

Der Schlierbacher

Mitteilungsblatt des Absolventenverbandes der Landwirtschaftsschule Schlierbach

ABSOLVENT



**WIR LADEN HERZLICH EIN ZUM
ABSOLVENTENFEST AM SO., 31. MAI 2026**

Boten des Frühlings

Foto: Franz Braunsberger

2026

- 6** Blockseminare in Schlierbach, Erfolgreiche Jagdprüfung
- 11** Musi & Gsang, Verbandsexkursion, Absolventenfest
- 14** Erfolge der Absolventen bei der Ab Hof Messe 2026

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN



Alois Tragler, Absolvent und langjähriger Lehrer an der Fachschule Schlierbach, ist am 10. Feb. 2026 im 90. Lebensjahr verstorben.

Mit der Aussage: „Da Tragler hot uns scho sehr geprägt“ bringt es Ehrenobmann Johann Hundberger

auf den Punkt. Durch seine vielen Ideen und teils auch sehr unkonventionellen Ansichten hat er in einem lebhaften Unterricht seine Schülerinnen und Schüler ermutigt, neue Wege zu gehen, und Begeisterung sowie Optimus für die Landwirtschaft und für ein Leben auf dem Bauernhof verbreitet. Viele Projekte in der Region sind durch seine Innovationskraft entstanden und haben Schlierbach sowie unsere Schule weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.

In großer Dankbarkeit werden wir Alois Tragler stets ein ehrendes Andenken bewahren.

HOCHBETRIEB AN DER SCHULE

Das laufende Schuljahr ist bereits weit fortgeschritten. Die Rubrik „Was war los in der Schule“ auf Seite 4 zeigt, dass in den letzten Wochen bei uns an der Schule Hochbetrieb war. Exkursionen, Lehrausgänge, Kurse, Vorträge, Wettbewerbe und Schulveranstaltungen ergänzen den Unterricht und sind eine willkommene Abwechslung im Stundenplan. Ein besonderes Highlight war wiederum die Jagdprüfung, zu der 28 Schülerinnen und Schüler angetreten sind. Nach sorgfältiger Vorbereitung durch die Fachlehrer Martin Wieser, Robert Heidecker, Franz Buder, Dietmar Bergmair und Jagdkursleiter Rudi Pressl haben 27 von ihnen die Prüfung bestanden, die unter dem Vorsitz von Bezirksjägermeister Franz Humpl abgenommen wurde. Ein hervorragendes Ergebnis.

Frühlingsball
LFS SCHLIERBACH
& LWBFS KLEINRAMING
Freitag, 24. April 2026
FREIZEITPARK MICHELDORF
Tracht oder Abendkleidung obligat
EINTRITT: 20€/23€ | KARTEN IN DEN SCHULEN ERHÄLTlich
MIT DEN ÖTSCHERLAND BUAM
19.30 Uhr Einlass, 20.30 Uhr Eröffnung
mit großer Tombola und Mitternachtseinlage

AUSBLICK AUF DAS SCHULJAHR 2026/27

Viel beschäftigt waren wir in der letzten Zeit auch mit den Bewerbungen und den Aufnahmen für das nächste Schuljahr. Das große Interesse an der dreijährigen Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter ist weiterhin ungebrochen, sodass leider nicht alle Bewerberinnen und Bewerber aufgenommen werden können.

Ab Herbst starten wieder eine Abendschule Landwirtschaft und eine Abendschule Forstwirtschaft. In beiden Lehrgängen sind noch Plätze frei. Anmeldungen sind jederzeit möglich, die Aufnahme erfolgt in der Reihenfolge der Eingänge.

EINLADUNG ZU BEVORSTEHENDEN VERANSTALTUNGEN

Sehr herzlich möchte ich euch zu drei Veranstaltungen einladen.

Am Fr., 24. April, findet im Freizeitpark Micheldorf der **Schul- und Absolventenball** statt, am Do., 7. Mai, laden wir zum Volksmusikabend „**Musi und Gsang im Frühjahr**“ und am So., 31. Mai, bietet unser traditionelles **Schul- und Absolventenfest** die Gelegenheit, sich mit ehemaligen Schulkollegen in gemütlicher Atmosphäre zu treffen. (siehe Seite 11)

Ich freue mich auf ein zahlreiches Wiedersehen und wünsche allen eine schöne Frühlingszeit.

Direktor Martin Faschang

GEDANKEN ZUM OSTERFEST

Das schwere Kreuz tragen helfen – unter diesem Motto stand der diesjährige Ostergottesdienst in der Stiftskirche.

Viel zu oft in unserem Leben beachten wir die Not und das Leid unserer Mitmenschen kaum, doch genau das sollten wir tun. Nicht wegsehen, sondern aktiv handeln ist in der heutigen Zeit

die Devise. Die zentrale Botschaft in diesen Wochen: Leid gehört zum Leben, doch wir sind nicht allein. Ostern erinnert daran, dass selbst aus schweren Lasten Neues wachsen kann. Die Auferstehung schenkt Hoffnung und lädt ein, füreinander da zu sein – gerade dort, wo jemand Hilfe braucht.

Viktoria Lettenmair



Ostergottesdienst in der Stiftskirche



Fotos: Christoph Wieser

MR-DIGI-DAYS

LFS Schlierbach erlebte digitale Landwirtschaft hautnah bei den Maschinenring Digi-Days

Mehr als 800 Schülerinnen und Schüler aus Salzburg, Oberösterreich und Niederösterreich erhielten Anfang März spannende Einblicke in die Zukunft der Landwirtschaft. Bei den Maschinenring Digi-Days in St. Florian stand die digitale Landwirtschaft im Mittelpunkt. Auch die 2. Klassen der Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach, Schwerpunkt Acker und Grünland, waren mit dabei.

GRÖSSTE VERANSTALTUNG DIESER ART IN ÖSTERREICH

Der Maschinenring Österreich organisierte gemeinsam mit den Maschinenringen Oberösterreich, Burgenland und Kärnten die bisher umfangreichste Ausgabe der Digi-Days. Ziel des Formats war es, neue Technologien und digitale Werkzeuge für die Landwirtschaft praxisnah zu vermitteln – verständlich, greifbar und direkt vor Ort.

Die Veranstaltung wurde im Rahmen des Förderprojekts „Wissensaus-tausch“ in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) umgesetzt. Mit starken Partnern wie Blickwinkel, Terra Innovation, der Landwirtschaftskammer OÖ, dem LFI OÖ und der Innovation Farm entstand ein vielseitiges Mitmachprogramm.

DIGITALISIERUNG ZUM ANGREIFEN

Die Schülerinnen und Schüler konnten entdecken, wie modern und vielseitig Landwirtschaft heute funktioniert. Vorgestellt wurden unter anderem:

- Digitale Anwendungen für Boden und Pflanzenbau

- Automatisierte Arbeitsprozesse
- Sensorik und Datenmanagement
- Innovative Maschinen und moderne Bewirtschaftungskonzepte

Für die Schüler bot sich dabei ein wertvoller Einblick in Technologien, die zunehmend Bedeutung im Acker- und Grünlandbereich gewinnen.

NACHHALTIGE WIRKUNG DER DIGI-DAYS

Dass die Veranstaltung weit über den Messetag hinaus wirkt, zeigt die steigende Nachfrage nach Weiterbildungsangeboten: Die Maschinenring Akademie verzeichnet seit den Digi-Days einen deutlichen Zuwachs an Kursteilnehmenden – darunter viele Schulklassen und Lehrkräfte.

Mit dem neu entwickelten Einstiegskurs „Kennst du den Maschinenring?“ wurde ein weiteres Bildungsangebot geschaffen, das speziell auf junge Menschen zugeschnitten ist und das Thema Digitalisierung nachhaltig im Schulalltag verankert.

POSITIVE RÜCKMELDUNGEN AUS DEN SCHULEN

Das Echo der teilnehmenden Schulen fiel äußerst positiv aus. Besonders gelobt wurden:

- der starke Praxisbezug
- die verständliche Vermittlung technischer Inhalte
- das Zusammenspiel aus Innovation, Wissenstransfer und realen Einblicken in den landwirtschaftlichen Alltag

Auch die LFS Schlierbach zieht ein sehr positives Fazit: Die Schülerinnen und Schüler konnten wertvolle Eindrücke sammeln und erleben, wie digitale Technologien die Landwirtschaft sinnvoll unterstützen.

FL Günther Huemer, FL Thomas Bimminger

AUS DER SCHULE

JRK: AUSZEICHNUNG

FL Sabine Ziegler wurde das bronzene Dienstjahresabzeichen für 10 Jahre freiwillige Arbeit für das Jugendrotkreuz verliehen. Die Übergabe fand am 8. Jänner 2026 im Wintersaal des Stiftes Kremsmünster statt.

ENERGIESPARGESSE

Die Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen besuchten am 26. Februar die Energiesparmesse in Wels. Im Focus stand heuer die Elektromobilität und die Ladetechnik dazu. Auffallend war, dass vor allem Hersteller aus dem asiatischen Raum hier federführend sind.



Foto: Thomas Bimminger

E-Autos, vor allem aus dem asiatischen Raum dominierten die Energiesparmesse 2026

Bei der Heiztechnik ist die Effizienzsteigerung durch die Absenkung der Abgastemperatur beachtlich. Man sieht, dass die Technik nicht stehen bleibt und sich immer weiterentwickelt. Dafür gibt es auch gute Förderungen.

Bei Neubauten wird vor allem die Wärmepumpe immer wichtiger. Niedrige Wärmebedarfszahlen machen dieses System konkurrenzfähig und senken die Kosten, auch in der Landwirtschaft.

Die Schülerinnen und Schüler haben sich mit einem Thema intensiv befasst und dieses dann im Landtechnikunterricht präsentiert.

FL Laurenz Stummer



... bis zu Lenksystemen und Drohnen-technik reichten die Einblicke



Von der automatisierten, herbizidfreien Ampferbekämpfung ...



Fotos: Thomas Bimminger

WAS WAR LOS

SVS – AKTIONSTAGE

Die SVS unter der Leitung von Hannes Schurm kam im Jänner wieder zu unseren drei 1. Jahrgängen. In fünf Stationen brachten sie uns Themen wie Ernährung und Gesundheit, Sonnenschutz, Erste Hilfe, Motorik und die Rauschbrille spielerisch näher. Dabei ging es um Teamarbeit und Spiel, wobei durch gute Zusammenarbeit und Wissen Punkte erzielt werden konnten. Die besten Schülerinnen und Schüler bekamen als Geschenk einen Volleyball, der natürlich sofort ausprobiert werden musste. Herzlichen Dank den fünf Mitarbeitern für den tollen Vormittag.

FL Angela Wieser



Foto: Angela Wieser

Immer wieder interessant: die Rauschbrille

BAUERNBALL ERÖFFNET

Da wir in diesem Schuljahr einen Volkstanzkurs absolvieren, wurden wir von der Bauernschaft Steinbach/St. für die Eröffnung ihres Balles in Micheldorf gefragt. Dies ließen wir uns natürlich nicht entgehen und eröffneten die Veranstaltung mit 18 Schülerinnen und Schülern in drei Tänzchen.

Ein herzliches Dankeschön ergeht an Martina Hebesberger und Josef Braunreiter, die diese mit uns einstudiert haben.

FL Angela Wieser



Foto: Angela Wieser

Schülerinnen und Schüler der 3. Klassen mit den Klassenvorständen FL Angela Wieser und FL David Feßl (v.l.)

WAS WAR LOS

- 8.1. Girls and Boys Day
(Schnuppertag für interessierte Jugendliche)
- 12.1. Weidegansworkshop
12. - 15.1. Rinderbesamungskurs für die Rinderbauern des 3. Jahrganges
- 13.1. Wassergeflügelfachtagung
- 14.1. LJ-Funktionärsschulung
- 15.1. ÖDüPlan-Schulung
- 17.1. LFI-Kochkurs „Kreative Burgerwelt“
19. u. 20.1. Kochkurs der LJ-Kirchdorf
- 21.1. Vortrag über das Bundesheer für die Abschlussklassen
26. - 30.1. Geflügelmeisterkurs
- 30.1. Exkursion zur Wertholzsubmission in St. Florian
- 5.2. Vortrag „Sicher bei der Waldarbeit“
- 6.2. AV-Kurs „Bearbeitung von digitalen Fotos“
- 7.2. LFI-Kochkurs „Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf“
- 9.2. Lehrausgang der 2. Jahrgänge zur Fa. ETZI in Ried im Traunkreis
- 10.2. Informationsveranstaltung „Energieautarke Landwirtschaft“
- 11.2. Elternabend 1. Jahrgang
- 12.2. Schulschitag
- 12.2. Obstbaumschnittkurs mit Josef Mörwald
- 14.2. LFI-Kurs „Veredelung von Obstbäumen“
- 16.2. ÖDüPlan-Schulung
- 20.2. RZO OptiBull-Schulung
- 21.2. LFI-Kochkurs „Versuchung aus der Strudelküche“
- 23.2. – 6.3. Externe Blockseminare
- 26.2. Besuch der Energiesparmesse, 2. Jahrgang
- 26.2. Kochkurs der LJ-Schlierbach
2. u. 3.3. Holzrückenworkshop in Traunkirchen für die Schüler des 2. Jahrganges, Schwerpunkt Forst
- 2.3. Teilnahme an den MR Digi-Days mit den Ackerbau- und Grünlandschulern des 2. Jahrganges
- 3.3. SVS Zeckenschutzimpfung
- 3.3. Frühjahrsempfang der LWK
5. u. 6.3. Kochkurs LJ-Kirchdorf
- 10.3. LFI-Kochkurs „Kreative Burgerwelt“
- 11.3. LFI-Kurs „Grillkäse in der Direktvermarktung“
- 12.3. Vortrag von Peter Hamedinger über die AMA für die 2. u. 3. Klassen
- 12.3. Information über die Hagelversicherung von Martin Breitwieser für den 3. Jahrgang
- 12.3. Notenkonferenz 3. Jg.
16. – 20.3. Abschlussexkursion der beiden 3. Klassen
- 17.3. Meisterprüfung: Schriftliche Klausur
- 17.3. ÖDüPlan-Schulung
- 18.3. LFI-Kurs „Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteiger“
- 20.3. ZAG Geflügelbeschaukurs
- 24.3. AV Ausschuss-Sitzung
- 25.3. Ostergebäck, LJ-Kirchdorf
- 25.3., 26.3. u. 27.3. Trachtennähkurs der LJ
- 26.3. Abschlussprüfung Deutschklausur
- 26.3. Kochkurs Gesunde Gemeinde Oberschlierbach
- 26.3. Jahreshauptversammlung Imkerverein Schlierbach - Inzersdorf
- 27.3. Abschlussprüfung Unternehmensführungsklausur
- 27.3. Ostergottesdienst mit Palmweihe in der Stiftskirche
- 29.3. LJ-4erCup

SICHERER WEG

vom Klassenzimmer in die Werkstatt

Schülerinnen und Schüler der 1a der Landwirtschaftsschule Schlierbach gestalten im Rahmen des Projektunterrichts einen sicheren Schulweg. Ziel des Projekts ist es, einen Schulweg zu errichten, damit das Überqueren der Straße für alle Schülerinnen und Schüler sicherer wird. Dieser Weg wird täglich von vielen Schülerinnen und Schülern genutzt. Da es dort bisher keine sichere Überquerungsmöglichkeit gab, entstand die Idee, selbst eine Lösung zu finden.

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Mit viel Engagement und handwerklichem Einsatz planen und bauen die Schülerinnen und Schüler einen neuen Weg über eine Brücke, die das leichtere Überqueren der Straße ermöglichen soll. Dabei lernen sie nicht nur praktische Fähigkeiten, sondern übernehmen große Verantwortung für die eigene Sicherheit. Einen herzlichen Dank an die Gemeinde Schlierbach, die Firma Schottergewinnung Niedermayr und an das Zementwerk Kirchdorf, die das Projekt unterstützt haben. Den Abschluss des Projektes feiern die Schülerinnen und Schüler mit Musik, einer Segnung der Brücke und gutem Essen im Juni.

Sophie Kuntner, 1a



Foto: F. Braunsberger



Mit Eifer beim Projekt: „Sicherer Weg zum Meierhof“



Fotos: Viktoria Lettenmair

HUI STATT PFUI

Gemeinsam für eine saubere Umwelt
„Hui statt Pfui“ ist eine landesweite Anti Littering Aktion der OÖ-Umweltprofis, die jedes Jahr stattfindet. Ziel dieser Initiative ist es, achtlos weggeworfenen Müll entlang von Straßen, Wegen, Bächen und Grünflächen einzusammeln und korrekt zu entsorgen.

Jährlich beteiligen sich tausende Menschen an Sammelaktionen – von Schulen über Vereine bis hin zu Pri-



Foto: Bernhard Großauer

FL Bernhard Großauer mit seiner Gruppe und den gesammelten Umweltsünden

vatpersonen. Gerade in der Landwirtschaft ist man von der Müllproblematik betroffen, da der Müll oft auf landwirtschaftliche Flächen entsorgt wird. Somit ist es für uns als Landwirtschaftsschule Schlierbach selbstverständlich, dass wir an dieser Aktion teilnehmen.

ERFAHRUNG SCHAFFT BEWUSSTEIN

Ganz im Sinne des Mottos „Wer einmal selbst gesammelt hat, ändert sein Verhalten meist dauerhaft“ machten sich die Schülerinnen und Schüler des ersten Jahrgangs auf den Weg. Ausgestattet mit Handschuhen und Müllsäcken befreiten sie den Gleisdamm und die angrenzende Landstraße von achtlos weggeworfenem Müll – ein sichtbares Zeichen für Verantwortungsbewusstsein und gelebten Umweltschutz.

FL Bernhard Großauer

PROJEKTE

MILCHVERARBEITUNG

Im Rahmen des Social-Media- und Projektunterrichts hat sich die 1c in das Thema Milch und Milchverarbeitung vertieft. Gemeinsam besuchten sie die Gmundner Molkerei, um einen Einblick in die professionelle Milchverarbeitung zu bekommen.



Fotos: Markus Breitwieser, 1c

Schmackhafte Milchprodukte selbst erzeugt

Das Ergebnis des Projektes ist ein fortlaufender Verkauf der selbst produzierten Milchprodukte. Gestartet hat der Verkauf am 27. März und weitere Termine werden in der Schule ausgehängt. So können die schulintern produzierten Produkte daheim verkostet werden.

FL Viktoria Lettenmair

AMA MARKETING

Am 12. April durften die Schülerinnen und Schüler einem spannenden Vortrag der AMA Marketing lauschen. Dabei erhielten sie umfassende Einblicke in die Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte. Besonders hervorgehoben wurde, wie entscheidend Herkunft, Qualität und Transparenz für die Konsumentinnen und Konsumenten sind. Anschaulich wurde erläutert, welche Rolle Qualitätsmerkmale, Gütesiegel und vor allem eine gezielte Kundenkommunikation spielen, um regionale Produkte erfolgreich zu positionieren. In diesem Zusammenhang wurde auch das AMA-Gütesiegel näher vorgestellt und seine Bedeutung für Vertrauen und Wiedererkennung betont. Insgesamt zeigte die Veranstaltung, wie wichtig professionelles Marketing für den Erfolg in der Landwirtschaft ist.

FL Viktoria Lettenmair

BLOCKSEMINARE

Zwölf engagierte Schülerinnen und Schüler aus den Landwirtschaftsschulen Schlierbach, Vöcklabruck, Waizenkirchen und Hagenberg nahmen am einwöchigen Blockseminar zum Thema „Vom Getreide zum Brot“ teil. 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 wurde ebenfalls gebacken und natürlich gegessen.

LEHRREICHE WOCHE FÜR JUNGE BÄCKERINNEN UND BÄCKER

Ein weiterer Schwerpunkt war die Kalkulation der Herstellungs- und Be-

triebskosten für selbst produziertes Brot und Gebäck. Ein ganzer Tag wurde hierfür aufgewendet.

Neben der praktischen Arbeit standen spannende Exkursionen auf dem Programm: Die Gruppe besuchte die Forstnermühle in St. Marien und den Direktvermarkter Sebastian Wöckl in Oberschlierbach. Ein besonderes

Highlight war ein Tag in der Kremstaler Hofbäckerei bei Markus Resch in Wartberg/Krems. Ein herzliches Dankeschön an Markus für seine Zeit und die wertvollen Einblicke!

Es war eine großartige Woche mit motivierten Schülerinnen und Schülern und vielen neuen Erfahrungen.

FL Angela Wieser

Fotos: Angela Wieser



Backen in der Lehrküche der Schule und in der Hofbäckerei in Wartberg/Kr. mit Markus Resch (re.)

ERFOLGREICHE JUNGJÄGERPRÜFUNG 2026

Am 6. März 2026 wurde an der LFS Schlierbach die Jungjägerprüfung erfolgreich abgeschlossen. Insgesamt 28 Teilnehmerinnen und Teilnehmer bereiteten sich im Rahmen eines intensiven zweiwöchigen Blockseminars gezielt auf die drei Teilprüfungen vor.

Rudolf Pressl (Jagdgesetz), FL Franz Buder und Robert Heidecker (Waffenhandhabung) sowie FL Martin Wieser (Jagd Waffen, Munition, Jagdoptik und Waffenhandhabung) vermittelten den angehenden Jungjägerinnen und Jungjägern das notwendige Fachwissen. Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der praktischen Ausbildung, die am Schießplatz Viecht durchgeführt wurde.

Die Jagdprüfungskommission unter dem Vorsitz von Bezirksjägermeister Franz Humpl überzeugte sich vom hohen Ausbildungsstand der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. 27 der 28 Schülerinnen und Schüler traten zum Prüfungsschießen mit Schrot und

Büchse an und meisterten diese Herausforderung erfolgreich.

Mit der bestandenen Prüfung sind die Absolventinnen und Absolventen nun bestens vorbereitet, Verantwortung für Wild, Wald und Natur zu übernehmen.

Die LFS Schlierbach gratuliert herzlich und wünscht allen Jungjägerinnen und Jungjägern ein kräftiges Weidmannsheil!

FL Martin Wieser

Foto: Martin Wieser



Foto: Martin Wieser



Foto: F. Braunsberger

27 Jungjägerinnen und Jungjäger in Schlierbach. Ein kräftiges „Weidmannsheil“ zur bestandenen Prüfung. Dir. Martin Faschang, FL Martin Wieser (li.); Jagdlehrer Rudi Pressl, Prüfungskommission: Mag. Jürgen Oswald, BJM Franz Humpl, Dr. Karlheinz Angerger, BJM-Stv. Ferdinand Pramberger (re.)

ZIMMERMANNSKUNST IM WANDEL

Von 23. bis 27. Februar 2026 fand in Schlierbach die Blockseminarwoche „Zimmermannskunst im Wandel – vom traditionellen zum modernen Holzbau“ statt.

Die Woche begann mit einer Einführung, einer Schulführung und ersten praktischen Arbeiten in der Holzbau-Werkstätte. Parallel dazu vertieften die Schülerinnen und Schüler im theoretischen Unterricht die Winkelfunktionen. Im Laufe der Woche standen mehrere Exkursionen zu verschiedenen Holzbau-Firmen auf dem Programm, bei denen sie sowohl moderne Produktionsabläufe als auch

traditionelle Handwerkstechniken kennenlernten.

TRADITION UND MODERNE

Neben Vorträgen und Betriebsführungen erhielten die Lernenden Einblicke in den rechnerischen und maschinellen Abbund sowie in spezielle Themen wie den Aufbau von Schindeldächern und die Modulbauweise. In der Schule wurde das Gelernte praktisch umgesetzt, unter anderem durch das händische Abbinden eines Dachstuhls. Ziel war es, moderne und traditionelle Methoden zu vergleichen und zu verstehen.

Den Abschluss bildete die Besichtigung eines historischen Dachstuhls, bei der die Gruppe originale Handwerksverbindungen und Bauweisen vergangener Zeiten kennenlernen konnten.

Ein besonderer Dank gilt den beteiligten Firmen:

Fa. LM Holzbau, Fa. Wolf Systembau, Fa. Bayer Holzschindel, Pod-Bau und Fa. Holzbau Aigner sowie dem Stift Schlierbach für ihre Unterstützung nach dem Motto: „Wirtschaft braucht Schule und Schule braucht Wirtschaft.“

FL Christoph Wieser



Foto: Christoph Wieser

Die Seminargruppe vor ihrem Modell-Bauprojekt in der Holzbau-Werkstätte der LFS Schlierbach

NACHHALTIGE MILCHVIEHHALTUNG

Von 2. bis 6. März 2026 fand an der LBWFS-Schlierbach das Blockseminar „Ökoeffiziente Landwirtschaft in der Milchviehhaltung“ statt. 12 Schülerinnen und Schüler aus der Bioschule Schlägl, der LFS-Otterbach und der LBWFS-Schlierbach beschäftigten sich dabei mit der Frage, wie Tierwohl, Ressourcenschonung, Ökologie und Ökonomie am Betrieb ganzheitlich weiterentwickelt werden können.

BLOCKSEMINAR ZEIGT WEGE ZUR NACHHALTIGEN MILCHVIEHHALTUNG

Im Mittelpunkt standen Themen wie standortangepasste Bewirtschaftung, Grundfutterbau, Weidehaltung, Stallbau, Digitalisierung, Tierwohl und Leistungsleistungszucht. Als fachlicher Leitfaden diente das an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein entwickelte Betriebswerkzeug „FarmLife“, mit dem betriebliche Kennzahlen zu Res-

sourceffizienz, Umweltwirkungen und Wirtschaftlichkeit systematisch bewertet werden können.

Ein besonderer Höhepunkt war die Exkursion zur HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Dort erhielt die Gruppe Einblicke in aktuelle Forschungsansätze zu Ökoeffizienz, Tierwohl und nachhaltiger Milchviehhaltung. Der direkte Austausch zeigte, wie wissenschaftliche Erkenntnisse in der landwirtschaftlichen Praxis wirksam werden können.

„Nachhaltige Landwirtschaft muss verstanden und im eigenen Betrieb umsetzbar sein“, betont Seminarleiter FL Adolf Perner.



Foto: Michael Kogler

Aktuelles aus Wissenschaft und Forschung erfuhr die Gruppe an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein

BLOCKSEMINARE

GEFLÜGELHALTUNG

18 Schülerinnen und Schüler aus Schlierbach, Burgkirchen, Waizenkirchen und Hagenberg erhielten beim Blockseminar „Bäuerliche Geflügelhaltung“ umfassende Einblicke in die Geflügelwirtschaft des Kremstales.

Das Seminar kombinierte Theorie und Praxis. Exkursionen zu regionalen Betrieben zeigten die Vielfalt der Geflügelhaltung, darunter Legehennenhaltung, Puten-, Hühner-, Enten- und Gänsemaß sowie Junghennen-aufzucht.

Ein Highlight war der Besuch der Firma Eiermacher mit Einblicken in Produktion und Vermarktung. Praktische Erfahrungen sammelten die Teilnehmenden im schuleigenen Schlachtraum beim Hühnerschlachten – ein wichtiger Bestandteil der landwirtschaftlichen Ausbildung.

VIELFALT IM KREMSTAL

Die Woche zeigte eindrucksvoll, wie vielfältig und regional verwurzelt die Geflügelhaltung im Kremstal ist. Die Schülerinnen und Schüler kehrten mit einem breiten Wissensspektrum, neuen Eindrücken und einem vertieften Verständnis für die Herausforderungen und Chancen der bäuerlichen Geflügelwirtschaft zurück.

Ein großer Dank gilt allen teilnehmenden Betrieben für ihre Offenheit und Unterstützung. Besonders hervorzuheben wird die Fa. Eiermacher für ihre Mithilfe bei Organisation und Durchführung. Ebenso möchte ich als Organisator meinem Kollegen Franz Braunsberger danken, der trotz seines Ruhestands weiterhin mit großem Engagement, Fachwissen und verlässlicher Unterstützung zur Seite steht.

FL Franz Buder



Foto: F. Buder

Obfrau Heidi Hebesberger (r.), informierte über die Öst. Weidegans auf dem familieneigenen Ganslhof in Nußbach

ABSCHLUSSEXKURSION

BLICK ÜBER DIE GRENZEN: ITALIEN UND SLOWENIEN

Die Klassen 3a und 3b unternahmen gemeinsam mit ihren Klassenvorständen David Feßl und Angela Wieser sowie den Begleitlehrern Thomas Bimminger und Michael Huemer eine abwechslungsreiche und lehrreiche Abschlussexkursion nach Italien und Slowenien.



Fotos: Angela Wieser

v.l.: Begleitlehrer Thomas Bimminger, David Feßl, Angela Wieser und Michael Huemer waren nicht nur von der Kulinarik begeistert

KÄSE UND WEIN

Am ersten Tag führte die Reise in die italienische Region Friaul-Julisch Venetien. Dort besuchten wir den Milchviehbetrieb **Frattoria Zoff** mit angeschlossener Käserei. Nach der Betriebsführung erhielten wir interessante Einblicke in die Produktion und Verarbeitung von Milchprodukten, die natürlich von uns verkostet wurden.



Rinderhaltung mit Hofkäserei in Oberitalien

Im Anschluss stand die Besichtigung des Weinbaubetriebes **Isola Augusta** auf dem Programm. Auch hier konnten die Schülerinnen und Schüler den Betrieb kennenlernen. Bei einer tollen Weinverkostung bekamen wir auch viele kulinarische Schmankerl aus der Region serviert. Anschließend ging es weiter nach Cavallino, wo die Gruppe die erste Nacht verbrachte.

REISANBAU UND VENEDIG

Am zweiten Tag besichtigten wir einen Reisbaubetrieb **La Fagiana** bei Eraclea. Wir lernten dabei den Anbau und die Besonderheiten des Reisanbaus kennen und wie wichtig Biodiversität ist.



Auf der Fähre führte die Reise weiter nach **Venedig**. Dort stand freie Zeit zur Verfügung, die wir nutzten, um die Stadt individuell zu erkunden, Sehenswürdigkeiten zu besichtigen und das besondere Flair Venedigs zu genießen. Die Nächtigung erfolgte erneut in Cavallino.

TROPFSTEINHÖHLE UND OLIVENÖL

Der dritte Tag begann mit einem beeindruckenden Besuch der **Grotta Gigante** in Sgonico. Die riesige Tropfsteinhöhle hinterließ bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern einen bleibenden Eindruck.

Danach ging die Fahrt weiter nach Slowenien. In Portoroz besuchte die Gruppe einen **Olivenölbetrieb**, wo wir mehr über die Herstellung von hochwertigem Olivenöl erfuhren. Die Übernachtung erfolgte in Postojna in einem 4 Sterne Hotel, das uns sehr gut gefiel, insbesondere die Cocktailbar hatte es uns angetan.

LAND- U. FORST-TECHNIKBETRIEBE

Am vierten Tag bekamen wir jeweils eine Betriebsbesichtigung bei den Firmen Sip und Uniforest – unsere Technikerherzen schlugen dabei höher. Die Schülerinnen und Schüler erhielten spannende Einblicke in moderne landwirtschaftliche Technik und Produktionsprozesse. Die letzte Nacht verbrachten wir in Ljubljana. --> S. 9



Ein besonderer Abend: FL David Feßl und Janez Per von den **Alpenoberkrainern** musizierten gemeinsam für die Gruppe beim Heurigen in Menges.



Einblicke in einem slowenischen Imkereibetrieb



Ein Besuch in Venedig durfte nicht fehlen



Gruppenbild beim Landtechnikproduzenten SIP

BIENZUCHT UND BLEDER SEE

Am letzten Tag besuchten wir noch das Zentrum für **Bienezucht** in der Nähe von Radovljica. Hier konnten wir unser Wissen über Imkerei und die Bedeutung der Bienen vertiefen. Zum Abschluss führte die Reise nach **Bled**, wo noch Zeit zur freien Verfügung stand. Viele nutzten die Gelegenheit, die wunderschöne Landschaft rund um den Bleder See inklusive der berühmten Cremschnitte zu genießen.



Bleder See mit Schloss Bled

Die Abschlussexkursion bot uns eine gelungene Mischung aus fachlichen Einblicken, kulturellen und kulinarischen Erlebnissen und gemeinschaftlichen Aktivitäten. Nebenbei wurden sogar unsere Englischkenntnisse trainiert. Die Reise wird allen Beteiligten sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben.

Angela Wieser

BESUCH BEI ETZI-HAUS

Am 9. Februar durften wir einen besonders spannenden Einblick in die Praxis gewinnen. Mit dem betriebseigenen Bus der Firma ETZI-Haus wurden wir direkt von der Schule abgeholt und zum Firmengelände gebracht. Im Rahmen unseres Unterrichts für die zweiten Klassen in Landtechnik und Baukunde stand eine exklusive Firmenführung auf dem Programm.

Vor Ort konnten wir moderne Fertigungsprozesse im Bereich des Ziegelbaus hautnah erleben. Besonders beeindruckend war die Herstellung der Ziegelmassivwände, bei der uns Schritt für Schritt erklärt wurde, wie stabile und energieeffiziente Wände entstehen.

Auch die Entwicklung des Unternehmens sowie die verschiedenen Lehrberufe, die bei ETZI erlernt werden können, wurden uns vorgestellt. Dadurch erhielten die Schülerinnen und Schüler wertvolle Einblicke in mögliche berufliche Wege im Bauwesen.

HAUS IM HAUS

Ein weiteres Highlight war das Haus in Originalgröße, das sich direkt im Firmengebäude befindet. Dort konnten wir uns einen realistischen Eindruck von moderner Innenraumgestaltung und Wohnplanung verschaffen, eine

AKTUELLES



Fotos: Christoph Wieser

Interessante Einblicke bei ETZI-Haus

Erfahrung, die Theorie und Praxis perfekt miteinander verbunden hat.

Nach der interessanten Führung wurden wir noch zu einer gemütlichen Jause eingeladen, bevor es wieder zurück zur Schule ging.

Wir bedanken uns herzlich bei der Firma ETZI-Haus für diesen lehrreichen und abwechslungsreichen Nachmittag sowie für die spannenden Einblicke in die Welt des Bauens.

Sollte auch Ihr Unternehmen Interesse haben, unserer Schule einen Blick hinter die Kulissen Ihres Betriebes zu ermöglichen, freuen wir uns jederzeit über eine Kontaktaufnahme.

FL Christoph Wieser

NEUER SCHULTRAKTOR

Der neue Schultraktor fürs Sommersemester begeistert!

Unsere Schule hat einen besonderen Traktor für den Praxisunterricht bekommen: einen Lindner Lintrac 115. Später wird er durch den Lintrac 130 LDrive ersetzt und für den Unterricht bereitgestellt.

Dieser Traktor wird in Kundl/Tirol

hergestellt und ist somit ein "echter" Österreicher. Er sieht nicht nur modern aus, sondern hat auch großartige Technik verbaut. Besonders bekannt ist diese Serie für die optionale Vierradlenkung. Dabei können auch die Hinterräder mitlenken, bis zu 20 Grad. Dadurch wird der Traktor sehr wendig und einfach zu steuern.



Foto: Viktoria Lettenmair

Dir. Martin Fasching und FL Thomas Bimminger übernehmen gemeinsam mit den Schülern den Lintrac 115 von Manfred Gundendorfer und Hermann Gruber, Gebietsvertreter der Fa. Lindner

Lindner hat viel Erfahrung, vor allem mit dem Einsatz in der Berglandwirtschaft und im Kommunalbereich. Der Lintrac 130 LDrive hat diese Technik mit dem stufenlosen Getriebe noch verbessert. Er bietet mehr Leistung, hohen Komfort und moderne Ausstattung.

Für den Unterricht ist er eine große Bereicherung. Die Schülerinnen und Schüler können damit gut üben und lernen, wie moderne Landtechnik funktioniert. Von Anfang an waren sie von der einfachen Bedienung sehr begeistert.

Ein großes Dankeschön an die Firma Lindner für die Unterstützung, dass sie uns diese modernen Traktoren für das Sommersemester bereitstellen.

So können die Schülerinnen und Schüler mit neuer, zukunftsorientierter Technik arbeiten und wichtige Erfahrungen für ihren zukünftigen Beruf sammeln.

FL Thomas Bimminger

IM STILLEN GEDENKEN

ALOIS TRAGLER

Die Besonderheiten des Alois Tragler haben wir zu seinem 80er in der Absolventenzeitung 2/2016 und in der Festschrift "100 Jahre Wachstum" gewürdigt.

IDEENREICH UND ENGAGIERT

Seine Energie, sein Engagement, sein Ideenreichtum, seine Innovationskraft, seine Kooperationsfähigkeit, seine positive Lebenshaltung und seine große Hilfestellung für mehr als viele seiner Schüler werden unvergesslich bleiben.

Wie alle seine 8 Geschwister schlug auch er die bäuerliche Laufbahn ein und begann als Bauernknecht, wie er zu sagen pflegte. Nach dem Besuch der Landwirtschaftsschule, Abs. 1957, Militärdienst und Matura in Wieselburg begann er als Lehrer an der Landwirtschaftsschule Schlierbach. Er heiratete Elisabeth Edlinger und sie kauften das „Gütlbauer“ in Schlierbach. Sie bauten alles neu und begannen mit Hühnern und Schweinezucht.

Als Winterschullehrer war er im Sommer der Landwirtschaftskammer zugeteilt. So begann seine Arbeit als Ferkelvermittler mit der Gründung des VLV. Für die schnell wachsende Hühnerbranche übernahm er mit seiner Frau die Bruteiervermittlung. Beides daheim mit Wählscheibentelefon und Stehkalender.

Beides erledigen heute die großen Unternehmen „Eiermacher“ (zur Gründungszeit „Schlierbacher Geflügel GmbH“) und der „VLV Ferkelring“.

GRÜNDER IN SCHLIERBACH

In Schlierbach geht auf seine Initiative und sein Wirken der Stiftskeller, Feriendorf 1 und Feriendorf 2, Mahl- und Mischgemeinschaft, Bauernmarkt, Bauernladen Kremstal und die Bioenergiegenossenschaft. Er war Mitgestalter am Aufbau des Maschinenringes und Gründer des Großprojektes SPES.

Dazu war er Gemeinderat, Bezirksbildungsreferent der ÖVP, Obmann des Landesverbandes der Geflügelwirtschaft OÖ und als solcher im Österreichvorstand, Vorstandsmitglied des Schweinezuchtverbandes und Ob-

mann des bäuerlichen Gästerings.

GRÜNDER ALS LEHRER

Im schwierigsten Jahr der Schulgeschichte, 1972, rettete er den Fortbestand der Schule. Die Grundstückssuche für den Neubau verlangte von ihm fast übermenschliche Energie. Dir. Werner Mitter und er gründeten die Innovative Gemeinschaft (IGV) mit der österreichweiten Ausbildung für Geflügelhalter. Dazu kamen die Weidegans, Ausflugsservice und Obstland Pyhrn-Eisenwurzen.

Gemeinsam mit Franz Braunsberger entwickelte er den Bauernmarkt, der anfänglich an der Schule abgehalten wurde und 1989 in die dafür errichtete Bauernmarkthalle beim GH Schröcker übersiedelte.

HANS KUDLICH PREIS

Für all das und noch viel mehr ehrte ihn Österreich mit dem Hans Kudlich Preis.

3 Kinder, 3 Schwiegerkinder und 8 Enkelkinder und die sehr zahlreichen Trauergäste begleiteten Alois Tragler zur letzten Ruhe.

Franz Pilz



Im stillen Gedenken

Franz Lesovsky

Abs-Jg. 1984

Unterfuxjäger

Rieser Berg 3, 4596 Steinbach/St.,

verstorben am 13. Dez. 2025

im 59. Lebensjahr

Walter Strauß

Abs-Jg. 1957

Besitzer am Brandstättergut

Dorningerstraße 38, 4542 Nußbach,

verstorben am 19. Jän. 2026

im 89. Lebensjahr

Josef Engelmaier

Abs-Jg. 1978

ehem. Besitzer vom

Eckergut zu Harmansdorf

Penzendorf 57, 4552 Wartberg/Kr.

verstorben am 22. Jän. 2026

im 66. Lebensjahr

Albert Estl

Abs-Jg. 1963

Altbauer am Kranzmairgut

Pichlwang 42, 4502 St. Marien,

verstorben am 27. Jän. 2026

im 86. Lebensjahr

Mario Höchtl

Abs-Jg. 1988

Heindlmühlstr. 9a, 4592 Leonstein,

verstorben am 27. Jän. 2026

im 55. Lebensjahr

Josef Schedlberger

Abs-Jg. 1973

„Neustifter Sepp“

Haagen 30, 4421 Aschach/St.,

verstorben am 30. Jän. 2026

im 72. Lebensjahr

Alois Tragler

Abs-Jg. 1957

Lehrer an der LFS Schlierbach

Klosterstraße 13, 4553 Schlierbach,

verstorben am 10. Feb. 2026

im 90. Lebensjahr

Stefan Mittermaier

Abs-Jg. 1999

Mitbesitzer am Benningergut

Ittensam 29, 4653 Eberstallzell,

verstorben am 12. Feb. 2026

im 49. Lebensjahr

Albert Mayr

Abs-Jg. 1957

Ehem. Besitzer von Panhubergut

Matzelsdorf 22, 4521 Schiedlberg,

verstorben am 14. Feb. 2026

im 90. Lebensjahr

Friedrich Wimmer

Abs-Jg. 1963

Ehem. Besitzer vom

Bauer zu Tiefengattern

Seestraße 14, 4641 Steinhaus,

verstorben am 24. März 2026

im 84. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.

Musi & Gsang im Fruahjahr

DONNERSTAG, 7. MAI 2026
19:30 UHR | LFS SCHLIERBACH
ABENDKASSE: 12€

Ein Volksmusikabend mit:

- ♪ Kremstabellech
- ♪ Sengsschmied Zithermusi
- ♪ Grenzland-Duo
- ♪ Pulverriedl-Musi
- ♪ Pernsteintrio

Gemeinames Singen



EXKURSION DES ABSOLVENTENVERBANDES

DI., 19. MAI 2026

15.30 Abfahrt bei der LFS Schlierbach
oder direkte Anreise

16.00 Hühnermastbetrieb

Familie RATH,
Schnelling 3, 4652 Steinerkirchen/Tr.
Stallneubau, seit 2025 in Betrieb



anschl. **Gemütlicher Ausklang**
im **GH Köblinger**, Eberstallzell

Anmeldung bis **Fr., 15. Mai 2026**, erwünscht
Telefon: 0732/7720 342 00 (Sekretariat d. Schule)
E-Mail: av@lwbfs-schlierbach.ac.at

Wir freuen uns auf deine/eure Teilnahme.

VERANSTALTUNGEN

EXKURSION AM 19. MAI 2026

Nach mehreren Absagen geplanter Exkursionen haben wir uns entschlossen, heuer nur einen Betrieb im Einzugsgebiet der Schule zu besuchen. Wir bedanken uns bei Familie Rath für die Bereitschaft, uns ihren neue errichteten Masthühnerstall zu zeigen. Für die Reservierung beim GH Köblinger würde uns eine Anmeldung helfen. Aber auch Kurzentschlossene sind herzlich willkommen.

ABSOLVENTENTAG 2026

Auch heuer erhalten alle runden und halbrunden Jahrgänge wieder zusätzlich eine persönliche Einladung mit Klassenliste. **1976 = Goldener JG** Ein erfolgreiches Treffen gelingt am besten, wenn ihr euch als Jahrgangskolleginnen und -kollegen untereinander verständigt und vielleicht auch Fahrgemeinschaften bildet. Bitte reserviert euch diesen Tag. Wir freuen uns auf euer Kommen.

SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST

AM SO., 31. MAI 2026

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 Großauer.

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.

VORTRÄGE

SICHER IM WALD

Die Veranstaltung „Sicher im Wald“ füllte am 5. Feb. 2026 den Mehrzwecksaal der Landwirtschaftsschule Schlierbach. Unter den Besuchern waren LRin Michaela Langer-Weninger, Bezirkshauptfrau Mag. Elisabeth Leitner, LAK-Direktorin Mag. Gabriele Hebesberger, Abt.-Leiter Mag. Hubert Huber, Land OÖ, Landesforstdirektor DI Gottfried Diwold, Dir. DI Florian Hader (FAST Traunkirchen), Franz Kepplinger, Obmann Waldverband OÖ, sowie zahlreiche Vertreter aus den land- und forstwirtschaftlichen Organisationen.

Forstmeister **Stefan Achathaler** moderierte die Veranstaltung in gekonnter Weise und zog mit seiner Schutzausrüstung „VinZent“, einem 5,8 kg schweren, speziell für Laubholzernte entwickelten Aluminium-Protector, die Blicke auf sich.



ÄLTERE BESONDERS GEFÄHRDET

DI Siegfried Birngruber, Sicherheitsberater der SVS und vielen Absolventen von seinen Vorträgen im Unterricht bekannt, ließ zunächst mit einer Unfallstatistik aufhorchen. Demnach passierten 2024 in Österreich 684 Unfälle bei der Waldarbeit. 43 davon endeten tödlich und die meisten davon bei der Fällung. Als Risikogruppe gelten die 45- bis 55-Jährigen. Viele Todesfälle gab es in der Gruppe der über 60-Jährigen. Aber auch das Aufarbeiten und die Arbeit mit der Seilwinde, vor allem mit der Funkseilwinde birgt ein hohes Unfallrisiko.

Viele Unfälle passieren, weil Gefah-

ren unterschätzt oder Situationen falsch eingeschätzt werden. Mangelnde Kenntnisse im Umgang mit den Forstgeräten, speziell mit der Motorsäge, Anwendung falscher Fäll- und Schnitttechniken, Routine, Zeitdruck oder Unachtsamkeit erhöhen ebenfalls das Risiko und können zu schweren Unfällen führen. Oft wäre es besser, Forstarbeiten an professionell ausgebildete Forstdienstleister zu vergeben. Positiv wurde vermerkt, dass seit der Einführung der Schnittschutzhose die Anzahl schwerer Schnittverletzungen rückläufig ist.

VERHINDERUNG VON UNFÄLLEN

Persönliche Schutzausrüstung (PSA) und gut vorbereitetes Werkzeug verwenden. Unbedingt den Gefahrenbereich einhalten, d.h. 1,5 Baumlängen bei der Fällung, 1,5 Blochlängen beim Seilwindenzug. Warntafeln aufstellen, um Waldbesucher zu warnen. Vor dem Fällschnitt den Baum beurteilen, Fällrichtung festlegen, Rückweichraum ausräumen (Stolperfallen) und die richtige Schnitttechnik einsetzen. Eschen verlangen eine spezielle Fälltechnik. Bei Windwurf wäre ein Harvestereinsatz zu empfehlen.

Um im Notfall rasche Hilfe zu bekommen, sollte man vor Arbeitsantritt die Arbeitsstelle im Wald, wenn möglich, die Koordinaten bekanntgeben, so Birngruber.

Ing. Dieter Auinger, FAST Traunkirchen, führte verschiedene Schutzausrüstung und Hilfsgeräte vor, die die Sicherheit bei der Waldarbeit erhöhen und spannte dabei mit praktischen Beispielen den Themenbogen von einfachen Fällungen bis zu Risikobäumen.

Am Ende des Abends wurden noch 20 Forsthelme an die Anwesenden verlost.

Die Veranstaltung wurde vom LT1 gefilmt und in der Folge ein Bericht auf diesem Fernsehsender gebracht.

Franz Braunsberger

ABENDSCHULE FORSTWIRTSCHAFT

Anfang September 2026 startet wieder ein Abendschullehrgang für Erwachsene.

FÜR DETAILLIERTE INFOS bitte den QR-Code nützen.



ab September 2026
neuer Lehrgang zum

Forstfacharbeiter



Forstabendschule

2026/2028

Anmeldung ab sofort in der
Landwirtschaftsschule Schlierbach

+43 732 7720 34200

lwbf@schlierbach.post@ooe.gv.at

LT1-BEITRAG:

<https://www.lt1.at/aktuelles/hohe-unfallgefahr-bei-baumfaellungen/>



WILD AUF WALD:

Zahlreiche Videos zum Thema Waldarbeit

<https://www.youtube.com/hashtag/wildaufwald>



Fotos: F. Braunsberger

Die Referenten DI Siegfried Birngruber und Ing. Dieter Auinger bei der Vorführung der „Königsbronner-Anschlag-Technik“



Bei der Veranstaltung wurden 20 Forsthelme verlost

LUKAS SCHÜTZENHOFER

Lukas Schützenhofer ist Sohn des Absolventen Herbert Schützenhofer und Manager der Klima- und Energiemodellregion Traunviertler Alpenvorland

Er fällt durch sein hohes Engagement in seinem Betätigungsfeld auf und weist darauf hin, dass die fossilen Energieträger nach wie vor weltweit implizit mit 5,708 Billionen \$ gefördert werden. Die Gewinne daraus betragen 1,03 Billionen \$. Die erneuerbaren Energieträger bekommen einen Bruchteil.

ENERGIESPAREN ALS ZIEL

Lukas ist ein großer Verfechter des Energieparens und listet eine ganze Reihe davon auf. Er managt die Carsharing E-Autos der Region, kümmert sich um effiziente Heizungen, beteiligt sich an der Projektierung des Alltagsradwegenetzes. Die größte Energieeinsparung ohne Wohlstandsverlust bringt die Umstellung auf E-Auto.

Ein E-Auto hat ca. 80 % Energieeffizienz gegenüber ca. 30 % des Verbrenners. Er empfiehlt auch dringend gebrauchte E-Autos. Für den Alltagsgebrauch reichen sie völlig. Ladestellen werden mit exponentiellem Wachstum errichtet und die Ladezeiten werden durch neue Technologien laufend verkürzt. Für besondere Fahrten reserviert man ein Carsharing-Auto. Die Europäischen Experten haben den Zuwachs der E-Mobilität komplett unterschätzt.

Er verweist auf Firmen in der Region, die Produkte zur Energiewende beitragen. Besonders ein Startup: Es importiert Speicherbestandteile und liefert die fertigen Speicher.

Dazu ein Beispiel eines Einfamilienhauses in Schulnähe. Deren Speicher reicht für 4 Tage, wird mit Photovoltaik geladen und mit tagesaktuellem Billigstrom.

EUROPÄISCHE SUCHMASCHINE

Ein besonderes Anliegen ist Lukas die europäische Suchmaschine:

www.ECOSIA.org.

Sie zahlt in Europa Steuern im Gegensatz zu anderen Anbietern und arbeitet mit einem Energiesparsystem, das übers Internet nachzuprüfen ist.

WOLFGANG LÖSER

Mehr als 10 Jahre liegt der Besuch des Absolventenverbandes am Bauernhof des Wolfgang Löser zurück. Damals berühmt als Energierebell hat ihn der Lauf der Zeit bestätigt. Leicht hadert er mit den Entscheidungen der Politik.

DER HOF IN STREITDORF

Wolfgang Löser betreibt seinen Bauernhof völlig energieautark. Zu seinen jährlichen Hoffesten kommt inzwischen auch die Hohe Politik. Etwas sarkastisch bekommen diese einen Bolzenschneider ausgehändigt zum Durchschneiden seines Stromanschlusses.

Eine groß dimensionierte 200 m² Photovoltaik mit Speicher und für Mangelzeiten eine Wärme-Kraft-Kopplung betrieben mit Pflanzenöl liefern 15 KWh Wärme und 7,5 KWh Strom. An Windkraftanlagen ist er beteiligt. Die Traktoren werden alle mit Pflanzenöl betankt in Ermangelung von E-Traktoren. Das wird sich aber bald ändern. Die Umrüstung auf Pflanzenöl gestaltet sich sehr einfach. Die technischen Detailfragen der Elsbett-Umrüstung gibt er gerne weiter. Früher brauchte er 20 ha Weizen für den Energiezukauf. Heute reichen 10 ha Sonnenblumen, davon fallen noch 2 Drittel Presskuchen als wertvolles Eiweißfutter oder als wertvoller Dünger an.

EMPFEHLUNGEN

Sonnenblume wächst nicht überall so gut wie bei ihm im Tullnerfeld. Bei den Traktoren ist bis zum Angebot von E-Traktoren eine regionale Pflanzenölversorgung aufzubauen. Klimawandel und Sortenzüchtung helfen dabei.

Für die Wärme-Kraft-Kopplung empfiehlt er Biomasse. Wir haben regional die festen, flüssigen und gasförmigen Energieträger ausreichend zur Verfügung. 1 % der Sonneneinstrahlung reicht für die Energieversorgung der ganzen Welt.

€ 2.000 gibt man in Österreich pro Person für fossile Energie aus. Bei 3.000 Einwohnern ergibt das pro Jahr 6.000.000 Euro für die Paläste in Abu Dhabi. Er zeigt Beispiele von Kommunen, die das Geld im Dorf lassen.

ENERGIEAUTARKIE



Wolfgang Löser führt einen energieautarken Bauernhof in NÖ

Die Energie wird dort erzeugt, wo sie gebraucht wird.

1. Photovoltaik
2. Wind
3. Biomasse nur als Ausgleich

Jedes Heizwerk gehört mit Kraft-Wärme-Kopplung ausgestattet.

Zum Schluss hadert er noch einmal. Sein großes Vorbild, Hermann Scheer, betrieb erfolgreich den Beginn der deutschen Energiewende. 400.000 Arbeitskräfte waren schon in der Solarindustrie beschäftigt statt in der Kohlekraftwerken. Seine Nachfolger zerstörten die Solarindustrie, die daraufhin nach China abwanderte.

Franz Pitz

Infos: <https://arge-ja.at/loeser.html> und www.leader-alpenvorland.at/klima-energie



Zahlreiche Besucher lauschten den Ausführungen



Wolfgang Löser und Lukas Schützenhofer

GRATULATION

FAMILIE HÖLLHUBER: 4 BUNDESSIEGE!

WAS FÜR EIN ERFOLG!

Höllhuber's Mostkellerei hat bei der diesjährigen Ab-Hof-Messe in Wieselburg – der bedeutendsten Fachmesse für bäuerliche Direktvermarkter in Österreich – gleich 4 **Bundessiege** und stolze 7 **Goldmedaillen** errungen. Ein eindrucksvoller Beweis für die konsequente Qualitätsarbeit im Familienbetrieb.

„Wir haben hart gearbeitet und jede Menge Herzblut in unsere Produkte gesteckt – aber vier Bundessiege auf einmal zu holen, das hat uns wirklich überwältigt“, sagt Obstverarbeitungsmeister Stefan Höllhuber mit einem breiten Lächeln. Er ist seit vielen Jahren die treibende Kraft hinter der Qualitätslinie des Betriebs und lebt seinen Beruf mit einer Leidenschaft, die man in jedem Glas schmeckt.

DER STAR DES TAGES

Besonders stolz ist man beim Familienbetrieb Höllhuber auf den **Apfel-Birnen-Cider**, der die Jury mit seiner fruchtigen, eleganten und harmonischen Stilistik begeisterte. Die lebendige, fein eingebundene Perlage unterstreicht das ausgewogene Zusammenspiel von Apfel und Birne und sorgt für ein rundes Geschmackserlebnis. „Auf diesen Bundessieg sind

wir ganz besonders stolz, denn der Apfel-Birnen-Cider verkörpert genau jene Handschrift, für die wir stehen: Qualität, Innovation und Leidenschaft“, freut sich Mostsommelier Franz Höllhuber.

DIE SELECTION-WEIN-LINIE ÜBERZEUGT DIE JURY

Neben dem Apfel-Birnen-Cider konnte sich auch die brandneue Selection Wein-Linie der Höllhubers gleich im ersten Jahr auf höchstem Niveau beweisen. Sowohl der **Selection Apfelwein** als auch der **Selection Apfel-Birnenwein** wurden mit dem begehrten Bundessieg ausgezeichnet. Hinter der neuen Produktlinie steckt ein einfacher Gedanke: ausgewählte Sorten, händisch selektiertes Obst, die Verarbeitung wie bei Wein und am Ende ein Produkt, das diesen Anspruch in jeder Flasche spürbar macht. Trotz aller Neuerungen blieb auch der traditionelle Most nicht unbeachtet. Der **Apfelmmost trocken** konnte ebenfalls den Bundessieg erringen und begeisterte die Jury mit seiner fruchtigen Aromatik, seinem gehaltvollen Körper sowie einer angenehm säurebetonten aber harmonischen Art.

JETZT VERKOSTEN

In den kommenden Wochen werden alle vier Bundessieger im Ab-Hof-Laden von Höllhuber's Mostkellerei zur Verkostung angeboten. Wer also selbst erleben möchte, was Preisrichter aus ganz Österreich so begeistert hat, ist herzlich eingeladen, während den Öffnungszeiten vorbeizukommen und die preisgekrönten Tropfen direkt am Hof zu genießen.

Die vier **Bundessieger** von Höllhuber's Mostkellerei auf einen Blick:

- **Apfel-Birnen-Cider**
- **Selection Apfelwein**
- **Selection Apfel-Birnenwein**
- **Apfelmmost trocken**



WEBSITE

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

WEITERE ERFOLGE

Wir gratulieren auch unseren Absolventen bzw. deren Familien, die ebenfalls Prämierungen erreicht haben:

GOLDENE BIRNE UND GOLDENES STAMPERL

Fam. **Mayrhofer**, Enns:

1 Bundessieg

5 x Gold, 2 x Silber, 1 x Bronze

Martin **Großschupfer**, Enns:

1 Bundessieg

1 x Gold, 4 x Silber, 1 x Bronze

Michael **Purtauf**, Schiedlberg:

2 x Gold, 4 x Silber, 4 x Bronze

Familie **Zeilinger**, Pettenbach:

2 x Gold, 1 x Silber, 3 x Bronze

Clemens **Klinglmayr**, Piberbach:

2 x Gold, 2 x Silber

Christoph **Mayrhofer**, Wartberg/Kr.:

2 x Gold, 1 x Silber

Jürgen **Höllhuber**, Steinbach/St.:

1 x Gold, 5 x Silber

Johannes **Schedlberger**, Aschach/St.:

1 x Gold, 3 x Silber, 1 x Bronze

Familie **Mörwald**, Garsten:

1 x Silber, 1 x Bronze

ÖLKAISER

Franz **Greil**, Steyr:

2 x Gold, 1 x Silber, 1 x Bronze

Thomas **Preinesberger**, Nußbach:

2 x Gold

SPECKKAISER UND GOLDENES BLUNZENKRANZL

Familie **Burgholzer**, Behamberg:

2 x Gold, 3 x Silber

Wagyuhof, Florian Irxenmayr, Haag:

1 x Gold, 3 x Silber

Familie **Schreiner**, Kremsmünster:

1 x Silber

BROTKAISER

Leonhard **Grabmair**, Buchkirchen:

5 x Gold, 2 x Bronze

Familie **Peterseil**, Nußbach:

1 x Gold

Aus: [www.messewieselburg.at/
produktpraemierungen/](http://www.messewieselburg.at/produktpraemierungen/)



Stolz auf den sensationellen Erfolg: 4 x Bundessieger Familie Höllhuber bei der Preisverleihung in Wieselburg



Foto: BBK Kirchdorf Steyr

Meisterkurs

INNOVATION UND DIREKTVERMARKTUNG
Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Ihr Wissen wächst.
LFI Kirchdorf Steyr | ooe.lfi.at



Informationsveranstaltung Meister:innenausbildung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

MO., 15. JUNI 2026, 19:00 - 21:00
HOLZHAUS 1B, 4541 ADLWANG

DETAILLIERTE INFORMATIONEN ZU DEN VERANSTALTUNGEN

www.landwirtschaftsschule.at/Veranstaltungen

oder direkt bei den Veranstaltern



Saucen-Kochkurs

MONTAG, 11.05.2026

VON 17:00 BIS 21:00 UHR

KOSTEN: 59,- € EXKL. LEBENSMITTELKOSTEN

MITZUBRINGEN: SCHÜRZE, HAUSSCHUHE, SCHREIBZEUG

Kursinhalte: helle und dunkle Saucen, kalte Saucen, Hollandaise, Gemüsegerichte, Garmethoden



ANMELDUNG ERFORDERLICH!
BEGRENZTE TEILNEHMERANZAHL!



LWBFS Kleinraming

MÜHLENWEG 6, 4442 KLEINRAMING
TEL.: (0732) 7720 535-00, E-MAIL: LWBFS-KLEINRAMING.POST@OOE.GV.AT,
WEB: WWW.LWBFS-KLEINRAMING.AC.AT



WEITERBILDUNG

Ihr Wissen wächst.
LFI Kirchdorf Steyr | ooe.lfi.at



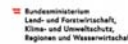
Bäuerlicher Jungunternehmerinnen- und Jungunternehmerempfang

Hightech am Acker: Zwischen Hype und echter Hilfe



Mo. 1. Juni 2026, 19 bis 21 Uhr
Gerstmayr-Gut
Hainbach 4, 4493 Wolfers

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



ab September 2026
neuer Lehrgang zum

LW Facharbeiter



Abendschule LW
2026/2027

Anmeldung ab sofort in der
Landwirtschaftsschule Schlierbach

+43 732 7720 34200
lwbf-schlierbach.post@ooe.gv.at

TERMINE

SCHLIERBACHER

SCHUL- UND ABSOLVENTENBALL

Fr., 24. April 2026, Einlass: 19:30
Freizeitpark Micheldorf (Seite 2)

MUSI & GSANG IM FRUAHJAHR

Do., 7. Mai 2026, 19:30 Uhr
LFS Schlierbach (Seite 11)

EXKURSION DES ABSOLVENTENVERBANDES

Di., 19. Mai 2026, ab 15:30 Uhr
Hühnermastbetrieb Fam. Rath (Seite 11)

SCHUL UND ABSOLVENTENFEST

So., 31. Mai 2026, 10:00 Uhr
LFS Schlierbach (Seite 11)

VERSCHIEDENE BILDUNGSANGEBOTE

Meisterkurs
Jungunternehmerinnen- und
Jungunternehmerempfang (Seite 15)

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN

Aktualisierungen angekündigter und
neue Veranstaltungen auf unserer
Website.



AKTUELLE JOBANGEBOTE

Viele Unternehmen senden uns ihre
Jobangebote, die ebenfalls auf unse-
rer Website veröffentlicht werden.



IMKEREI EINSTEIGERKURS

Für alle, die mit dem Imkern be-
gonnen haben, beginnen wollen
oder mehr über Bienenhaltung
wissen wollen. Theoretisch und
praktisch in der Schulimkerei
der LFS Schlierbach. Bei Inter-
esse besteht die Möglichkeit,
Folgetermine zu vereinbaren.



Termin: Di., 2. Juni 2026,
18:00 Uhr
Ort: LFS Schlierbach
Kosten: € 30,00 pro Person
Kursleiter: FL David Fefsl
Anmeldung: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
telefonisch: 0732/7720 34200 (Schule)



Frühlingserwachen im Schulgelände

Foto: F. Braunsberger

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

Redaktion: Viktoria Lettenmair, Julia Moser, Franz Braunsberger

Gesaltung: Franz Braunsberger

Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Tel: 0732/7720 342 00

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