Mitarbeiter Fa. Tann, Carolina Tretter v.l.n.r.



Foto: Julia Moser

Praktisch und schick gekleidet für die Praxis. Ein herzliches Dankeschön an die Fa. Wolf.

HOLZWETTBEWERB

Geschicklichkeit, Wissen und Arbeitssicherheit standen im Fokus des Schülerwettbewerbs der oberösterreichischen Landwirtschaftsschulen.

BAU EINES NISTKASTENS

Knapp 20 Schüler aus sechs oberösterreichischen Landwirtschaftsschulen nahmen am 2. Feb. 2025 am „3. Landeswettbewerb – Holzbearbeitung“ teil. Sie stellten nach genauer Planungsvorgabe ein Werkstück her, in dem klassische und traditionelle Holz- und Schraubverbindungen integriert wurden. Mit großem Eifer wurde einen Vormittag lang gesägt, gestemmt, gebohrt, geschraubt und geschliffen. So entstanden in der vorgegebenen Zeit hochwertig verarbeitete Nistkästen. Zudem mussten die teilnehmenden Schüler der ersten Klassen heimische Holzarten erkennen sowie Theoriefragen rund um Maschinenbauteile und Sicherheitseinrichtungen an stationären Holzbearbeitungsmaschinen beantworten.



Fotos: AUVA, Kiemer

JURY WAR BEGEISTERT

Die Jury, die nach den Richtlinien des Lehrlingswettbewerbes der Tischler,



Konzentriert bei der Arbeit:
Jakob Wenzel (l.) und Emil Pühringer



Florian Neubauer
an der Werkbank

bewertete, zeigte sich begeistert von den bereits vorhandenen Fachkenntnissen der Schüler und lobte insbesondere die handwerkliche Qualität der praktischen Umsetzungen. In der Jury waren Landesschulinspektor Ing. Johann Plakolm, Landeslehrlingswartin der Tischler, Claudia Hindinger, und Markus Putz, Präventionsberater der AUVA, vertreten.

Der Wettbewerb fand auf neutralem Boden und unter optimalen Bedingungen in der Werkstätte der Berufsschule für Tischler in Kremsmünster statt. Die Allgemeine Unfallversicherungsanstalt (AUVA), Landesstelle Linz, unterstützte den Wettbewerb auch heuer mit fachlichem Input, denn die Auseinandersetzung mit Sicherheit bei der Ausbildung sowie die Unfallverhütung sind ein zentrales Anliegen, das schon bei Kindern und Jugendlichen beginnt. Zudem stellte die AUVA Sachpreise zur Verfügung und die drei Erstgereihten erhielten Gutscheine für eine persönliche Schutzausrüstung.

2. PLATZ FÜR SCHLIERBACH

Für die Fachschule Schlierbach waren Florian Neubauer, Emil Pühringer, beide aus Wartberg/Kr., und Jakob Wenzl aus Nußbach mit Eifer und Geschick dabei.

Florian Neubauer erreichte den 2. Platz und konnte sich über einen Gutschein für eine persönliche Schutzausrüstung freuen.

Presstext der AUVA u. FL Robert Heidecker

WETTBEWERBE

TIERBEURTEILUNGS- WETTBEWERB 2025

Beim heurigen Landestierbeurteilungswettbewerb der landw. Fachschulen Oberösterreichs in der Versteigerungshalle des RZV in Regau konnten sich 8 Schülerinnen und Schüler der LFS Schlierbach hervorragend präsentieren. Sie stellten ihr Wissen rund um die Exterieurbeurteilung am Fleckvieh unter Beweis.



Foto: Martin Wieser

Philip Antensteiner erreichte den 2. Platz

2. UND 3. PLATZ

Dabei konnte Philip Antensteiner in der Einzelwertung den 2. Platz erringen. Seine Mannschaft erzielte in der Gesamtwertung den 3. Platz.

Ein Dankeschön an Michaela Kitzberger (RZO) für die Schulung und an die Betriebe Fam. Geisberger und Fam. Huber für die Bereitschaft, uns in ihren Ställen üben zu lassen.

Wir gratulieren den engagierten Tierbeurteilern und -beurteilerinnen!

FL Martin Wieser



vlnr: FL Robert Heidecker, Jakob Wenzl, Dir. Roland Brenner (Berufsschule Kremsmünster), Fabian Neubauer, Markus Putz (AUVA), Emil Pühringer, Claudia Hindinger (Landeslehrlingswartin) und LSI Ing. Johann Plakolm



Foto: Martin Wieser

Das Schlierbacher Tierbeurteiler-Team 2025

BLOCKSEMINARE ...

In 2 Wochen haben 125 Schülerinnen und Schüler insgesamt 9 Blockseminare in Schlierbach besucht. Unsere Schule hatte wieder einmal die meisten Seminare und kann sich damit sicher als Retter des Blockseminar-Systems bezeichnen.

„VOM HOLZSTAMM ZUM MÖBEL“

Neun interessierte und motivierte Schüler nahmen am Blockseminar in der Holzbearbeitung teil. Begonnen wurde mit einer Exkursion zur Fa. Dickbauer, der Massivholzexperte unserer Region. Dort ging es vom Einschnitt im eigenen Sägewerk, über die werterhaltende Trocknung bis zur Weiterverarbeitung zu hochwertigen Massivholzböden.

Danach wurden unterschiedliche Varianten eines Korpusmöbels mit Lade geplant. Jeder Teilnehmer erstellte die notwendige Skizze und eine Stückliste.

EINE SPERRHOLZPLATTE ENTSTEHT

Passend zu unserer Materialwahl „Sperrholzplatte“ besichtigten wir die Fa. RoHol in Rosenau am Hengstpass, welche Holzstämme zu Edelfurnieren messert und daraus auch Furnierdecks, furnierbelebte Platten und eben auch spezielle Sperrholzplatten und vieles andere mehr fertigt.



Fotos: Robert Heidecker

Die Firma Lidauer Tischlerei GmbH in Scharnstein gewährte uns Einblicke in die unterschiedlichen Abteilungen Ladenbau, individuelle Möbelferti-

gung und Bootsteilefertigung. Wir ließen dort gleich unsere Möbelteile der Nachtkästchen aus Birkenperrholz an der Plattensäge zuschnittoptimiert herschneiden und durften selbst an der Kantenanleimmaschine eine Echtholzkante aufleimen.

Vielen Dank an die Firma Lidauer für die Möglichkeit der Bearbeitung unserer Werkstückteile.

NUN GING'S ANS WERKEN ...

In unserer Lehrwerkstätte Holz wurden die Korpusverbindungen bearbeitet, geschliffen und geölt. Während der Trocknungszeit der geölten Teile fertigten wir jeweils eine Lade aus Buchenholz an, die personalisiert an der Seite lasergraviert wurde.

Nach dem finalen Zusammenleimen wurde die Schublade mit einer verdeckten Führungsschiene mit Selbsteinzug in den Möbelkorpus eingeschraubt und die Ladenfront montiert.

INDUSTRIELLE FERTIGUNG

Wie entsteht eine individuelle Maßküche in 10 Werktagen?

Einblicke in eine industrielle Möbelfertigung mit aufeinander abgestimmten Arbeitsabläufen bekamen wir bei der Fa. Breitschopf-Küchen in Dietach bei Steyr. Nach einer spannenden Betriebsbesichtigung wurden auch aktuelle Kucheneinrichtungstrends im Schauraum präsentiert.

Die Teilnehmer waren sichtlich stolz auf ihre selbst gefertigten Möbelstücke.

FL Robert Heidecker



Stolz auf die selbst gefertigten Möbelstücke

BÄUERLICHE GEFLÜGELHALTUNG

3 Schülerinnen und 14 Schüler besuchten dieses Blockseminar, um einen Einblick in die österreichische Geflügelhaltung zu bekommen. Nach allgemeinen Informationen über Betriebs- undaltungsformen und deren Bedeutung (Anzahl Tiere und Produktionsvolumen in Österreich) wurden Theorie und Praxis bei zahlreichen Betriebsbesuchen gekoppelt.

VOM KÜKEN ZUR KULINARIK

Am Betrieb Zeilinger in Hofkirchen/Trattnach durften wir uns vom Wohlbefinden der einige Tage zuvor eingestellten 41.000 Mastküken überzeugen und im Anschluss ca. 30 Poularden schlachten, rupfen und ausnehmen. Herbert Zeilinger zeigte uns die Herstellung eines Leberkäses, der nur aus Geflügelfleisch besteht, den wir im Anschluss verkosten durften.

Am Dienstagvormittag weihte uns FL Johannes Steinmayr auf seinem Betrieb in die Geheimnisse der Putenhaltung und -direktvermarktung ein, bevor am Nachmittag einige Poularden vom Vortag zu einer Hendlrolle mit Spinat-Schinken-Bärlauchfülle verarbeitet, anschl. im Rohr gebraten und dann verkostet wurden.

BESUCHE BEI ABSOLVENTEN

Am Mittwoch gewährte uns unsere Absolventin Andrea Schöngruber Einblicke in die Bio-Entenmast auf ihrem Betrieb in Edlbach. Nach einem Theorieblock über Legehennenhaltung zeigte uns Absolvent Peter Karlhuber



Foto: F. Braunsberger

Lichtdurchflutet und sauber eingestreut: Entenmast bei Andrea Schöngruber in Edlbach



Foto: F. Braunsberger

Ein Blick in die Packstelle der Fa. Eiermacher

aus Wartberg/Kr. am Nachmittag seinen Legehennenstall und führte die Eierabnahme und angeschlossene Sortierung vor.

120.000 EIER PRO STUNDE

Eine Zentrale der Produktion und Vermarktung, die Fa. Eiermacher in Kremsmünster, wurde uns von Jens Eipper vorgestellt. 2 Sortier- und Verpackungsanlagen mit einer Kapazität von je ca. 120.000 Eiern pro Stunde faszinierten die Teilnehmer, ebenso die logistischen Abläufe im Unternehmen. Über die Vertragsproduktion bei Truthühnern informierte uns Absolvent Martin Sperrer aus Kremsmünster. Nicht viele Leute bekommen Einblicke in einen gewerblichen Geflügelschlachtbetrieb. Christian Kraxberger zeigte uns die Schlachtanlage für Enten und Bruderhähner in Nußbach, die ebenfalls von der Fa. Eiermacher betrieben wird.

Als Abschluss erhielten die Schülerinnen und Schüler aus erste Hand Informationen über die Aufzucht von Gänseküken, deren Mast bis zur Schlachtung und Vermarktung als Martini- oder Weihnachtsgans von Heidi Hebesberger, der Obfrau der Organisation „Österreichische Weidegans“. Eine Besonderheit auf dem Betrieb ist die Reinigung und Aufbereitung von Gänse-Daunen für die Verarbeitung zu kuscheligen Polstern und Decken, die auch im Hofladen angeboten werden.

FL Franz Braunsberger

SONDER-FÄLLUNGEN

Zwölf Schüler aus verschiedensten Landwirtschaftsschulen nahmen am einwöchigen Seminar „Sonderfällungen im Nadel- und Laubholz“ teil. Das hieß fünf Tage Praxis im Starkholz mit Rückung durch Funkseilwinde und Kranwagen. Zum Einsatz kamen auch eine Stammpresse, mechanische Fällkeile mit Ratsche oder Schlagschrauber, verschiedene Umlenkrollen und ein Dyneemaseil zum Umziehen von Bäumen.



eFoto: Michael Kienberger

KEIN BAUM STAND GERADE

Verschiedenste Schnitttechniken mit der Motorsäge wurden angewendet. Es stand kein Baum gerade (Vor-, Rück- und Seithänger) und vor allem die Buchen hatten sehr große Kronen. Die Sicherheit stand natürlich im Vordergrund. Bei schönem Wetter war das eine sehr interessante Woche.

FL Michael Kienberger

IN SCHLIERBACH

VOM GETREIDE ZUM BROT



Eine lehrreiche Woche gab es für junge Bäcker. Sieben engagierte Schülerinnen und Schüler nahmen am einwöchigen Blockseminar zum Thema „Vom Getreide zum Brot“ teil.

ZUBEREITEN UND KALKULIEREN

Dabei erlernten sie das Zubereiten verschiedener Teige, das Schleifen, Formen und Toppen von Teiglingen sowie das Backen eigener Brote. Kleingebäck, Germ- und Sauerteigbrote sowie Süßes aus Germteig wurden gebacken und gegessen. Ein weiterer Schwerpunkt war die Kalkulation der Herstellungs- und Betriebskosten für selbst produziertes Brot und Gebäck.

WIE ARBEITEN PROFIS?

Neben der praktischen Arbeit standen spannende Exkursionen auf dem Programm: Die Gruppe besuchte die Forstnermühle in St. Marien, die Saatbau in Linz und den Direktvermarkter Sebastian Wöckl in Oberschlierbach. Das Highlight war ein Tag in der Kremstaler Hofbäckerei bei Markus Resch in Wartberg/Krems. Ein herzliches Dankeschön an Markus für seine Zeit und wertvollen Einblicke! Eine großartige Woche mit motivierten Schülern und vielen neuen Erfahrungen.

FL Angela Wieser



Foto: F. Braunsberger

Mastkükenaufzucht bei Familie Zeilinger in Hofkirchen/Trattnach



Foto: Angela Wieser

FL Angela Wieser in der Lehrküche (li.) und Markus Resch in seiner Kremstaler Hofbäckerei

BLOCKSEMINARE ...

HOLZVER- MARKTUNG

WEIDMANNSSHEIL

zur bestanden Jungjägerprüfung
2025 an der LFS Schlierbach!

Am 7. März 2025 fand die letzte der drei Modulprüfungen statt.

14 TAGE INTENSIVE VORBEREITUNG

Durch das vorangegangene intensive zweiwöchige Blockseminar an unserer Schule wurden die 14 Prüfungsanwärter und 8 -anwärterinnen perfekt auf die Prüfung vorbereitet. Rudolf Pressl (Jagdgesetz), Fl. Franz Buder (Waffenhandhabung) und Fl. Martin Wieser (Themenbereich Waffe, Munition und Jagdoptik, Waffenhandhabung) bereiteten die Gruppe optimal auf die Prüfung vor. Das praktische Schießen wurde am Schießplatz Viecht geübt und verfeinert.



Noch ein letzter Schliff vor dem Gang zur Jagdprüfungskommission

Die Jagdprüfungskommission unter dem Vorsitz des Bezirksjägermeisters Franz Humpl konnte sich vom fachlichen und praktischen Wissen überzeugen.

Zum Prüfungsschießen (Schrot und Büchse) durften 13 Schüler und 7 Schülerinnen antreten und konnten ihr Können unter Beweis stellen.

Ein kräftiges Weidmannsheil!

FL Martin Wieser



Fotos: Martin Wieser

Strahlende Gesichter nach dem Prüfungsschießen in Viecht. BMJ Franz Humpl (li.) und Josef Lehner, Delegierter des Bez. Wels (r.), vorne die Jagdlehrer Rudi Pressl (li.) und Martin Wieser (re.)



ERNEUERBARE ENERGIEN

Die Landwirtschaft bietet in vielfältiger Weise Möglichkeiten, die Energieversorgung am Hof in Richtung Unabhängigkeit zu steuern, aber auch in Form von Genossenschaften die Ressourcen des Hofes zu nutzen.

Dazu haben wir uns, nach einer Wiederholung der Basics, mit der forstlichen Biomasse und deren Verwertung auseinandergesetzt und das Heizwerk in Windischgarsten besucht. Herr Schlader aus Steyring betreibt ein Wasserkraftwerk und eine Holzverstromung. Beim Betriebsbesuch hat er die Herausforderungen, vor allem der Holzverstromung, erläutert. Hier ist noch die Politik am Zug, um Rahmenbedingungen zu schaffen, die den Betrieb für die Zukunft sichern.



Fotos: F. Thomas Bimminger

Herr Schlader (r.) mit der Blockseminargruppe vor dem Wasserkraftwerk

HOLZFEUERUNGEN AUS OÖ

Ein Viertel aller automatisierten Holzfeuerungen weltweit kommen auch Oberösterreich! Ein Leitbetrieb dabei ist die Firma Fröling in Grieskirchen. Bei der Exkursion konnten wir einen Einblick in die Produktion bekommen. Der Stahl für die Kesselanlagen kommt von der VÖEST, das stärkt wiederum den Standort Oberösterreich.

FL Laurenz Stummer



Einblicke in die Heizkesselproduktion der Fa. Fröling in Grieskirchen

Ein weiteres Seminar im Forstbereich war die Holzvermarktung mit 24 Teilnehmern. Das Seminar bestand aus zwei Teilen, nämlich Unterricht in der Schule und mehreren Exkursionen.

In der Theorie wurde die Messkunde, die Klassifizierung und Sortimentierung, weiters die Ausformung und der Holzverkauf besprochen. Dasselbe haben die Schüler auch praktisch geübt.

FORSTBETRIEBE UND ...

Im Rahmen der Exkursionen besichtigten wir den Betrieb von Ludwig Mayrhofer in Nußbach und den Hof von Stefan und Franz Achathaler in Adlwang. Beide Betriebe könnten unterschiedlicher nicht sein und haben trotzdem die gleichen Ziele: das geerntete Holz bestmöglich verwerten.

... HOLZVERARBEITER

Am nächsten Tag besuchten wir Smurfit Kappa, einen der führenden Rohpapier Produzenten in Nettingsdorf. Die Donausäge Rumplmayr in Enns war für den Nachmittag geplant. Hier werden jährlich ca. 800.000 Festmeter Nadelrundholz verarbeitet. Der Betriebsleiter, Herr Johann Brucker, führte uns durch das Werk. Die Produkte sind Schnittholz, Hackgut, Pellets und Energie.

3.500 FESTMETER

Zum Abschluss besichtigten wir am Freitag das Sägewerk Dickbauer in Schlierbach. Hier werden jährlich ca. 3.500 Festmeter Nadel- und Laubholz eingeschnitten. Die Produktpalette reicht von Schnittholz über Dielenböden zu Terrassenholz und Fassaden. Diese Woche war sehr informativ für die zukünftigen Waldbewirtschafter.

FL Michael Kienberger



Foto: M. Kienberger

Beeindruckend: nahezu eine Anhängerladung in einer Zange bei der Donausäge Rumplmayr

ACKERBAU AKTUELL

17 Schüler entschieden sich für das Blockseminar „Ackerbau Aktuell“, bei dem der Fokus ganz auf dem Boden als Grundlage der Landwirtschaft lag. Zum Auftakt informierte die Boden.Wasser.Schutz.Beratung über sachgerechte Düngung.

REGENWURM IM FOCUS

Am Nachmittag drehte sich alles um einen der wichtigsten Helfer im Boden – den Regenwurm. Eine Doktorandin der BOKU Wien stellte gemeinsam mit ihrer Kollegin das Projekt „SoilRise“ vor. Anschließend ging es raus aufs Feld zur Regenwurm-Suche. Die Funde wurden danach im



Ein Hauch von wissenschaftlicher Arbeit beim Blockseminar

Fotos: Simon Schätz

Pflanzenbauräum untersucht. Dienstag stand ein Besuch der Innovation Farm Wieselburg auf dem Programm. Dort erhielten die Schüler spannende Einblicke in aktuelle Versuche und zukünftige Entwicklungen der landwirtschaftlichen Robotik.

SAAT UND TECHNIK

Der Mittwoch widmete sich dem Saatgut. Auf Exkursion zur SAATBAU besichtigten die Schüler die Saatmaisanlage in Geinberg. Danach ging es weiter zur Firma Einböck, wo moderne Techniken der Bodenbearbeitung vorgestellt wurden. Am Donnerstag analysierten die Schüler ihre Bodenprobenergebnisse und besuchten abschließend das Bodenlabor. Den Abschluss bildete ein spannender Drohnen-Workshop mit einem exter-



nen Experten, der die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Drohnen im Ackerbau präsentierte.

Eine lehrreiche Woche voller Praxis und Zukunftsausblicken rund um den Ackerbau ging damit zu Ende. Wer Interesse hat, kann beim Regenwurm-Projekt SoilRise mitmachen – Teilnehmer werden laufend gesucht. Weitere Infos gibt's unter www.soilrise.eu oder einfach den QR-Code scannen.

FL Simon Schätz



ÖKOEFFIZIENTE LANDWIRTSCHAFT

Die Haltung von Wiederkäuern, insbesondere von Rindern, wird in Zeiten des Klimawandels zunehmend kritisch gesehen. Deshalb wurde im Rahmen der externen Blockseminare in Schlierbach das erste Mal das Seminar „Ökoeffiziente Landwirtschaft mit Milchkühen“ angeboten. Im Rahmen des Unterrichts lernten die Teilnehmer viel über die extensive Milchproduktion.

FIT UND LANGLEBIG

Die Schüler beschäftigten sich mit grundfutterbasierter Fütterung, Weidewirtschaft, aber auch mit der dafür notwendigen Genetik und der richtigen Aufzucht der Kalbinnen, um langlebige, fitte Milchkühe zu erhalten. Einfache Stallbaulösungen waren ebenfalls Teil des Unterrichts. Gastlehrer Andreas Perner gab einen Einblick in die Grundlagen der Homöopathie. Höhepunkte des Seminars waren Exkursionen zu ökologisch wirtschaftenden Milchviehbetrieben. Dort konnten die Schüler erleben, wie diese Art der Milchproduktion in der Praxis umgesetzt wird.

FL Gabriele Donat



Foto: Gabriele Donat

Immer beliebt sind Betriebsbesuche

MESSEBESUCH

ENERGIESPARMESSE

Exkursion zur Energiesparmesse Wels Einblick in erneuerbare Energien und moderne Heiztechnik

Um sich vertieft mit erneuerbaren Energien, Heizungstechnik und Photovoltaikanlagen auseinanderzusetzen, besuchten die 2. Klassen die Energiesparmesse in Wels. Diese Fachmesse bietet jährlich eine breite Plattform für Innovationen im Bereich nachhaltiger Energielösungen.

FÜHRUNGEN BEI ÖST. UNTERNEHMEN

Neben den zahlreichen internationalen Herstellern, die ihre neuesten Technologien präsentierten, hatten die Schüler die Gelegenheit, bei den österreichischen Unternehmen ETA Heiztechnik und Hargassner an Führungen teilzunehmen. Dabei erhielten sie wertvolle Einblicke in die verschiedenen Heizungssysteme – von Stückgut- und Pelletheizungen über Hackschnitzelheizungen bis hin zu Luftwärmepumpen. Die Fachkräfte der Unternehmen erklärten die detaillierten Abläufe der jeweiligen Systeme und beleuchteten auch deren Vor- und Nachteile in der Praxis.

Besonders spannend war die Vorstellung neuer Technologien und innovativer Verfahren, die künftig zur Effizienzsteigerung und Nachhaltigkeit in der Heiztechnik beitragen sollen. Durch den direkten Austausch mit den Ausstellern konnten die Schüler ihr Wissen erweitern und wichtige Erkenntnisse für die zukünftige berufliche Praxis mitnehmen.

Diese Exkursion bot eine wertvolle Gelegenheit, theoretisches Wissen mit praktischen Erfahrungen zu verknüpfen und sich über aktuelle Entwicklungen in der Energiebranche zu informieren.

FL Roland Schersch



Die Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen interessierten sich besonders für die Heiztechnik

ABSOLVENTEN

MOST HAT LANGE TRADITION

Die Familien Franz und Margarete und Stefan und Katrin Höllhuber aus Nußbach gehören seit Jahren zu den besten Mostproduzenten des Landes und bewirtschaften einen der größten Streuobstgärten der Region. Ca. 700 Streuobstbäume bilden die Grundlage für das vielfältige Angebot an Mosten, Säften, Cider und Perlweinspezialitäten aus Höllhuber's Mostkellerei.

MOST AUS LEIDENSCHAFT

Der Familiengeschichte ist zu entnehmen, dass Streuobst und Most seit Generationen eine große Bedeutung im Betrieb haben. Schon Uropa Konrad Höllhuber Senior kannte neben der traditionellen Berglandwirtschaft den regionalen Vertrieb von bäuerlich hergestelltem Most als zweites Standbein. Neben der Viehwirtschaft betrieb die Familie Höllhuber auch ein kleines Gastgewerbe, die „Jausstation Wirt im Rutzenbach“ in Steinbach/ Steyr, das 1970 endete. Die leidenschaftliche Mostproduktion wurde weitergeführt und über Generationen fortgesetzt.

AUSBILDUNGEN

Franz Höllhuber besuchte 1979/80 den 1. Jahrgang der LFS Schlierbach und erlernte dann den Beruf Verpackungsmittelmechaniker. 1998 schloss er sich gemeinsam mit 7 weiteren Landwirten der Arbeitsgemeinschaft „Steinbacher Natursäfte“ an. Ein gemeinsames Gebäude zur Obstverarbeitung wurde errichtet und die Saftproduktion intensiviert. 2007 absolvierte Franz den Lehrgang zum Mostsommelier. Sein Sohn Stefan schloss 2009 die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter an unserer Schule ab und begeisterte sich für die moderne Mostproduktion. Auch er arbeitete in der Arbeitsgemeinschaft mit, bis er gemeinsam mit seinem Vater beschloss, 2011 das Produktionsgebäude zu übernehmen und sich auf die Vermarktung und Produktion hochwertiger Moste, Fruchtsäften und Cider zu konzentrieren. Das Gebäude wurde renoviert und

technisch erneuert. Das Ziel vom Nebenerwerbs- zum Vollerwerbsbetrieb wurde konsequent durch Spezialisierung in der Produktion und Vermarktung verfolgt. „Erst mit 45 Jahren bin ich Vollerwerbsbauer geworden“ erzählt Franz. Von 2012-2015 absolvierte Stefan mit Erfolg seine Ausbildung zum Obstverarbeitungsmeister und die Schwerpunkte von Höllhuber's Mostkellerei wurden neu gesetzt. Es wurde eine spezielle Füllanlage zum Füllen von Cider und Perlweinen angeschafft.

2019 bot sich die Gelegenheit einen Obstbaubetrieb in Nussbach (das Russmannedergut) zu erwerben. Gemeinsam beschloss die Familie diesen Schritt zu gehen und ein neues Kapitel begann.

Die Verknüpfung von Tradition und Knowhow mehrerer Generationen mit modernster Kellerwirtschaft ist durch ständige Weiterbildung hervorragend gelungen.

ARBEITSTEILUNG

Stefan arbeitet zielgerichtet an der Produktvielfalt und einer herausragenden Produktqualität. Sein Vater Franz kümmert sich vorrangig um den Verkauf und Vertrieb. Katrin managt Büro und Kinder und Margaretes Leidenschaft ist die Tierhaltung. Da die Obsternte immer eine große Herausforderung darstellt, wurde im Herbst 2024 eine selbstfahrende geländegängige Obsterntemaschine angeschafft, welche die Arbeit wesentlich erleichtert.

VERKAUF

Zwischenzeitlich findet man Moste und Fruchtsäfte sowie originelle und innovative Getränke wie Cider, Perlwein und Rosante auch in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels und bei zahlreichen Vertriebspartnern in der Region, wie man der Web-Site entnehmen kann. Gekonntes Marke-

ting ist hier auf allen Linien zu erkennen.

Die Auswahl an Produkten ist im Online-Shop ersichtlich: www.hoellhubers.at/shop/ bzw. kann man zu den Öffnungszeiten (Fr., 14:00 bis 18:00 Uhr, und Sa., 9:00 bis 12:00 Uhr) im attraktiv gestalteten Verkaufsraum in Nußbach kaufen.

MEDAILLEN-REGEN ÜBER JAHRE

Im Frühjahr 2015 tauchte der Name Höllhuber das erste Mal im Wettbewerb „Die goldene Birne“ in Wieselburg auf. Bei diesem Wettbewerb werden alle eingereichten Produkte von Experten nach allgemein gültigen Punkte-Schemen bewertet und mit Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen prämiert, wobei die Bundessieger aus den Goldmedaillen-Gewinnern mittels eigener Jury gekürt werden. „9 x Gold für Most und Cider bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg“ war in der Lokalpresse zu lesen. Daneben gab es 2015 auch noch 2 Silber und 3 Bronze-Medaillen. Seitdem wurden die Höllhuber's jedes Jahr für ihre Produkte mehrfach ausgezeichnet. 2022 gab es die 100. Medaille.



Foto: F. Braunsberger

Auch heuer räumten die Höllhuber's wieder ordentlich ab: **3 Bundessieger** (Hochzeits-Apfelwein, MT4 Apfel-Birnen-Wein und Apfel-Birnenwein trocken), 8 Gold-, 2 Silber- und 3 Bronzemedailen. Seit 2019 ist der



Foto: Fam. Höllhuber, Priv.

Familie Höllhuber: Katrin, Martin, Stefan, Margarete, dahinter Andreas, Franz und Johannes (v.l.n.r.)



Im stillen Gedenken

Mag. Dr. Josef Bräuer

Abs-Jg. 1959
Jägerstraße 28, 4040 Linz
verstorben am 26. Nov. 2024,
im 85. Lebensjahr

Josef Pernegger-Schardax

Abs-Jg. 1953
Altbürgermeister von Schlierbach
Hofernstraße 1, 4553 Schlierbach
verstorben am 20. Dez. 2024,
im 95. Lebensjahr
Er hat sich in seiner Amtszeit stark
für den Neubau der Landwirtschafts-
schule eingesetzt.

Vinzenz Köberl

Abs-Jg. 2024
Hohegg 3, 4596 Steinbach/St.
verstorben am 4. Jänner 2025,
im 19. Lebensjahr

Josef Dilly

Abs-Jg. 1972
Besitzer des Ober-Winterleitnergutes
Schachadorf 44, 4551 Ried/Tkr.
verstorben am 14. Jänner 2025,
im 72. Lebensjahr

Franz Spaller

Abs-Jg. 1949
vlg. Riedberger
Riedberg 12, 4312 Ried i.d. Riedmark
verstorben am 27. Jänner 2025,
im 95. Lebensjahr

Franz Michlmayr

Abs-Jg. 1990
Ternbergerstr. 39, 4596 Steinbach/St.
verstorben am 26. Feb. 2025,
im 52. Lebensjahr

Karl Gegenhuber

Abs-Jg. 1967
Altbauer am Schatzgut
im Hofschacher
Schieferstraße 12, 4594 Grünburg
verstorben am 24. März 2025,
im 77. Lebensjahr

Franz Spornbauer

Abs-Jg. 1955
Bognerstraße 20, 4563 Micheldorf
verstorben am 29. März 2025,
im 91. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den
Angehörigen der Verstorbenen.

MT4 Apfel-Birnen-Wein zum 7. Mal in Folge auf dem Sieger-
podest, davon 6 mal als Bundessieger.

ABFÜLLUNG FÜR DIE SCHULE

Aus unserer schuleigenen Produktion des Herbstes 2024
wurden im Rahmen des Praxisunterrichtes im Jänner 500
Flaschen Apfelsaft gespritzt und 300 Flaschen Apfel-Johan-
nisbeere gespritzt, jeweils 0,33 l, am Betrieb Höllhuber für
den Getränkeautomat abgefüllt. Beide werden als Alternati-
ve zu den zuckerhaltigen Limonaden von den Schülern sehr
gut angenommen.

FL Franz Braunsberger



Praktische und geländegängige Ernte-
technik für 700 Streuobstbäume

ABSOLVENTEN

BAUMSCHNITTKURS

An die 20 Personen tra-
fen sich am 11. März, um
gemeinsam Obstbäume
zu schneiden.

Motto: Auch Streuobst-
bäume brauchen eine
Erziehung und Pflege. In
der ausgewählten Anla-
ge gab es Einiges nach-
zuholen.

Wir machten uns daran,
den ca. 10 Jahre alten
Bäumen einen Kronen-
aufbau zu ermöglichen. Gleichzei-
tig sollte es auch gewährleitet sein,
Früchte zu ernten, um die Sorten be-
stimmen zu können. Eine spannende
Aufgabe wartete auf uns!

FL Josef Mörwald



PRÄMIERUNGEN

Neben Familie Höllhuber erhielten
auch zahlreiche Direktvermarkter,
die Absolventen unserer Schule oder
der Schule sehr verbunden sind, Aus-
zeichnungen für ihre Produkte.
Dazu gratulieren wir herzlich und
wünschen weiterhin viel Erfolg in der
Erzeugung und Vermarktung.

Goldenes Stampert	Sieger	Gold	Silber	Bronze
Briendl Markus, Sattledt		3		1
Höllhuber Regina und Jürgen, Steinbach/St.			4	2
Mayrhofer vlg Bauer z. Ehrnsdorf, Wartberg/Kr.			1	1
Schedlberger Johannes, Aschach/St.			1	
Goldene Birne	Sieger	Gold	Silber	Bronze
Schedlberger Johannes, Aschach/St.	1	1	3	1
Großschupfer Martin, Enns	1	1		
Höllhuber's Mostkellerei, Nußbach	3	8	2	3
Holzner Lukas, Haidershofen			1	1
Klinglmayr Clemens, Rohr		1		1
Purtauf Michael, Weißkirchen		2	3	3
Wallner Leopold, Rohr		1		
Zeillinger Herbert, Pettenbach		1	2	
Zwicklhuber Maximilian, Wartberg/Kr.	1	2	1	3
Brot-Kaiser	Sieger	Gold	Silber	Bronze
Fam. Grabmair, Demlgut, Buchkirchen	1	4	2	2
Öl-Kaiser	Sieger	Gold	Silber	Bronze
Greil Franz, Steyr		1	1	1

Detaillierte Auskunft geben die Listen auf
der Website der Messe Wieselburg:
[https://www.messewieselburg.at/produkt-
praemierungen/die-goldene-birne/](https://www.messewieselburg.at/produktpraemierungen/die-goldene-birne/)



ABSCHLUSSREISE

REISE NACH KROATIEN UND SLOWENIEN

Vom 10. bis 14. März 2025 nahmen 72 Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen der Landwirtschaftsschule Schlierbach gemeinsam mit ihren Lehrkräften an einer Studienreise nach Kroatien und Slowenien teil. Die Reise bot den Teilnehmenden eine gute Gelegenheit, sich mit verschiedenen Aspekten der Natur, Landwirtschaft und Kultur dieser beiden Länder auseinanderzusetzen.



Rundgang durch die historische Altstadt Zadar

ZADAR – HISTORISCHE STADT

Der erste Tag begann mit einem Besuch der Stadt Zadar an der kroatischen Adriaküste. Die Schülerinnen und Schüler nahmen an einer Führung teil, bei der sie mehr über die Geschichte und bedeutende Bauwerke der Stadt erfahren konnten, darunter auch das „Meeresorgel“-Kunstwerk, das für die akustische Verbindung von Natur und Kunst bekannt ist. Neben dem kulturellen Hintergrund bot sich den Teilnehmenden auch die Gelegenheit, den Blick auf das Meer und die landschaftliche Umgebung zu genießen.

KRKA NATIONALPARK

Am zweiten Tag stand der Krka Nati-



Touristenmagnet Krka Nationalpark

onalpark auf dem Programm, der für seine Wasserfälle und natürlichen Landschaften bekannt ist. Die Schüler nutzten die Gelegenheit für eine Wanderung und konnten dabei die Flora und Fauna des Gebiets beobachten. Im Anschluss besichtigten sie ein Weingut nahe Zadar, wo sie mehr über den Anbau von Wein und Olivenöl sowie die dazugehörigen Produktionsmethoden erfuhren.



Alle Fotos: Günther Huemer

INSEL PAG

Am dritten Tag führte die Reise auf die Insel Pag, die neben ihrer markanten Landschaft auch für den Pager Käse bekannt ist. Die Schülerinnen und Schüler erhielten bei einer Verkostung einen praktischen Einblick in die Herstellung und die regionalen Besonderheiten dieses Käses. Die Insel bot zudem eine ruhige Atmosphäre für einen entspannten Tag am Meer.

SLOWENIEN - FIRMA ZIP GRÜNLAND-TECHNIK

Am vierten Tag ging es nach Slowenien, wo die Gruppe die Firma Zip Grünlandtechnik besuchte. Das Unternehmen stellt Maschinen für die moderne Landwirtschaft her und vermittelte den Teilnehmenden einen Einblick



Die Käserei Gligora in Kolan auf der Insel Pag ist bekannt für ihren Käse aus 100 % Schafmilch

in die technischen Aspekte der landwirtschaftlichen Maschinenproduktion. Am Abend führte die Reise weiter in die Hauptstadt Ljubljana, wo die Schülerinnen und Schüler durch die Altstadt spazierten und dabei sowohl historische Gebäude als auch die lebendige Atmosphäre der Stadt erlebten.



In den Kellerräumen des Weingutes Karaba in Pakostane, Kroatien

Am Freitag, dem Tag der Heimreise nach Schlierbach reflektierte die Gruppe die Erlebnisse der vergangenen Tage. Alle waren sich einig, dass die Reise eine wertvolle Gelegenheit war, verschiedene Aspekte der Natur, Landwirtschaft und Kultur der beiden Länder kennenzulernen.

FL Franz Buder



Die Pag-Brücke verbindet die Insel Pag mit dem Festland



Empfang bei der Vinarija Karaba, einem traditionellen Weingut mit ca. 30.000 Liter Jahresproduktion

SCHÜLER SANIEREN SITZBANK

Die Landwirtschaftsschule Schlierbach hat im Rahmen des Praxisunterrichtes eine weitere erfolgreiche Projektarbeit abgeschlossen: Die Erneuerung einer Sitzbank für die „Bruno-Kinderschiarena“ im Schigebiet Kasberg. Nach Besprechung der Aufgabenstellung und der Details mit der Praxisgruppe aus dem dritten Jahrgang, wurden die Holzlatten in der „Lehrwerkstätte Holz“ selbstständig zugeschnitten, gehobelt und gefräst. Die fertigen Latten, jede mit einer Länge von 360 cm, wurden anschließend montiert und bilden nun eine stabile und einladende Sitzgelegenheit für die jungen Skifahrer und ihre Begleiter.



FL Robert Heidecker (mi.) bei der Übergabe an Toni Rainer, Kasbergbahnen-Betriebsleiter (li.), und Hubert Redl, Bruno-Kinderschiarena-Wart (re.)

teilweise kaputten und angefaulten Sitzbank wurden alle Latten entfernt und durch die neuen Lärchenholzlatten ersetzt. Nun erstrahlt die Bank wieder im neuen Glanz und wird bereits gerne von den kleinen Skifahrern und deren Eltern für Pausen genutzt.

DIE JUGEND HILFT DEN KINDERN

Diese praktische Arbeit bot den Schülern nicht nur die Möglichkeit, ihre handwerklichen Fähigkeiten zu vertiefen, sondern auch einen wertvollen Beitrag zur lokalen Gemeinschaft zu leisten. Die erneuerte Sitzbank wird sicherlich viele Jahre lang ein beliebter Rastplatz im Schigebiet Kasberg sein. Besonders die kleinen Skifahrer und ihre Eltern freuen sich über die bequeme und stabile Sitzgelegenheit. Die erfolgreiche Umsetzung dieses Projekts zeigt einmal mehr, wie wichtig praxisorientierter Unterricht ist und welche positiven Auswirkungen er auf die Schüler und die Gemeinschaft haben kann.

Die Landwirtschaftsschule Schlierbach ist stolz auf das soziale und praktische Engagement ihrer Schüler und freut sich darauf, auch in Zukunft ähnliche, selbstgewählte Projekte zu realisieren.

FL Robert Heidecker



Fotos: Robert Heidecker

Diese Projektgruppe sanierte die Bank in der Kinderschiarena auf dem Kasberg.

VON DER FERTIGUNG BIS ZUR MONTAGE, ALLES AUS SCHÜLERHAND

Die Projekt-Gruppe lieferte die vorbereiteten Holzlatten zum Schigebiet, diese wurden mit der 8er-Gondel zur Bergstation transportiert. Von da war es nur ein kurzer Fußmarsch zur Bruno-Kinderschiarena. Bei der alten,

HUI STATT PFUI

Auch in diesem Jahr hat sich unsere Schule tatkräftig an der Müllsammelaktion „Hui statt Pfui“ beteiligt. Ausgestattet mit Müllsäcken und Handschuhen, die von der Gemeinde zur Verfügung gestellt wurden, durchkämmten die Schüler in Kleingruppen verschiedene Bereiche des Ortszentrums sowie Straßen- und Radwegabschnitte.



Das kalte Wasser war für einige kein Hindernis, den Müll aus der Krems zu holen

AN LAND UND IM WASSER

Besonders engagiert zeigte sich eine Gruppe, die nicht nur entlang der Krems, sondern auch im Kremsfluss selbst unterwegs war, um angeschwemmten Müll herauszufischen. Dank der großen Ausbeute war die Mithilfe bei dieser Umweltaktion ein voller Erfolg.

Die Schüler der LWFS Schlierbach haben einmal mehr bewiesen, dass Umweltschutz und Gemeinschaftsgeist Hand in Hand gehen. Ihr Einsatz trägt dazu bei, die Natur zu schützen und das Bewusstsein für eine saubere Umwelt zu stärken.

Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten für ihren Beitrag zu einer sauberen Umwelt!

FL Robert Heidecker

PROJEKTE

„GARTLN OHNE GRENZEN“

Die LFS Schlierbach hat heuer das Projekt „Gartln ohne Grenzen“ beim Jugendrotkreuz Wettbewerb – „mission humanity DEINE MISSION FÜR MEHR MENSCHLICHKEIT“, zum Thema Soziale Ungleichheit, eingereicht. Dabei wurde für die Einrichtung „Schön für besondere Menschen“ ein rollstuhlgerechtes Hochbeet sowie eine Erdäpfelpyramide gebaut. Insgesamt erreichte unser Projekt den 9. Platz aus über 50 eingereichten Projekten.

FL Sabine Ziegler



Foto: Viktoria Lettermair

Christian Spitzbart, Wolfgang Fischereeder und Jan Mayrhofer bei der Präsentation des Projektes auf der Showbühne (v.l.n.r)

PODCASTS

Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein betreibt seit 2 Jahren den Podcast „Agrar Science – Wissen kompakt“, um wissenschaftliche Erkenntnisse, innovative Projekte und praxisorientiertes Wissen auf leicht verständliche Weise zu vermitteln. Aktuelle Themen wie nachhaltige Landwirtschaft, Tierhaltung, Pflanzenbau, Klimawandel, Biodiversität, politische Rahmenbedingungen und Umweltschutz stehen dabei im Mittelpunkt der Gespräche mit interessanten Persönlichkeiten und Experten:innen.

Der Podcast ist hier **kostenlos** verfügbar:

<https://www.raumberg-gumpenstein.at/podcasts>.

Einfach ein Thema auswählen und hineinhören. Monatlich kommen 3 - 4 neue Podcasts dazu.



SPORT & TECHNIK

FÜR DEN LANDTECHNIKUNTERRICHT

STAFFELMARATHON IN LINZ 2025

Wir waren dabei - und das mit 6 Staffeln! Wir brachten es zusammen, jeweils mit je einer Jahrlings-, Zweijahrlings-, Trierjahrlings- und einer Mixed-Staffel (Lehrer, Schüler, Papa eines Schülers) und zwei Lehrerstaffeln zu starten. Es war wieder einmal ein voller Erfolg – cool, sportlich, totaler Zusammenhalt zwischen Eltern, Schüler und Lehrer!

Wir freuen uns schon auf nächstes Jahr – Linz wird uns wieder sehen.

FL Angela Wieser



Alle Fotos: Angela Wieser

Die landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach freut sich über wertvolle Unterstützung durch die Unternehmen CNH-Industrial Österreich GmbH (St. Valentin) und Landmaschinen Kremstal (Micheldorf). Diese stellen wichtige Materialien und Geräte für den Praxisunterricht zur Verfügung.

Im Sommersemester unterstützt uns die Firma Landmaschinen Kremstal mit einem Traktor, dem Deutz 6140 TTV. Die Schülerinnen und Schüler können so direkt praktische Fahrpraxis mit modernster Technik sammeln und wertvolle Erfahrungen für ihre spätere Arbeit gewinnen.

CNH-Industrial Österreich GmbH hilft mit einem Motorenmodell (NEF 6-Zylinder) und einer Vorderachse (CCM LWB) eines Traktors. Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit, an diesen Bauteilen, Service- und Wartungsarbeiten durchzuführen und mehr über ihre Funktionen zu erfahren.



Die Schüler freuen sich über Modelle für den praktischen Unterricht

Die Schule bedankt sich herzlich bei beiden Unternehmen für ihre großzügige Unterstützung und die gute Zusammenarbeit. Diese Partnerschaften zeigen, wie wichtig die Verbindung zwischen der Fachschule und der regionalen Wirtschaft ist.

Praxisunterricht wird in der LWBFS Schlierbach groß geschrieben. Wir sind dankbar, dass uns lokale Unternehmer dabei immer wieder unterstützen. Ein großes Dankeschön!

FL Thomas Bimminger



Traktorübergabe durch Standortleiter Manfred Gundendorfer von der Fa. Landmaschinen Kremstal (2.v.r.) an Landtechniklehrer Thomas Bimminger im April 2025



Frühlings-FEST

der LWBFS KLEINRAMING

Sonntag, 18. Mai 2025
von 10.00 bis 16.00 Uhr

10.00 Uhr **Jahreshauptversammlung**
des Absolventenverbandes

Lustiges Kinderprogramm: Hüpfburg, Alpakas,
Kinderschminken, Blütenkränzchen ...

"Guad Drauf Plattler" und Böhmisches Partie "Metallička"

Genuss-Marktplatz
mit vielen Direktvermarktungsbetrieben

Tolle Kulinarik

Modenschau powered by Wichtlstube
Und vieles mehr!

Mühlenweg 6
4442 Kleinraming
Tel.: (0732) 7720 335-00
E-Mail: lwbfs-kleinraming.post@ooe.gv.at
Web: www.lwbfs-kleinraming.ac.at

SAVE
THE DATE

KLEINRAMING

Frühlings-FEST der LWBFS KLEINRAMING

Sonntag, 18. Mai 2025
von 10.00 bis 16.00 Uhr

Die DIREKTVERMARKTER

schmidtBAUERNHOF, Fam. Schmidbauer - Schaffell
Fam. König-Felleitner - Kürbiskernöl
Fam. Schedlberger - Most, Cider, Säfte
Abhof-Produkte Fam. Nowak - Alles vom Schwein
Fam. Humenberger - Lupinenkaffee
Aroniahof - Gscheit und Guat, Fam. Templ - Aroniaprodukte
Mostviertler Kürbischhof Metz - Kürbisprodukte
Gemüsehof Wild-Obermayr - Gemüse, Spargel
Spirs, Fam. Bramberger - Schafkäse
Fam. Stubauer - Bauernbrot, Eier
Bad Halter Kräuterhof - Säfte, Lavendelspritzer, Hydrolate
Gugaruz, Fam. Pengelstorfer - Popcorn, Popcornmais
Weinbau Armin Rogl - Wein
Isabella Fermente, Isabella Linsbod - Fermentiertes
Hummushof Bindermayr - Kichererbsen, Hummus
Buburuza Eis - Eis
Die Bio-Imkerei Sarah Schmid - Bienenprodukte
Zeithofer Edith - Gemüsepflanzen
Landjugend Steyr-Land - Tretraktorparcour, Infostand
WildblumenWiesenVerein St. Ulrich
Jagdgesellschaft St. Ulrich
Die Hofgärtnerei - Pflanzenraritäten
Pankrazhof, Fam. Zimmer - Wildhendl, Getreideprodukte,
Hanföl, Nudeln

Das PROGRAMM

10.00 Uhr **Jahreshauptversammlung**
des Absolventenverbandes

11.00 Uhr **Offizielle Eröffnung**

12.30 Uhr und 14.30 Uhr
Modenschau powered by Wichtlstube
"Guad Drauf Plattler"
Stepp-Aerobic Vorführung

Böhmisches Partie "Metallička"

Tolle Kulinarik
Gegrilltes vom Smoker, Maibock mit Spargel,
Wildragout von der Jagdgesellschaft St. Ulrich,
Geflügelspezialitäten, Vegetarisches, Kleinraminger
Mehlspeisen, Cocktailbar, ...

Schulpräsentation
Verkauf von Schulprodukten

Lustiges Kinderprogramm
Hüpfburg, Alpakas, Kinderschminken,
Flechtfrisuren mit Blütenkränzchen, ...

Mühlenweg 6
4442 Kleinraming
Tel.: (0732) 7720 335-00
E-Mail: lwbfs-kleinraming.post@ooe.gv.at
Web: www.lwbfs-kleinraming.ac.at

ABENDSCHULE KLEINRAMING VON ALLEN SEITEN ERLEBEN.

Wie vielseitig eine Abendschule sein kann, erlebt man hautnah in der LWBFS Kleinraming. Die Fachschule Kleinraming ist nicht nur ein Ort des Lernens, es ist auch ein Ort, an dem neue Freundschaften geschlossen werden, neue Talente entdeckt werden und vor allem ein Ort, an dem jeder seinem Bildungsdrang freien Lauf lassen kann.

VIELSEITIGE PRAXIS

In den verschiedensten Praxisgegenständen entdeckt man immer wieder neue Ideen, die am eigenen Betrieb oder im Haushalt problemlos umgesetzt werden können. Weder Fisch, Fleisch noch die eigene Wiese vor der Haustüre sind vor den Abendschülern sicher. Im Praxisunterricht Kochen werden Fische filetiert, Hühner zerlegt und köstliche Mehlspeisen kreiert. Kein Bereich der Geschmacks-

nerven bleibt verschont. Selbst der eigene Betrieb zu Hause muss nun um seinen Ertrag beim Silieren fürchten, denn Wiesenkräuterlimonaden und Aufstriche stehen von nun an auf dem Speiseplan. Hochwertige Wundheiler aus dem Garten werten die Hausapotheke auf. Apropos Garten - wie man Hochbeete richtig bepflanzt, welches Gemüse sich mit welchem gut versteht und wie gedüngt werden muss, um möglichst gute Qualität aus dem eigenen Anbau zu gewinnen, erfahren die Abendschülerinnen und -schüler im Praxisunterricht. Türkränze, Adventkränze und Osternester binden - manch unentdecktes Talent kommt da zum Vorschein.

FLEISCHVERARBEITUNG UND DIREKTVERMARKTUNG

Ein besonderes Highlight ist der Be-

such der LWBFS Schlierbach. Hier wird unter fachlicher Anleitung ein ganzes Schwein zerlegt und weiterverarbeitet zu Bratwürsten, Leberkäse und der „Sauhaxlsuppe“ - und natürlich auch verkostet. Die Erkenntnis, dass die fachgerechte Kleidung sehr schwer ist und dass in einem Leberaufstrich wirklich Leber verarbeitet wird, bringt so manchen Abendschüler zum Schmunzeln. Der Besuch von unterschiedlichen Betrieben sorgt für Einblick in die Arbeit der Direktvermarkter und dient dem Kennenlernen von unterschiedlichen Produkten. Der Kontakt zu Vertretern der Landwirtschaftskammer und dem Rechtsbereich wird ermöglicht und in Diskussionsrunden werden alle Fragen und Interessen behandelt. In rund **500 Unterrichtseinheiten** erfolgt eine konzentrierte Wissensvermittlung in Theorie und Praxis, die nach einem Jahr mit dem Facharbeiter für Ländliche Hauswirtschaft abschließt.

JETZT ANMELDEN!

Der nächste Abendschul-Lehrgang startet am 8. September 2025, um 19.00 Uhr.

Anmeldung:

lwbfs-kleinraming.post@ooe.gv.at
oder: 0732/7720 33500



AKTUELLE TERMINE

EXKURSION DES ABSOLVENTENVERBANDES

am Do., 15. Mai 2025
nach Wieselburg (Programm - Seite 3)
Anmeldung bis 8. Mai erforderlich!

SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST
am So., 25. Mai 2025 (Seite 3)
Landwirtschaftsschule Schlierbach

ABENDSCHULE LANDWIRTSCHAFT
startet wieder im Sept 2025
Ein paar Restplätze sind noch frei.

ABENDSCHULE FORSTWIRTSCHAFT
startet erst wieder im Sept. 2026

AUS DER JOBBÖRSE

EIERMACHER GMBH, KREMSMÜNSTER

Produktionsleiter-Stv. Brüterei (m/w)
Vollzeit 38,5 h/Woche

Betreuer für Geflügelbetriebe (m/w)
Vollzeit 38,5 h/Woche

Genauere Informationen
und andere Jobangebote:
QR-Code scannen



BALLIMPRESSIONEN



Die Schule im Internet:

www.landwirtschaftsschule.at

www.lwbfs-schlierbach.ac.at

lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at



Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der Landwirtschaftlichen
Fachschule Schlierbach

ZVR-Zahl: 398693122

Gestaltung: Franz Braunsberger

Fotos: F. Braunsberger, 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