

April 2011

Zeitschrift des Absolventenvereins der Land- und
Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz Erzherzog Johann Schule

26. Jahrgang, Nummer 3



Der Stainzer Absolvent

<http://www.lfsstainz.at>, email: absolvent@lfsstainz.at

THEMEN:

Vorwort Direktor und
Obmann
Seite 2 und 3

Vorwort Klassenvor-
stand und
Schülervorstellung
Seite 4 - 9

Lehrervorstellung
Seite 10-11

Internatsleben
Seite 12-13

Tätigkeiten des Ab-
solventenlehrganges
Seite 14-15

Abschlussreise des
BLL-Lehrganges
Seite 16-17

Fremdpraxisvorstel-
lung des BLL-Lehrgan-
ges
Seite 18-19



Betriebsleiterlehrgang 2010/2011



Liebe jüngste Absolventen!

Ihr steht am Ende eurer Ausbildung, die ihr in den letzten drei Jahren in der LFS Stainz / Erzherzog Johann Schule absolviert habt. Diese drei Jahre waren ereignisreiche Jahre. Euer eigentlicher Unterricht war vielfältig und abwechslungsreich, wie es in dieser Ausgabe

des Stainzer Absolventen nachzulesen ist. Ereignisreich waren aber auch die Begleitumstände eurer Ausbildung. Umfangreiche Umbauarbeiten im Haus ergaben zwar so manche Herausforderung an Schüler und Lehrer, machten den Aufenthalt aber sicherer (Brandchutz) und angenehmer (Umbau der Sanitäreinrichtungen). In die Zeit eurer Schullaufbahn fielen auch besondere Ereignisse: 2009 das Gedenkjahr anlässlich des 150. Todestages von Erzherzog Johann, dessen Namen wir tragen, und 2010 feierten wir das doppelte Jubiläum 50 Jahre Weststeirische Bauernschule und 40 Jahre Landwirtschaftliche Fachschule in Stainz.

Mir war wichtig, euch Schüler in alle diese Ereignisse mit einzubauen; dadurch wichen die Un-

terrichtsinhalte manchmal auch etwas von den „Normaljahren“ ab. Wir versuchten gerade im vergangenen Jahr, neben dem Blick zurück auch Strategien und Chancen für die Zukunft herauszuarbeiten. Zitate aus dem Projekt, in dem ihr Landwirtinnen und Landwirte befragt habt, wie diese ihre persönliche Zukunft sehen, sind ebenfalls in dieser Zeitung nachzulesen. Ich wünsche Euch, dass diese Anregungen zusammen mit den Erfahrungen, die ihr aus diesen drei Jahren in der Erzherzog Johann Schule mitnehmen werdet, die Basis für eine erfolgreiche Zukunft bilden. Alles Gute und viel Erfolg auf eurem weiteren Lebensweg!

Johannes Schantl



Gut Rheinhau

„Bald einmal einen Nachfolger aufbauen“

Poschbauer

„In Energie und Bio investieren“

nahwaerme.st



A-8510 Stainz, Technologiepark 2/1

GF Peter Bretterklieber

Telefon: +43/(0)676/5022101

E-mail: p.bretterklieber@nahwaerme.at

UID-Nr.: ATU65043605 FN 326292 t





Liebe junge Absolventen des Betriebsleiterlehrgangs!

Ihr seid nun am Ziel eurer Ausbildung in der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz angelangt. Es waren drei erfolgreiche und lustige Jahre welche ihr in eurem Leben erlebt habt und es werden noch viele weitere folgen. Diese drei Jahre haben euch auch mehr oder weniger in eurem Wesen verändert und ihr seid um einiges erwachsener geworden.

Gerade die Jugend muss den Erfahrenen durch Prüfungen und Wettkämpfe oftmals zeigen, für welche Bereiche sie

besonders geeignet sind. Für die Betroffenen selbst sind ihre Anstrengungen und Leistung zielführend und man kommt zu dem Ergebnis ob es sich gelohnt hat!

Ich kann auch aus eigener Erfahrung sprechen wenn ich sage, dass man nur in einem großen Team erfolgreich sein kann und das habt ihr mit bestem Wissen in eurer Klassengemeinschaft bewiesen. Ihr habt immer einander geholfen und euch unterstützt und so habt ihr es auch geschafft und seid nun da wo ihr jetzt steht am Ende einer erfolgreichen und guten Ausbildung, welche euch in der Zukunft weiterhelfen wird. Ich hoffe auch dass ihr immer wieder in eurem Lebensweg in eine solche Gruppe aufgenommen werdet.

Auch weitere Ziele sollen euch den Weg vorgeben. Jeder Mensch soll in seinem Leben Ziele haben, dadurch verliert man nie den Mut, Elan und den Ehrgeiz.

Ich persönlich bedanke mich

bei euch für die gute Zusammenarbeit mit dem Absolventenverein in den letzten 3 Jahren. Ob beim Sonnevent, bei den Vorbereitungen vieler Veranstaltungen wie zum Beispiel verschiedene Kurse und nicht zuletzt bei unserem Ball, ihr seid immer mit viel Elan und Freude dabei gewesen, dafür ein herzliches Dankeschön!

Zum Schluss wünsche ich mir noch, dass ich euch bei vielen Veranstaltungen des Absolventenvereines und der Schule begrüßen darf und hoffe weiterhin auf eure tatkräftige Unterstützung. Euch wünsche ich viel Kraft, Mut und Ausdauer auf eurem weiteren Lebensweg, damit ihr Schritt für Schritt noch viele Ziele von eurem Lebensraum erreichen könnt.

Euer Absolventenvereinsobmann

Mario Kühweider

Ihr Autopartner in der Oststeiermark



Autohaus **weiz**

8160 Weiz, Werksweg 10 – 14

Tel. 03172/35 55

www.autohaus-weiz.at

Andreas Grillitsch vlg Kalchrieger, Obdach

„Aufstocken auf 35 Mutterkühe

Lieferung und Produktion von höchster Qualität und mehr Selbstvermarktung im Rinder Bereich“



Liebe frisch gebackene Absolventen der Erzherzog Johann-Schule Stainz!

Wie schnell die Zeit vergeht, und aus schüchternen Burschen werden junge Männer, die sich kein Blatt vor den Mund nehmen. Die Redewendung "kein Blatt vor den Mund nehmen" leitet sich von einer alten Theatersitte ab; die Schauspieler machten sich unkenntlich, indem sie Blätter vor ihr Gesicht hielten, so konnten sie Anliegen vorbringen, ohne

später dafür zur Rechenschaft gezogen zu werden. Ihr müsst euch aber beim besten Willen nicht verstecken, mit eurem Wissen und Verständnis könnt Ihr Eure Ideen und Visionen argumentieren und durchsetzen - ihr seid die Zukunft!

Ich möchte mich bei Euch für diese drei Jahre bedanken. Die Zeit mit Euch ist nicht nur sehr schnell, sondern auch sehr problemlos vergangen. Man hört in den letzten Tagen von Lehrerkollegen immer wieder die Feststellung, dass es so

einen unkomplizierten Betriebsleiterlehrgang schon lange nicht mehr gegeben hat. Das machte mir die Arbeit als Klassenvorstand besonders leicht und angenehm, und ich werde mich gerne an Euch zurückerkennen, das weiß ich schon heute. Das freundliche und immer mit einem Lächeln verbundene Grüßen, die Hilfsbereitschaft untereinander und mir gegenüber, eure Fachkompetenz in den Praxiseinheiten, die mir eine innere Ruhe und Sicherheit gab, Eure originellen Bemerkungen, die aus dem Bauch heraus kamen, und den Unterricht auflockerten, und Eure Kollegialität und Freundlichkeit den jüngeren Jahrgängen gegenüber, die von diesen sehr geschätzt wurde, (von manchen zumindest), an all das werde ich mich gerne erinnern.

Für Euer späteres Leben wünsche ich Euch, dass all Eure Erwartungen in Erfüllung gehen.

**Euer Klassenvorstand
Michael Steiner**



W. Pözl Ges.m.b.H
Steinmetzbetrieb

8510 Stainz - Gewerbepark 2
Tel. (0 34 63) 39 93, Fax (0 34 63) 3993-12
E-mail: office@steinmetz-wpoelzl.at
www.steinmetz-wpoelzl.at



Maschinenring
DEUTSCHLANDSBERG

- Winterdienst
- Grünraumpflege
- Stockfräse
- Baumabtragung
- Hecken- u. Strauchpflege

Brandhofstrasse 1, 8510 Stainz, Tel. 03463/62114
deutschlandsberg@maschinenring.at
www.maschinenring.at

Karl Gartner, Zeitweg
„Zusammenarbeit mit anderen Betrieben“

Horvath Transporte Ges.m.b.H
Holztransport Unternehmen



Tel.: 0676/ 4210880



Schülervorstellung des BL-Lehrganges

Brauchart Andreas

Geb.30.8.93

Vlg. Boas

Liebingsessen und Getränk:

Pizza, Schnitzel

Puntigamer, Cola

Liebingsgegenstand:

Turnen, Landtechnik, Religion

**Brauchart Robert**

Geb.06.08.93

Vlg.Christabauer

Liebingsessen und Getränk:

Schweinsbraten, Gulasch

Cola, Puntigamer

Liebingsgegenstand:

Waldwirtschaft

**Gallaun Lukas**

Geb. 26.8.94

Liebingsessen und Getränk:

Pizza, Schnitzel

Cola, Puntigamer

Liebingsgegenstand:

Englisch, Landtechnik,

Nutztierhaltung

**Gebhardt Paul**

Geb.04.05.94

Vlg. Rauch

Liebingsessen und Getränk:

Nudelgerichte

Almdudler, Puntigamer

Liebingsgegenstand:

Nutztierhaltung, Waldwirtsch.

**Hasewend Hans-Peter**

Geb.27.03.94

Vlg. Erregger

Liebingsessen und Getränk:

Schnitzel, Schweinsbraten

Cola, Puntigamer

Liebingsgegenstand:

Landtechnik, Nutztierhaltung



Rodler vlg. Schwab, Mitterdorf a. d. Raab

„Den Betrieb noch zu optimieren“

Weicher Alois, Heiligenkreuz a. W.
„Mit möglichst geringen Investitionen überleben“



...weiter gehts!

Klug Daniel
Geb.7.4.94
Vlg. Lichtenegger
Lieblingsessen und Getränk:
Schnitzel, Pizza
Eistee, Gösser-Radler
Lieblingsgegenstand:
Holzbearbeitung, Landtechnik



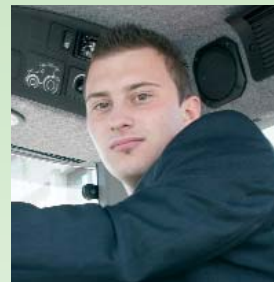
Klug Markus
Geb.31.08.94
Vlg. Kramer
Lieblingsessen und Getränk:
Gebratene Forelle, Himbeerkracherl, Weiße Mischung
Lieblingsgegenstand:
Landtechnik, Holzbearbeit.



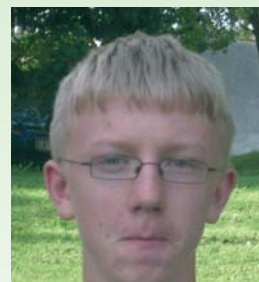
Klug- Kager Matthias
Geb.01.03.91
Lieblingsessen und Getränk:
Schnitzel mit Pommes
Cola, Schilcher Mischung
Lieblingsgegenstand:
Waldwirtschaft, Obstbau



Krainer Michael
Geb.09.0.6.93
Vlg. Maxen Seppel
Lieblingsessen und Getränk:
Schweinsbraten
Eistee, Puntigamer
Lieblingsgegenstand:
Nutztierhaltung, Landtechnik



Kügerl Markus
Geb.16.07.94
Vlg. Faustner
Lieblingsessen und Getränk:
Schnitzel mit Pommes
Spetzi, Puntigamer
Lieblingsgegenstand:
Landtechnik, Nutztierh., Holzb.



*Forstdirektion Prinz DI Alfred Liechtenstein, Deutschlandsberg
„Nachhaltige, naturnahe Waldwirtschaft, erneuerbare Energie“*



Lanz Marc
 Geb.21.06.94
 Vlg. Vötsch
Liebingsessen und Getränk:
 Cordon Bleu
 Redbull, Cola
Liebingsgegenstand:
 Nutztierhaltung, Holzbearb.



Lasnig Marco
 Geb.21.02.94
 Vlg. Porschegg
Liebingsessen und Getränk:
 Pizza, Redbull, Most
Liebingsgegenstand:
 Waldwirtschaft, Holzbearbeitung



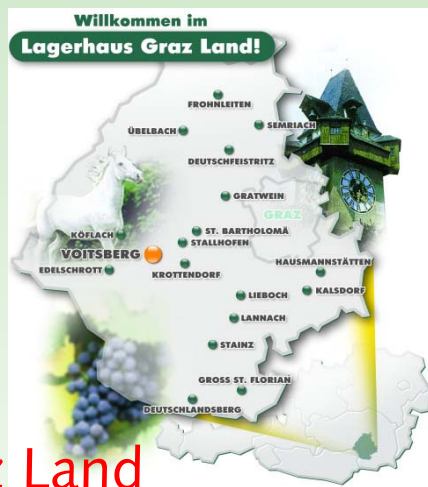
Müller Paul
 Geb.07.05.94
 Vlg. Gutschi
Liebingsessen und Getränk:
 Schnitzel mit Pommes
 Cola, Puntigamer
Liebingsgegenstand:
 Nutztierhaltung, Landtechnik





DIE KRAFT AM LAND

- Agrar
- Bau & Garten
- Baustoffe
- Technik
- Energie
- Bauservice



Lagerhaus

 | Graz Land

Grazer Vorstadt 12 + 14, 8570 Voitsberg
 ☎ 03142/22950-0 📠 03142/22950-121
 ✉ lagerhaus@grazland.at 🌐 www.lagerhaus.grazland.at



Auszeichnung durch das Land Steiermark



Puffing Markus

Geb.08.01.94

Vlg. Rust

Lieblingsessen und Getränk:

Schweinsbraten

Eistee, Most

Lieblingsgegenstand:

Landtechnik



Rainer Peter

Geb.02.04.94

Vlg. Schwab

Lieblingsessen und Getränk:

Schnitzel mit Pommes

Almduler, Puntigamer

Lieblingsgegenstand:

Landtechnik, Holzbearbeitung



Reinisch Andreas

Geb.28.07.93

Lieblingsessen und Getränk:

Schnitzel mit Pommes

Eistee, Puntigamer

Lieblingsgegenstand:

Holzbearbeitung,

Nutztierhaltung



www.fahrschule-hotter.at

8430 Leibnitz > Am Kögel 1 > Telefon 03452 / 89 0 36 > Fax 03452 / 89 0 36 - 15 > Mobil 0676 / 919 33 66 > office@fahrschule-hotter.at
8530 Deutschlandsberg > Fabrikstraße 4-6 > Telefon 03462 / 24 1 55 > Mobil 0676 / 949 22 22 > deutschlandberg@fahrschule-hotter.at

 **Höllers**
Die Genussgärtner

An der Umfahrungsstraße 37, 8510 Stainz, Tel. 03463 - 2155
www.gaertnerei-hoeller.at



Rodler Manfred

Geb.04.07.94

Vlg. Schwab

Lieblingsessen und Getränk:

Pizza, Spezi, Most

Liebingsgegenstand:

Landtechnik, Nutztierhaltung



Rossmann Christian

Geb.04.11.93

Lieblingsessen und Getränk:

Spaghetti, Schnitzel

Almdudler, Puntigamer

Liebingsgegenstand:

Landtechnik, Holzbearbeitung



Weicher Martin

Geb.23.03.94

Vlg. Lenz

Lieblingsessen und Getränk:

Verhackert

Eistee, Puntigamer

Liebingsgegenstand:

Landtechnik, Holzbearbeitung



Deutschmann, Frauental

„Ausbau der Verarbeitung und Vermarktung sowie Modernisierung und Arbeitserleichterung durch Stallneubau, etwas mehr Freizeit regelmäßig“

**Ihr starker Partner
in der Region!**

Grazer Straße 7, 8510 Stainz
Tel.Nr: 03463/23 26 - 0
Fax-Nr: 03463/23 26 - 25
E-Mail: info.38210@rb-38210.raiffeisen.at

**Raiffeisenbank
Lieboch-Stainz**
www.rb-lieboch-stainz.at





Personal der



Frau Fritz Sieglinde
Büroangestellte



Frau Schober Anita
Büroangestellte



Frau Irmgard Kainz
Reinigungspersonal



Frau Ilse Prosch
Köchin



Frau Maria
Wirtschaft



Frau Potnik Renate
Büroangestellte



Ing. Stefan Surma
Fächer: Landtechnik, Energietechnik,
Fachzeichnen, Turnen und Praxis



Andreas Herbst
Fächer: Holzbearbeitung
Praxis



Mag. Eugen Diplinger
Fächer: Religion



Fl. Werner Langreiter
Fächer: Mathe, Fachzeichnen, Fleisch-
verarbeitung, Edv Praxis
Landtechnik Praxis



Ing. Hannes Kollmann
Fächer: Nutztierhaltung, Englisch
und Praxis



DI Mag. Anton Maria Albrecher
Fächer: Pflanzenbau, Obstbau, Ökologie,
Bio-Landbau, Rechtskude und Praxis



DI Michael Steiner
Klassenvorstand
Fächer: Waldwirtschaft, Deutsch,
Forst- und Arbeitstechnik und Praxis

Gruber Peter
*„Wirtschaftlichkeit in Form von Leistungssteigerung
und Kostensenkung erhöhen“*



DI Johannes Schantl
Direktor
Fächer: Deutsch, Persönlichkeits-
bildung, Förderunterricht



LFS-Stainz



...ne Payer
tsleiterin



Frau Christine Seiner
Köchin



Frau Ritter Maria
Köchin



Frau Edegger Theresia
Reinigungspersonal



Frau Maria Krainer
Köchin



Ing. Dominikus Plaschg
Lehrerpersonalvertretung



Ing. Franz Mörth
Fächer: Betriebswirtschaft,
Buchführung, Wirtschaft und
Marketing und Praxis



Mag. Kerstin Maurer
Fächer: Musik



Herr Harald Sorger
Hausmeister



Mag. Erich Blumauer:
Fächer: Mathe, Bio-Landbau, Steuerrecht,
Landwirtschaftliche Dienstleistungen,
Wirtschaft und Marketing, Deutsch
und Praxis



Ing. Gabriele Brodschneider
Fächer: Agrarförderung und Praxis



FL Johann Lienhart
Fächer: Fachzeichnen; Mathe,
Landtechnik Praxis



Herunter, Zirknitz
„Versuchen einige Schritte nach vor zu setzen, nicht stehen bleiben“



Peter Huber, Düsseldorf
„Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit, mehr Automatisierung um
hohe Lohnkosten weiter zu senken betr. Vergrößern“



Internatsleben an der LFS

Tagesablauf eines Schülers in der LFS Stainz

Um 6:30 ist Tagwache sowie Frühstück, bis 7:15 ist Zeit um das Zimmer zusammen zu räumen.



Der Unterricht beginnt dann um 7:30. Um 9:20 ist dann eine Jausenpause. Der Unterricht beginnt dann wieder um 9:40. Mittagessen gibt es um 12:25 und die Mittagspause endet um 13:15. Am Nachmittag ist oft Praxis, aber auch theoretischer Unterricht! Nach Unterrichtsende ist Ausgang bis zum Abendessen. Um 18:30 beginnt dann die Studierstunde, und dauert bis 19:45. Nach der Studierstunde bieten sich mehrere Möglichkeiten an! Im Internat ging es immer drun-

ter und drüber, es war immer etwas los, nach der Studierstunde haben wir Fußball gespielt, Karten gespielt und auch Call of Duty gespielt, vor allem im 1. Jahrgang!



Internatsolympiade

Die Internatsolympiade ist eine Olympiade unter den Schülern, die sie in der Freizeit ausgetragen haben. Die Spiele waren ganz übliche wie z.B Fußball, Schach, Schnapsen, Tischtennis, Dart, Billiard! Die Sieger bekamen meistens Süßigkeiten! Organisiert wurde das ganze von Herrn Ing. Hannes Kollmann, der mit den Schülern immer den Spielplan erstellt hat! Es war immer eine Hetz, und immer wieder spannend!

Tanzkurs:

Im zweiten Jahrgang veranstalteten wir, wie jeder Jahrgang, einen Tanzkurs mit den Burgstaller Mädels. Der Kurs hat abwechselnd einmal in der Woche, entweder in Stainz oder in Burgstall stattgefunden. Es waren sehr lustige sieben Einheiten, die wir zusammen mit den Mädels hatten.



HÜBL
-HAUSTECHNIK-



Fotos vom Internatsleben



TIERARZTPRAXIS WIES



Mag. Wolfgang Kiegerl

Praktischer Tierarzt

8551 Wies, Unterer Markt 36
kiegerl.wolfgang@drei.at

Tel.: 0676 / 77 88 88 2



Tätigkeiten in den letzten 3 Jahren

1. Jahrgang

Projektstage:



Wir wurden in vier Gruppen aufgeteilt und jede Gruppe wurde zu einem Projekt zugeteilt. Die erste Gruppe hat das Fundament der Container Küche gegossen. Die zweite Gruppe hat für die Pflanzenschau noch einmal alles bearbeitet. Die dritte Gruppe hat einen Aussichtsturm für die Pflanzenschau gemacht. Die letzte Gruppe hat die Ehrherzog-Johann-Tafel in Eingangsbereich gestaltet.

Bad Aussee:



Zum Abschluss der ersten Klasse fuhren wir nach Bad Aussee zu dem Bauern Adler, der mit dem Erherzog Johann zusammen gearbeitet hat. Als zweites Ziel haben wir den Loser bestiegen.

2. Jahrgang

RWA Saatguterzeugung (Die Saat):

Im Rahmen des Pflanzenbau-Unterrichts besuchten wir in Lan nach die RWA, dort haben wir die Qualitätsüberprüfung des Saatgutes besichtigt. In der RWA haben wir auch noch die Absackmaschine gesehen.



Sportwoche Kärnten:

Gegen Ende der zweiten Klasse haben wir eine Sportwoche in Kärnten im Bundessportzentrum Faak am See verbracht. Jeden Tag haben wir eine Radtour zu den verschiedenen Bergen gemacht. Am Nachmittag konnten

wir verschiedenen Sportarten am Bundessportzentrum ausüben!



Weiters machten wir noch andere Tätigkeiten: Abfischen beim Betrieb Kröll, Jungbauernball, Sonnevent, Sporttag.

Verschiedene Exkursionen:

Schirnhof, Wertholzversteigerung, Abalon Sägewerk, Energitagung, Müller Forstwerkzeuge, Papierfabrik Frantschach, Offner Werkzeuge, Sägewerk Schaffer, Steyr-Werke, Zotter.



Steirischer Weinladen/Tracht & Mode
Hauptplatz 2 - A 8510 Stainz

Buschenschank/Gästezimmer
Max Gschielstr. 35 - A 8510 Stainz

[Tel:03463/2216](tel:03463/2216)

ulz.tracht-wein@aon.at - www.wein-ulz.at



Weinbau
Familie ULZ

Steirischer Weinladen | Tracht & Mode



Tätigkeiten in den letzten 3 Jahren

3. Jahrgang

Abschlussreise:

Zum Abschluss der dreijährigen Fachschule Stainz fahren wir nach Italien. Als erstes Ziel steuern wir das Ziel Grado an, wo eine bekannte Schinkenfabrik ist, im Anschluss besuchen wir einen Biologischen Landwirtschaftlichen Betrieb. Die Übernachtung machen wir in Grado. Am zweiten Tag besuchen wir Venedig, wo wir alle Sehenswürdigkeiten besichtigen. Am letzten Tag unserer Abschlussreise fahren wir nach Koper, dem größten Hafen am Mittelmeer. Als letztes Ziel fahren wir ins KRPAN Werk nach Slowenien. Nach der Besichtigung des KRPAN Werkes fahren wir zurück in unsere geliebte Steiermark.

Sonstige Exkursionen:

Kürbisbautag, Maisbautag, Häuslbauermesse in Graz, BMW-Motorenwerke, Pöttinger und im Gericht (Graz).



Handy Shop

- Alle Netzbetreiber
- Reparatur-Service
- Qualitäts-Zubehör
- Offene Handys



Handy Shop Stainz

8510 Stainz . Hauptplatz 9
 Telefon: 03463/60023 . stainz@handyshop.cc
 Öffnungszeiten: Mo-Fr: 09-12 / 13-18 Uhr, Sa: 09-13 Uhr

Top-Informationen im Internet: www.handyshop.cc



Orange



Abschlussreise

Am 27. April machen wir eine 3 tägige Abschlussreise nach Italien. Hier erklären wir die einzelnen Reiseabschnitte.

Der Schinken San Daniele



Die Herstellung des Schinkens wird nach alter handwerklicher Tradition ausgeführt. Das wahre Geheimnis ist allerdings das Mikroklima der Gegend um San Daniele, das aus dem Zusammentreffen der kühlen Luftströmungen von den Alpen her entsteht - der Ursprung des Gebietes begünstigt die Durchlüftung und hat Einfluss auf die Luftfeuchtigkeit. Das gewährleistet eine optimale Lagerung.

Seine Produktion beginnt mit der Auswahl der Schweine (nur italienische Tiere), die während ihres gesamten Wachstums kontrolliert werden - das gleiche gilt für die Fütterung.

Dann werden die besten Keulen für die Weiterverarbeitung ausgewählt.

Mindestgewicht 11 kg - das

Gewicht bestimmt die nachfolgende Phase der Salzung, die dem Schinken die Feuchtigkeit entzieht und ihm so seinen typischen „süßen“ Geschmack verleiht.

Der Fettanteil verteilt sich an den Rändern und garantiert so für den typischen Geschmack des mageren Teiles. Während der Verlagerung ruht der Schinken drei Monate waagrecht auf langen Bänken. Dann werden die Keulen gewaschen und für ca. acht Monate zum Trocknen aufgehängt. Zu gutem Schluss werden sie mit einem porösen, sehr feinen Dorn aus Pferdeknöcheln punktiert. Das erlaubt den Experten, mit ihrem Geruchssinn die Qualität des Schinkens auszumachen.



Ein Besuch in Venedig

Wer unvorbereitet Venedigs Gassen betritt und den Ausschielderungen folgt, den schwemmt es ohne große Umwege zur Rial-

tobrücke und zum Markusplatz, um sich schließlich irgendwo in den Gassen zu verlieren. Günstig erreicht man Venezia mit dem Zug und kommt im Herzen der Stadt Venezia St. Lucia an. Wenn die italienische Staatsbahn nicht gerade einen ihrer Streiks hat, kommt man schnell und kostengünstig ins Herz Venedigs.

Stadtgeschichte Venedigs

Aus den kleinen Inseln einer sumpfigen Lagune entwickelte sich im 8. Jahrhundert die See- und Handelsmacht Venedig. Als unabhängige Republik war sie im 15. Jahrhundert eines der Zentren des Welthandels, Kunst und Wissenschaft blühten.

Als Tag der Gründung von Venedig gilt der 25. April 421 n. Chr., der Tag des heiligen Markus. Flüchtlinge aus anderen Teilen Venetiens, ließen sich auf den hoch gelegenen, flutsicheren Sandbänken und Eilanden der seichten Lagune nieder.



Gasthaus
ECKWIRT
A-8510 Stainz
Bahnhofstraße 14
Telefon: 0699/126 246 15
Fax: 03463/32 237
e-mail: stainz@gasthaus-eckwirt.at
Ein Gasthaus zum Wohlfühlen, mit gutbürgerlicher Küche.
Durchgehend warme Küche bis Sperrstunde!



Abschlussreise

Der Hafen Koper

Hafen Koper ist der internationale Seehafen von Koper in Slowenien und gleichzeitig der Name der Aktiengesellschaft, die diesen Hafen betreibt. Der Hafen von Koper ist ein Mehrzweckhafen im Norden des Adriatischen Meeres im Golf von Triest. Er verbindet Mittel- und Osteuropa mit dem Mittelmeer und über die Straße von Gibraltar und den Suezkanal mit Amerika und dem Fernen Osten. Die Wassertiefe im Hafen reicht von 7 bis zu 18 Metern. Es können Schiffe mit einer Kapazität von bis zu 180.000 Tonnen den Hafen anlaufen. Vom Hafen bestehen Verbindungen mit allen Teilen der Erde. Das gesamte Hafengebiet hat den Status einer Freihandelszone. Der Hafen von Koper ist eine intermodale Handelsverbindung mit verschiedenen Transportformen und Umschlagsysteme: Ausrüstung für den Umschlag und Lagerung von Generalgütern, Projektgütern, Containern, Wagen, lockeren und flüssigen Gütern sowie lebenden Tieren. Der Hafen ist in neun Nutzungszentren organisiert, in welchen spezialisierte Terminaltätigkeiten

ausgeführt werden. Alle Terminals befinden sich unmittelbar an der Küste und sind mit moderner Umschlag-, Transport- und Lagertechnologie ausgerüstet. Das Hinterland des Hafens erstreckt sich über den gesamten Bereich von Mittel- und Osteuropa und reicht von Slowenien und Österreich bis Ungarn, Italien, Kroatien, Tschechien, die Slowakei, Polen und Süddeutschland. Der Hafen ist direkt mit dem europäischen Straßen- und Eisenbahnsystem verflochten. Die Hafengesellschaft Koper unterhält unter anderem Zweigbüros in Wien und München.

Das Werk Krpan



Der letzte Punkt unserer Abschlussreise führt uns nach Slowenien, in das Seilwindenwerk von Krpan. Die Seilwinden sind auch bei uns in Österreich sehr stark vertreten und bieten laut Händler und Werk sehr gute Leistungen. Auch aus eigenen Erfah-

rungen und aus denen von Mitschülern wird dies bestätigt.

Die Firma Krpan baut aber nicht nur einfache Seilwinden, sondern auch viele andere Geräte wie z.B. Holzspalter, Holzzangen, Kreissägen und Transportmulden für Nutzfahrzeuge.

Die Seilwinden gibt es auch mit verschiedenstem Zubehör wie zum Beispiel Seilausstoß, Funkbedienung. Es werden aber auch Seilwinden mit doppelten Seiltrommeln angeboten. Man bekommt auch noch verschiedenste Kleinteile und Zubehöre wie z.B. das Seil an sich aber auch Gleitstücke, Umlenkrollen, Forstketten von Pewag und Gelenkwellen von Walterscheid.

Diese Werksbesichtigung ist mit Sicherheit das Highlight unseres 3 tägigen Ausflugs, und bringt bestimmt einen guten Ausklang mit sich. Danach geht es wieder auf nach Stainz in die Schule.




**Wirtshaus
zum Höllerhansl**

Familie Ganster
Rachling 24 a
8510 Stainz
Telefon/Fax 03463/2240

info@wirtshaus-hoellerhansl.at
www.wirtshaus-hoellerhansl.at



Praxisbetriebe der BL-Lehrganges

Auch in diesem Jahr waren die Praxis Betriebe des BLL-Lehrgangs wieder sehr vielseitig. Die Betriebe reichten von der Milchwirtschaft über die Forstwirtschaft bis hin zur Jausenstation. Alle Schüler konnten sehr viele Erfahrungen sammeln, die ihnen hoffentlich in ihrer weiteren Zukunft zu gute kommen werden.

- **Brauchart Andreas**
- **Praxisort:** Gut Rheinau (Stiftung Fintan)
- **Betriebsform:** Milchviehhaltung und Ackerbau

- **Brauchert Robert Paul**
- **Praxisort:** Groß Sankt Florian (Fam. Schmitt)
- **Betriebsform:** Stiermast und Ackerbau



- **Gallaun Lukas**
- **Praxisort:** St. Stefan ob Stainz (Dokter, Nestl)
- **Betriebsform:** Milchviehhaltung



- **Gebhardt Paul**
- **Praxisort:** Krieglach (Fam. Schrittwieser/Sodl)
- **Betriebsform:** Forst und Milchviehhaltung

- **Hasewend Hans-Peter**
- **Praxisort:** LFS Hatzendorf
- **Betriebsform:** Rinderzucht, Schweinehaltung und Ackerbau

- **Klug Daniel**
- **Praxisort:** Deutschlandsberg (Firma Liechtenstein)
- **Betriebsform:** Waldwirtschaft und Sägewerk

- **Klug Markus**
- **Praxisort:** Obdach (Fam. Grillitsch)
- **Betriebsform:** Mutterkuhhaltung Jausenstation

- **Klug-Kager Matthias**
- **Praxisort:** Groß Sankt Florian (Fam. Albrecher)
- **Betriebsform:** Milchviehhaltung, Schweinezucht, Forstwirtschaft





- **Krainer Michael**
- **Praxisort:** Mantscha (Fam. Gschier)
- **Betriebsform:** Milchviehhaltung, Direktvermarktung

- **Kügerl Markus**
- **Praxisort:** Schleswig-Holstein (Fam. Becker)
- **Betriebsform:** Ackerbau und Milchviehhaltung

- **Lanz Marc**
- **Praxisort:** Großlobming (Fam. Gruber)
- **Betriebsform:** Ferkelproduktionsbetrieb, Ferkelaufzucht

- **Lasnig Marco**
- **Praxisort:** Krakaudorf (Fam. Spreitzer)
- **Betriebsform:** Mutterkuhhaltung, Milchviehhaltung, Forstwirtschaft

- **Müller Paul**
- **Praxisort:** Haslau (Fam. Haberl)
- **Betriebsform:** Fleischrinderzucht und Waldwirtschaft



- **Puffing Markus**
- **Praxisort:** Möbersdorf (Fam. Grandner)
- **Betriebsform:** Milchviehhaltung und Ackerbau

- **Rainer Peter**
- **Praxisort:** Hitzendorf (Fam. Spath)
- **Betriebsform:** Milchviehhaltung und Ackerbau

- **Reinisch Andreas**
- **Praxisort:** St. Andre im Lungau, Salzburg (Fam. Schitter)
- **Betriebsform:** Ochsenmast, Almwirtschaft, Ackerbau

- **Rossmannith Christian**
- **Praxisort:** Deutschlandsberg (Firma Liechtenstein)
- **Betriebsform:** Waldwirtschaft und Sägewerk

- **Rodler Manfred**
- **Praxisort:** Düsseldorf, Deutschland (Fam. Huber)
- **Betriebsform:** Legehennenhaltung und Ackerbau

- **Weicher Martin**
- **Praxisort:** Mellach (Fam. Kernbichler)
- **Betriebsform:** Gartenpflege und Gartengestaltung



Fotos von der Fremdpraxis



Sodi Erwin, Krieglach

„Wir bewirtschaften unseren Betrieb mit natürlichen Düngern (Urgesteinsmehl) effektiven Mikroorganismen“ „Wir sind sehr darauf bedacht natürliche u. gesunde Produkte sowie auch Tiere zu erzeugen“



Bernhard Wolf

Hafnermeister | Geschäftsführer

Kachelofen Wolf GmbH | A - Gewerbepark 4 | 8510 Stainz | Tel.: +43 (0) 3463 / 46 44

Fleischerei Lais

Platten u. Partyservice

8552 Eibiswald 10

Tel. 03466/42296

Fax. 03466/42297

Gschier Alois, Mantscha

„Erhöhung der Wertschöpfung durch Erweiterung der Produktpalette“

Postgebühr bar bezahlt

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.: Dir. DI Johannes Schantl, Ing. Hannes Kollmann
Grafik & Design: Peter Polz, <http://www.peterpolz.com>,
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz
Zulassungsnummer: GZ 02Z03 24 21 M