


www.GRABNERHOF.com



Einladung



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort

2

125 JAHRE

GRABNERHOF

Am 20. April 1893 wurde vom Steiermärkischen Landesausschuss nach Beschlussfassung durch den Landtag auf Antrag des Herrn Landeshauptmannes Exzellenz Gundacker Graf Wurmbrand die Fachschule Grabnerhof (damals „Landesmolkerei – Musterwirtschaft“ Oberhof) gegründet. Der Grabnerhof gehört damit zu den ältesten Landwirtschaftsschulen der Steiermark!

Wir, die Schüler, Lehrer und Bediensteten freuen uns, dass der Grabnerhof seit 125 Jahren im Dienste der Ausbildung der bäuerlichen Jugend steht und laden euch alle ein, am Samstag, 21. April mit uns gemeinsam zu feiern. Derartige Jubiläumsfeiern bieten immer Anlass zur Rückschau auf Geleistetes, sollen aber auch für den Blick in die Zukunft genutzt werden. Mit der gerade druckfrisch am Grabnerhof eingelangten Chronik bieten wir euch allen ein Buch, das zur Rückschau auf eure Schulzeit am Grabnerhof, entweder in der Mädchen- oder in der Burschenschule, aber auch in der Fachschule Gröbming einlädt. Die Chronik kann ab sofort in der Schulkanzlei erworben werden. Offiziell präsentiert wird sie von Ernst Zwanzleitner am 21. April beim Festakt.

Rechtzeitig fertig zum Jubiläumsjahr wurden auch unsere beiden Ställe, Landesrat Ökonomierat Johann Seitinger wird sie am 21. April offiziell der Schule übergeben, Abt Gerhard Hafner von Admont wird dazu den göttlichen Segen erbitten. Mit diesen

beiden Gebäuden erhält der Grabnerhof die Möglichkeit, den Tierhaltungsunterricht praxisnah, modern und schülergerecht zu gestalten.

Nach der schon vorher erfolgten Sanierung von Schule und Internat fehlt nun noch die Modernisierung unserer Werkstätten. Momentan krankt es hier besonders am Platzangebot für die immer größer werdenden Praxisgruppen. Aber auch für diesen Bereich wurde die Planung bereits abgeschlossen und wir sind zuversichtlich, bereits heuer mit der Errichtung der Technikwerkstätten im alten Rinderstall beginnen zu können. Liebe Absolventinnen und Absolventen, ich würde mich sehr freuen, euch beim Fest am 21. April begrüßen zu können. Wir haben ein abwechslungsreiches Programm für euch zusammengestellt, eine Verlosung mit wertvollen Sachpreisen wartet auf die Besucher und unsere Kulinarik und der Hofladen dürften ebenfalls allseits bekannt sein.

Bis dahin Alles Gute



Euer
Christian Forstner

Festakt

125 Jahre Grabnerhof

125 Jahre
Grabnerhof

mit

Stalleinweihung und Hoffest

Samstag, 21. April 2018, 10.00 Uhr

- Festakt mit LR ÖR Johann Seitinger
- Weihe der neuen Stallungen durch Abt Gerhard Hafner
- Präsentation der neuen Schulchronik
- Verlosung wertvoller Sachpreise
- Reichhaltiges Rahmenprogramm
- Gerätepräsentationen Maschinenring
- Hofladen und Kuhcafe
- Musikalische Umrahmung im Festzelt durch die *Wetterloch-Blos*
- Moderation Ernst Zwanzleitner

**GRABNERHOF**

 Das Land
Steiermark
→ Lebensressort

UNSERE NEUE CHRONIK IST FERTIG!

Ab sofort kann die Schulchronik „125 Jahre Grabnerhof“ im Büro zum Preis von € 24,90 erworben werden. Neben der Geschichte des Grabnerhofes und der wichtigsten Ereignisse der letzten 25 Jahre finden sich auch die Chronik unserer Mädchenschule und die der Fachschule Gröbming sowie die Absolventen aller 3 Schulen der Jahre

1993 bis 2018 im Buch. Anlässlich der 125-Jahrfeier am 21. April wird die Chronik von Ernst Zwanzleitner offiziell präsentiert.



MARIA BEISSNER
**Die Mädchenschule
am Grabnerhof**

Die Mädchenschule am Grabnerhof 1993 - 2012

Die Feierlichkeiten zum 100-Jahr Jubiläum des Grabnerhofes waren für beide Schulen und die MitarbeiterInnen sehr herausfordernd. Eine lange Vorbereitungszeit war für dieses Ereignis nur natürlich, dieser lange Bestand einer derartigen Bildungseinrichtung über ein Jahrhundert, in dem sich nicht nur die Landwirtschaft, nein die gesamte Welt verändert hatte. Und immer wieder ist es den handelnden Personen gelungen, die Schule durch alle Schwierigkeiten zu führen und die jungen Menschen für die Zukunft und deren Herausforderungen vorzubereiten. Neben der Rückschau war der Blick in die Zukunft der ständige Begleiter, galt es doch, Trends zu erkennen, Perspektiven zu ermöglichen, neue Ausbildungsschwerpunkte zu etablieren und damit zeitgemäße Einkommensmöglichkeiten für die Landwirtschaft zu ermöglichen. Folgende Neuerungen haben sich im Laufe dieser Zeit in der „Mädchenschule“ etabliert:

Unterricht in Reiten und Pferdewirtschaft

Durch das persönliche Engagement der Familie Gindl wurde eine kleine, feine Haflingerzucht am Grabnerhof etabliert. Für die Schülerinnen der Mädchenschule gab es anfangs Reitstunden in der Freizeit, bald konnte das Programm in den Praxisunterricht Landwirtschaft aufgenommen werden und alle Schülerinnen genossen einen qualifizierten Unterricht in Pferdehaltung. Dazu

war es den Schülerinnen möglich (teilweise in der Freizeit), die Prüfung für die Reiternale oder den Reiterpass abzulegen. Neben diesen geprüften Fähigkeiten erlernten die Mädchen Führungsqualitäten, Mut und ein gutes Körpergefühl – für manche war es der erste Kontakt mit einem Pferd.

Freigeigenland Lebende Fremdsprache „Italienisch“

Die private Passion für die italienische Sprache konnte Frau Reissner mit der Einführung des Freigeigenlandes Italienisch auch in der Schule umsetzen. Gerade für die Ausbildung im touristischen Bereich ist die Kenntnis einer oder mehrerer Fremdsprachen besonders wichtig. Mit Reisen nach Venedig und später in eine Sprachschule nach Florenz konnten die Schülerinnen die erworbenen Sprachkenntnisse anwenden und üben. Eine fremde Kultur kennen zu lernen war ebenso das Ziel wie die Reiselust in den jungen Menschen zu wecken und Berührungspunkte abzubauen.



Mädchenschule | 4 |

HERAUSRAGENDE LEISTUNGEN UNSERER RINDERHERDE

Bei der diesjährigen Generalversammlung der Fleckviehzuchtgenossenschaft Ennstal konnte Obermelker Georg Hipfl die Auszeichnungen für das abgelaufene Betriebsjahr in Empfang nehmen:

Top Herde (4 Betriebe im Ennstal, 118 steiermarkweit)
10447 - 4,26 - 3,48 - 808
2. bester Betrieb der FV - Zuchtgenossenschaft Ennstal
Die 4 leistungsstärksten Kühe der

Genossenschaft stehen am Grabnerhof!
Platz 2 und 3 bei den Erstlingskühen
Kuh F877 mit 100.827 - 4495 - 3363

All diese Leistungen spiegeln den Einsatz unseres Stallpersonals und ihre ausgezeichnete Arbeit wider. Stellvertretend für alle ein herzliches Dankeschön an Obermelker Georg Hipfl, Verwalter Franz Gsöls und betriebsverantwortlichen Nutztierhaltungslehrer Ing. Helmut Zettelbauer!



VERLEIHUNG DER SICHERHEITSPLAKETTE AN DEN GRABNERHOF

Am 7.3. wurde dem Grabnerhof im Rahmen einer würdigen Feier an der HLA Eggenberg in Graz die Sicherheitsplakette der SVB verliehen. Die Sicherheitsplakette ist eine Auszeichnung für jene Betriebe, die besonderen Wert auf Sicherheit in ihren Betrieben legen. Die Zuerkennung dieser Auszeichnung unterliegt strengen Kriterien.

Dafür muss Folgendes erfüllt werden:

- Grundstandard
- Sicherheitsbewusstsein
- Betriebliche Organisation (Persönli-

che Schutzausrüstung, Erste-Hilfematerial, Ordnung, usw.)

- Baulichkeiten (Objektfertigstellung, äußeres Erscheinungsbild, Beleuchtung, usw.)
- Begutachtungsnachweise bei bestimmten Betriebseinrichtungen (Hubtore, Hallenkräne, Lastenaufzüge, usw.)
- Traktoren und Anhänger (Plakette, Verbandskasten und Pannendreieck, Kennzeichnung, usw.)
- Elektrotechnik (FI-Schutz, CEE-Stecker, usw.)

Werden diese Kriterien erfüllt, erhält der Bauernhof nicht nur die Si-

cherheitsplakette, sondern man hat natürlich auch die Gewissheit, das Risiko von Unfällen am Hof minimiert zu haben.



ALLE BESTANDEN!

So lautete das Prüfungsergebnis der Kinderschilerner- bzw. Schilerneranwärter-Ausbildung für die teilnehmenden Grabnerhofer im Dezember 2017 in Ramsau/D. Unsere Schüler zeigten sich beim Kurs sehr motiviert und konnten bei den diversen Prüfungen in Theorie und Praxis mit sehr ansprechenden Leistungen aufwarten.

Die Jungschilerner meinten einhellig: „Die Ausbildung war sehr lehrreich, lustig und hat uns auch im Eigenkönnen stark verbessert. Beim Arbeiten in den Schischulen lernten wir mit

Menschen umzugehen, hatten viel Spaß und konnten unser eigenes Geld verdienen.“

Willi Kraml, Leiter der Schischule Haus/E. stellte fest: „Der heurige Jahrgang ist ein außergewöhnlich guter und engagierter, der sich von Anfang an in das Kollegium unserer Schilerner nahtlos integrierte. Dadurch konnten unsere Erwartungen und die der Gäste mehr als erfüllt werden. Eine win-win-Situation für alle Beteiligten.“

So genießt die Schilerner-Ausbildung auch 30 Jahre nach ihrer Einführung

an der LFS Gröbming noch immer einen hohen Stellenwert und ist absolut zeitgemäß.

Ein Danke dem Steirischen Schilernerverband mit Präs. Alfred Schwab, Ausbildungsleiter Willi Kraml, Kursleiter Christian Perner sowie allen Ausbildern.

Die erfolgreichen Teilnehmer: Florian Berger, Gröbming; Johannes Gahr, Aich; Simon Lampl, Haus/E.; Michael Langmaier, Pruggern; Matthias Schiefer Irdning; Karl Trinker, Haus/E. Herzlichen Glückwunsch!



MEDAILLENREGEN

BEIM 43. WINTERSPORTTAG



1 x Gold-, 1 x Silber- und 2 Bronzemedailien beim Gaaler Landesschitag Die 43. Landesschimeisterschaften der land-, forst- und ernährungswirtschaftlichen Fachschulen waren für die LFS Grabnerhof einmal mehr von Erfolg gekrönt!

Der Rohrmooser Bernd Stocker gewann im Riesentorlauf der AK I sensationell die Goldmedaille! Bronze errang in der AK II Johannes Bauer aus Spital/Pyhrn!

Im Ski Cross erkämpfte sich das Team „Ski Teacher Boys“ (Florian

Berger, Michael Langmaier, Matthias Schiefer und Simon Lampel) die Silbermedaille. Das Team „2 Fast 2 Furious“ (Georg Fuchs, Elias Achatz, Florian Seggl und Johannes Bauer) errang Bronze.



PROJEKTWOCHE OBSTVERARBEITUNG

Im Rahmen der Projektwochen des 2. Jahrganges wurde Mitte Oktober 2017 ein Intensivkurs zum Thema Obstverarbeitung durchgeführt. Apfelsaft gehört zu den Lieblingssäften unseres Landes. Natürlicher Apfelsaft enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, die der Mensch Tag für Tag zum Leben braucht. Für 8 interessierte Schülerinnen und Schüler deshalb Grund genug sich damit näher zu beschäftigen.

Um einen Liter Apfelsaft zu gewinnen, braucht man etwa 2 kg Äpfel. Die Apfelbäume am Grabnerhof haben dieses Jahr recht gut getragen. Deshalb hatten wir sprichwörtlich auch alle Hände voll zu tun. Apfelsaft ist ein Naturprodukt. Dem entspricht auch die natürliche Art der Herstellung. Als Erstes werden die Äpfel auf ihre Qualität geprüft, gewaschen und von Hand verlesen. In der Mühle werden sie dann zu Maische gemahlen. Es empfiehlt sich diese kurz rasten zu lassen (etwa 10 min – natürliche Enzyme beginnen die Zellwände zu zersetzen - Braunfär-

bung), um eine bessere Saftausbeute zu erzielen. Daraus haben wir heuer mit einer Packpresse Apfelsaft gewonnen. Hierbei entsteht naturtrüber Apfelsaft.

Am besten schmeckt der Saft natürlich frisch. Aufgrund des hohen Gehaltes an natürlichem Fruchtzucker verändert sich der frisch gepresste Saft jedoch rasch. Bereits nach einem Tag kann man erste Anzeichen für den Gärungsbeginn durch wilde Hefen aus der Luft feststellen. Deshalb sollte naturtrüber Apfelsaft sofort pasteurisiert werden. Ein weiterer Vorteil der sofortigen Haltbarmachung ist auch, dass die Trubstoffe hiermit besser in Schwebelassen und sich weniger absetzen. Da jedoch die meisten Menschen so ihre Probleme mit der Verdauung von Trüb- und Gerbstoffen zeigen, haben wir diese gleich von vornherein mittels Klärschönung und anschließender Filtration entfernt. Dabei bleiben alle wertvollen und gesunden Inhaltsstoffe, wie z.B. Pektine, erhalten. Dieser „blan-

ke“ Apfelsaft wird auf physikalischem Weg, durch die sogenannte Pasteurisation, schonend haltbar gemacht. Zum Schluss wird der fertige Saft in sogenannte „Bag in Box“ abgefüllt. Der größte Vorteil dieses Systems ist wohl die gute Haltbarkeit in der Praxis. So bleibt eine frisch geöffnete Box bis zu 3 Monate frisch, da kein Sauerstoffeintrag erfolgt. Die Kartons können zudem wiederverwendet werden!

Daneben haben wir auch noch Most und Apfelwein mittels Reinzuchthefer zur Gärung gebracht. Dieser wird nach Gärung vom Geläger gepumpt und in Flaschen abgefüllt.

Das Resultat kann jeder selbst überprüfen: Jeden Donnerstag im schuleigenem Hofladen! Natürlich wird der selbstproduzierte Apfelsaft auch in der Schule ausgeteilt.

Danke allen mitwirkenden Schülerinnen und Bediensteten für ihre wertvolle Mitarbeit!

DI Peter Fahrner



Grabnerhof

Mitteilungen des Vereines „Pro Fachschule Grabnerhof“ • Nr. 1 - 91. Jahrgang - März 2018

Impressum:

Absolventenverband der Fachschule Grabnerhof, A-8911 Admont - Hall 225, F.d.l.v.: DI Andrea Stelzl
Herstellung: © Medien Manufaktur Admont | Druck: Wallig, Gröbming