

Der Stainzer Absolvent

www.ifsstainz.at

20. Jahrgang, Nummer 4, Oktober 2006

Vom Holz zum Fruchtgenuss- Erster Weststeirischer Kastanienmarkt





Liebe Absolventen! Liebe Freunde der LFS Stainz / Erzherzog Johann Schule!

Gut gestartet

Das neue Schuljahr ist bereits wieder einige Wochen alt und für unsere neuen Schüler ist die LFS Stainz schon zu einer vertrauten Umgebung geworden. Mit 36 Schülern ist der erste Jahrgang bis zum letzten möglichen Platz gefüllt, 22

Schüler besuchen den zweiten Jahrgang und die 15 Schüler des dritten Jahrganges absolvieren gerade die letzten Tage ihrer Fremdpraxis, bevor sie im November zum Betriebsleiterlehrgang nach Stainz kommen. Entgegen dem Trend der sinkenden Zahl der Jugendlichen konnten wir in der LFS Stainz unsere Schülerzahlen somit wieder gegenüber dem vergangenen Jahr steigern.

Rege Bautätigkeit

Auch in diesem Sommer herrschte während der Sommerferien reger Baubetrieb in unserem Haus. So wurden in zwei Klassenzimmern die Fenster ausgetauscht und Klassen- und Internatszimmer ausgemalt. Mein Dank gilt dabei der Landesimmobiliengesellschaft für die

Unterstützung. In Eigenleistung wurde zusätzlich von unserem Hauswart Harald Sorger und unserem Tischler Andreas Herbst mit viel Einsatz und Geschick Klassen- und Internatszimmer ausgemalt und die Bibliothek mit neuem Parkettboden und neuer Einrichtung freundlich und funktionell ausgestattet.

Qualität ist unser Ziel

Qualitätssteigerung und -Sicherung sind heute vielfach verwendete Ziele jedes Unternehmens. Auch das Team der LFS Stainz hat sich mit dieser Herausforderung auseinandergesetzt und hat für verschiedene Bereichen - Schule und Unterricht, Praxisunterricht, Internat, interne Kommunikation - Ziele formuliert und vor allem Wege aufgezeigt, die die Qualität der Ausbildung unserer Schüler garantieren. Im Sinne der Schulpartnerschaft laden wir auch unsere Absolventen ein, uns Anregungen, Wünsche und auch Kritik, die diesem Ziel dienen, mitzuteilen.

Bunter Herbstreigen

Wie Sie dieser Ausgabe entnehmen können, bieten wir in der Schule ergänzend zum Unterricht ein buntes Programm für Absolventen, Eltern und Freunde der Schule an, sei es der "Erste Weststeirische Edelkastanienmarkt", Erntedank oder der 4. Bezirksjungbauernball. Ich würde mich freuen, wenn ich möglichst viele von Ihnen bei diesen Gelegenheiten begrüßen darf!

Johannes Schantl



Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Ich möchte mich heute ganz besonders bei euch bedanken, dass ihr unsere Leistung jedes Jahr mit eurem Mitgliedsbeitrag unterstützt. Dieser ist für uns als Verein nicht nur finanziell wichtig, sondern gibt uns im Vorstand auch das Gefühl der Anerkennung unserer

Arbeit. Ich möchte ein paar Dinge aufzählen die durch euren Mitgliedsbeitrag möglich werden!

Der Großteil eurer 7,50.- fließen wieder zurück in den "Stainzer Absolvent", den ihr ja gerade in Händen haltet. Weiters wurde ein Beitrag zum neuen Fitnessraum im Internat geleistet, eine neue Absolventenfahne angefertigt, ein Kastanienbraten mit den Schülern durchgeführt, ein Absolventenwandertag abgehalten und mit den Jungabsolventen der Schulabschluss und Eintritt in den Absolventenverein gefeiert.

Durch den Mitgliedsbeitrag könnten wir aber nicht alles

finanzieren was wir uns über das Jahr vornehmen. Bezirksjungbauernball und SonnEvent an der Schule sind für unseren Verein wichtige Einnahmequellen. Es ist immer schön, wenn es uns möglich ist nach einer gelungenen Veranstaltung auch einen Anteil der Einnahmen an die Klassenkassen der mitwirkenden Schüler zu überweisen. An dieser Stelle ein großes Danke für euren regen Besuch bei unseren Veranstaltungen und die hervorragende Zusammenarbeit. Wir bedanken uns auch bei unseren Zeitungsinsenerenten und Sponsoren, die uns immer wieder unterstützen.

Am Schluss glaube ich, dass wir uns alle schon auf ein Wiedersehen, der nächste Ball ist nicht mehr weit, in der Erzherzog Johann Schule freuen!

Mit lieben Grüßen

Seppi Langmann, Kassier des Absolventenverein

Für alle die den Erlagschein für den Mitgliedsbeitrag von 7,50.- in der letzten Ausgabe übersehen haben - macht nichts - noch einmal unsere Bankverbindung:

RB Deutschlandsberg
BLZ 38043, Ko Nr.: 105 25 05

Vom Holz zum Fruchtgenuss - Erster Weststeirischer Kastanienmarkt

LFS Stainz / Erzherzog Johann Schule

Freitag 13. Oktober 2006 "Holz und Design"

- 16:00 Uhr Begrüßungsworte
DI Schantl, Stainz (Hausherr)
- 16:20 Uhr "Das Holz der Edelkastanie -
Eigenschaften und Einsatzbereiche"
Univ.-Prof. DI Dr. techn. G. Schickhofer, TU
Graz, DI U. Hübner holz.bau forschungs gmbh
Präsentation der Laubholzforchung mit Schwer-
punkt "Edelkastanie".
Präsentation von Anschauungsobjekten aus
Edelkastanie.
- 16:50 Uhr "Changing Objects - Design aus
Edelkastanie"
DI E. Nöst-Kahlen, TU Graz
Vorstellung und Ablauf des Wettbewerbes
Arch. DI Thomas Heil (dreiplus architekten, Graz
Juryvorsitzender)
Präsentation der Ergebnisse
Vorstellung der Siegerprojekte
- 17:20 Uhr "Changing objekts" - Ausstellungseröff.
DI E. Nöst-Kahlen, TU Graz
Mag. K. Schaden, SFG
Präsentation des Ausstellungskataloges
- 18.00 Uhr Buffet mit Ausstellungsrundgang

Samstag, 14. Oktober 2006 "Vom Holz zum Fruchtgenuss"

- 10.00 Uhr Eröffnung und Begrüßung
- Kurzvorträge "Wissenswertes über die Edelkastanie"**
- 11.00 / 13.30 / 15.00 Uhr: DI Heinz Lick
"Die Edelkastanie als Waldbaum (Mittel)Europas"
- 11.15 / 13.45 / 15.15 Uhr: Ing. Josef Klement
"Vom Forstgehölz zum Obstbaum - Die Edelkastanie als
Intensivfrucht"
- 11.30 / 14.00 / 15.30 Uhr: Dr. Thomas Rührer
"Rindenkrebs und Tintenfleckenkrankheit -
Gefährdungen und Gegenmaßnahmen"
- 11.45 / 14.15 / 15.45 Uhr: Mag. Ursula Gerhold
"Die Edelkastanie - wertvoll für Gesundheit, Kosmetik und
Küche"
- 12.00 / 14.30 Uhr: Josef Waldis u. Hans Peter Rust
"Kastanienkultur in der Schweiz"
- 10.30 / 13.30 / 15.30 Uhr
Geführte Kastanienwanderung durch den Schulwald
- 10.00 - 18.00 Uhr **"Vom Holz zum Fruchtgenuss"**
- Präsentation von Lebensmitteln aus
Edelkastanien - Mehle, Flocken, Aufstriche und
Cremen, Kastanienbier
 - Ausstellung Möbel, Böden und
Gebrauchsgegenstände aus Kastanienholz;
 - Wettbewerbsausstellung "changing objects" -
Designwettbewerb für Kastanienholz
 - Präsentation der IG Kastanie Zentralschweiz;
 - Ausstellung Kastanienkultur in Mitteleuropa
 - Demonstration der maschinellen Ernte,
Sortierung und der Weiterbehandlung von
Edelkastanien
 - Die Edelkastanie in Kosmetik und Gesundheit

Die Vielfalt der Edelkastanie verbindet Menschen unterschiedlicher Fachrichtungen und Interessen. Dies kommt auch bei den Veranstaltern des "Ersten weststeirischen Kastanienmarktes" zum Ausdruck:

Holzbauinstitut der TU Graz / Fachschulen für Land- Forst- und Ernährungswirtschaft Stainz und Burgstall-St. Martin / Landeskammer Steiermark / Verein Arge Zukunft Edelkastanie

Unterstützt wird die Veranstaltung von der **Initiative Design in Grün** der Steir. Wirtschaftsförderung und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit;

aus **Leader+ Mitteln** der Europ. Union und der **Fachabteilung 16 / Raumplanung Steiermark**, sowie vom **Tourismusverband Schilcherland - Stainz - Reinischkogel**.



Kulinarischer Genuss

Pikante und süße Kastanienschmankerl, Dessertspezialitäten, gebratene Kest'n und Sturm, Kastanienbier...; serviert von den Bäuerinnen der Region und der Küche der LFS Stainz

Kinderprogramm / Musik und Unterhaltung / Gewinnspiel mit schönen Preisen

Eintritt (nur am Samstag) 3.- / Kinder 1,50
Info Tel.: 03463 / 2364

Die ganze Vielfalt der Edelkastanie - vom Holz zum Fruchtgenuss-

wird beim "Ersten weststeirischen Kastanienmarkt" am Freitag, 13. Oktober und Samstag, 14. Oktober 2006 in der land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz präsentiert.

Die Edelkastanie in Wald und Landschaft

Die Edelkastanie ist ein mächtiger Laubbaum, der 30-35 m hoch und 800 bis 1000 Jahre alt werden kann. Ursprünglich aus Kleinasien stammend, wurde sie vor allem durch die Römer in Europa verbreitet und ist heute in ganz Europa von der Türkei bis Norddeutschland und Großbritannien anzutreffen. Dabei bevorzugt sie Gebiete mit heißem bis gemäßigttem Klima. Sie ist sehr frostgefährdet. In Mitteleuropa deckt sich ihr Vorkommen meist mit den Weinanbaugebieten.

Die Standorts-Ansprüche sind hoch; sie benötigt saure, nährstoffreiche und tiefgründige Böden. Kalk und Bodennässe verträgt die Kastanie nicht.

In Südeuropa wurden früher vielfach reine Kastanienwälder mit dem Ziel der Fruchtnutzung angelegt. Bei uns kommt sie zumeist als Mischbaumart in Laubmischwäldern vor. Ihre Vermehrung kann durch die Verbreitung der Früchte, aber auch durch Stockausschlag erfolgen.

Edelkastanien finden sich sehr oft als landschaftsprägende imposante Sölitärbaume in Ortschaften oder an markanten Punkten in der Landschaft.

Edelkastanie als Intensivfrucht - eine zukunftssträchtige Nische



Intensivkastanienanlage Klug, Hochgrail

Wurden in früherer Zeit die Kastanien vorwiegend in den Wäldern gesammelt, so gibt es in den europäischen Hauptanbaugebieten Italien, Frankreich und Schweiz seit langer Zeit den Intensivanbau dieser Frucht mit einer großen Vielfalt eigens dafür selektionierter

Kastanien- und Maronisorten.

In der Steiermark wird seit rund 20 Jahren - vor allem initiiert durch Obstbauberater Ing. Josef Müller - versucht, die Edelkastanie in dafür geeigneten Lagen als Intensivkultur zu bewirtschaften. Meist wurde dabei die Sorte "Ecker" gepflanzt, die von dem Besitzer der in Mellach beheimateten Baumschule gezüchtet und nach ihm benannt wurde. Das Ausmaß dieser Intensivflächen ist im internationalen Vergleich noch sehr gering. Eine Vergrößerung der Anbauflächen ist aber jedenfalls Erfolg versprechend, wobei in den Fragen der Sortenwahl, Bodenvorbereitung, Düngung, Ernte und Behandlung der

Früchte weitere Erfahrungen gesammelt und verwertet werden müssen. Eine mögliche Alternative wäre auch der Anbau der Edelkastanie in Mischung mit Kirsche, Nuss oder Sorbusarten als so genannter Obstwald mit kombinierter Frucht- und späterer Holznutzung.

Rindenkrebs und Gallwespe



Gallwespenbefall

Die Chancen, die ein intensiverer Anbau der Kastanie bietet, werden derzeit überschattet von der Gefährdung durch den Kastanienrindenkrebs. Gerade bei älteren Edelkastanien in den Wäldern sind bereits starke Ausfälle zu

beklagen. Diese Pilzkrankung, die Kambium und Bast betrifft, führt vorerst zu Welcke-Erscheinungen und anschließend zum Absterben einzelner Äste oder Stammteile und schlimmstenfalls des ganzen Baumes. Das Ausschneiden befallener Äste und Versuche mit hypovirulenten Impfstoffen, die in die Rinde eingebracht werden, können die Auswirkungen der Krankheit zumeist eindämmen. Langfristig besteht die Hoffnung auf eine natürliche Resistenz.

Ein weiterer Schädling, der den Anbau gefährdet könnte, ist eine aus Asien eingeschleppte Gallwespe (*Dryocosmus kuriphilus*), welche ihre Eier in den Knospen ablegt. Der Baum bildet im darauf folgenden Jahr aus der Knospe eine haselnussgroße Galle und das Blatt kümmernd und vertrocknet. Diese Gallwespe tritt seit dem Jahr 2000 in Oberitalien und mittlerweile in Slowenien auf. Dort laufen erste Versuche, den Befall mit natürlichen Antagonisten einzudämmen. In der Steiermark wird mit einem Monitoring-System versucht, die Einschleppung zu verhindern.

Kastanienholz - dauerhaft, zäh und schön



Kastanienholzlager im Piemont

Das Holz der Edelkastanie ist dem der Eiche - in den technischen Eigenschaften, aber auch in der Farbe - sehr ähnlich. Aufgrund seiner Dauerhaftigkeit wird es bei uns bevorzugt für Stecken und Pfähle z.B. in Weingärten, verwendet.

Weniger bekannt ist, dass es auch ein ausgezeichnetes Holz für Möbel, Parkett oder Stiegen, sowie für Fässer und Bottiche ist.

Um die Bekanntheit des Kastanienholzes zu steigern, wurde im vergangene Frühjahr der Designwettbewerb "changing objects", vom Holzbauinstitut der TU Graz, und der Steirischen Wirtschaftsförderung initiiert. Die Siegerobjekte stehen mittlerweile fest und werden zusammen mit allen eingereichten Projekten beim Fachseminar "Holz und Design" im Rahmen des "ersten Weststeirischen Kastanienmarktes" in der land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz präsentiert.

Edelkastanie - Nahrungsmittel und Heilpflanze



Kastanienblüte zur
Essenzherstellung

Die Hl. Hildegard von Bingen sagt über den Kastanienbaum: "Alles was an ihm ist und auch seine Frucht ist nützlich gegen jegliche Schwäche im Menschen."

In der Medizin wird das getrocknete Kastanienblatt bei Atemwegserkrankungen eingesetzt (z.B. Tussamag Hustensaft). Die Kastanienrinde ist aufgrund ihres Gerbstoffreichtums bei Durchfallerkrankungen hilfreich. In der Bachblütentherapie

wird die Blüten-Essenz als "Sweet Chestnut" eingesetzt. Auch in der Naturkosmetik gibt es viele Anwendungen wie stärkende Masken oder Cremes.

Als Nahrungsmittel weisen die Kastanien einen hohen Gehalt an Kohlehydraten in Form leicht löslicher Zuckerarten auf. Der Eiweiß-, Fett- und Mineralstoffgehalt gleicht dem von Getreide. Der Gehalt an Folsäure, Vitaminen, Kalium und mehreren anderen Spurenelementen machen sie zu einem hochwertigen Lebensmittel, nicht nur geröstet oder in Form von Kastanienreis. Edelkastanien können gekocht, gebraten, als Mehl, Flocken oder Creme in vielen pikanten und süßen Gerichten verwendet werden.

Johannes Schantl

Holz und Fruchtgenuss - Die Vielfalt der Edelkastanie

Geröstete Kastanien - kaum einer, der sie nicht kennt und liebt. Besonders gut schmecken sie, wenn diese selbst in den Wäldern geklaubt werden. Aber wussten Sie

...**dass** die Früchte der Edelkastanie früher ein bedeutendes **Grundnahrungsmittel** waren? So galt im schweizerischen Tessin der Spruch "Ein Baum - ein Maul", der besagte, dass ein Kastanienbaum die Ernährung einer Person im Winter sicherstellte.

....**dass** die Kastanien in eigenen Dörr-Häusern getrocknet wurden? Die so haltbar gemachten Früchte wurden dann meist zu **Kastanienmehl** vermahlen.

.... **dass** es in Mitteleuropa über **hundert Kastanien- und Maronisorten** mit so klingenden Namen wie "Bouche rouge" oder "Garonne rosso" gibt? In der Steiermark wird bevorzugt die hier nach dem Besitzer der gleichnamigen Baumschule benannte Sorte "Ecker" gepflanzt.

.... **dass Kastanien** und **Maroni** nicht das Gleiche sind und die einzelnen Sorten im Aussehen und Geschmack stark variieren?

...**dass** das **Hustenmittel** "Tussamag" Extrakte der Kastanienblätter enthält und dass das Bachblütenmittel "Sweet Chestnut" **Blütenessenzen** der Kastanie sind?

... **dass** aus **Kastanienholz** nicht nur dauerhafte Pfähle und Säulen sondern auch schöne Möbel und Parkette sowie Fässer gefertigt werden?

... **dass** Kastanien **hochwertige** und **gesunde Nahrungsmittel** sind und sie auch roh gegessen werden können?

....**dass** es ein **Kastanienbier** gibt?

NEW HOLLAND-Traktoren
Landmaschinen
Grünlandgeräte
Seko-Mischschneidewagen
Forst- & Gartengeräte

Qualität & Service
HOCHKOFLER

NewHolland - 1/3 Aktion
z.B: TDD 95All, 95 PS, 4Zyl.
€ 10.990,- bei Lieferung
€ 10.990,- nach 1 Jahr
€ 10.990,- nach 2 Jahren

NEU
FARMHOUSE
Alles für Hof & Tier

Wies & Leibnitz - www.hochkofler.at - 03465/2339



Stainzer Sonnevent 06

Am 24. Juni 06 fand in der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz in Zusammenarbeit von Schule und Absolventenverband der bereits traditionelle SonnEvent mit dem Motto "Sonnwendhansl Frohfeuer" statt. Die Schüler des ersten und zweiten Jahrganges entzündeten nach einer szenischen Aufarbeitung der Geschichte des Sonnwendfeuer die Holzpyramide, die zu einem eindrucksvollem Feuer aufloderte. Zahlreiche Absolventen fanden sich zu diesem Fest ein, besonders jene, die zu den jubilierenden Jahrgängen gehörten, kamen der Einladung des Absolventenverbandes nach. Ein wichtiger Teil dieses Festes war auch die feierliche Verleihung der landwirtschaftlichen und forstwirtschaftlichen Facharbeiterbriefe, die von unseren Ehrengästen Hofrat DI Franz Patz, Leiter des steirischen landwirtschaftlichen Schulwesens, Bezirksbauernkammer Obmann Karl-Heinz Knaß und dem Stainzer Bürgermeister Dir. Walter Eichmann vorgenommen wurde.

Wir gratulieren den frischgebackenen Facharbeitern!



Stainzer SonnEvent mit Sonnwendfeuer



Facharbeiterbriefverleihung an den Abschlussjahrgang 2005



Absolvententreffen am SonnEvent

Innovative Kürbiserntemaschinen!

K R Ö P F E L
Landmaschinen GmbH

www.kroepfel.at
4800 Antzang Fockelitz
Tel.: 07674 / 63 3 66
office@kroepfel.at

moty

Moty-Frauental
03462-2405
www.moty.at

Tradition & Zukunft

Wir begrüßen neue Mitarbeiter in unserem Team:



Frau **Daniela Hüttner** ist seit August in der **Küche** als Karenzvertretung für Frau Maria Kreiner, der wir auf diesem Wege alles Gute für die bevorstehende Geburt wünschen, nach Stainz gekommen. Die 20-jährige, gebürtige Veitscherin absolvierte die Lehre zur Köchin in Landespflegeheimen, dannach arbeitete sie in der Betriesskantine in der Grazer Burg und 1 1/2 Jahre im Landesgästehaus in Moosheim bei Gröbming.



Herr **Mag. Erich Blumauer**, wohnhaft in Graz, wird ab heurigen Schuljahr unser **Lehrerteam** unterstützen. Der 29-jährige Absolvent der HBLA Raumberg studierte Betriebswirtschaftslehre in Graz und arbeitete nebenberuflich in der Landwirtschaftskammer bei der Saatgutenerkennung. Seine Unterrichtsgegenstände sind Politische Bildung, Wirtschaft und Marketing, Ökologie und Umweltgestaltung, Landwirtschaftliche Dienstleistungen und Nebengewerbe, sowie Steuerrecht.



Herr **Josef Neuper** unterrichtet den Gegenstand **Obstbaupraxis** seit dem vorigen Schuljahr. Er bewirtschaftet selbst einen Obstbaubetrieb in Rosenhof bei St. Stefan ob Stainz. Er ist Obstbaumeister und arbeitete als solcher bis zu seiner Pensionierung im Volksbildungsheim St. Martin in Graz - Straßgang.

Wir wünschen unsern neuen Mitarbeitern alles Gute für ihre Tätigkeit in der LFS Stainz!

Einladung

zum

4. Bezirksjungbauernball

Samstag, 18. November 2006

LFS Stainz/EHJ Schule

Musik

„Die Krochledernen“

und

Disco, Weinbar, Bierbar, Kaffeehaus und Schirmbar

Beginn 20:30 Uhr

Kleidung: Tracht oder Abendkleidung!

Informationen LFS Stainz unter 03463/2364

Ehrenschutzliste liegt beim Ball auf!

Auf Ihr Kommen freut sich die Landjugend Deutschlandsberg und der Absolventenverein der Erzherzog Johann Schule Stainz



1. Jahrgang der LFS Stainz 06/07
36 Schüler,
Klassenvorstand FL Lienhart



2. Jahrgang der LFS Stainz 06/07
22 Schüler,
Klassenvorstand Ing. Mörth



P. b. b.

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der weststeirischen Meister und Fachschulabsolventen - Absolventenverein der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz;
Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz;
<http://www.lfsstainz.at>
F.d.l.v.: DI Johannes Schantl, Ing. Hannes Kollmann
Grafik & Design: Peter Polz, <http://www.peterpolz.com>,
Druck: raunjak intermedias gmbh, Stainz

Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz
Zulassungsnummer: GZ 02Z03 24 21 M