

Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde 21. Jahrgang Oktober 2023 Nr. 112 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg



95 Schüler:innen und 30 Abendschüler:innen starten in ein neues Bildungsjahr



Sternfahrt des Absolventenverbandes ins Almenland

15.10. 2023



Obmann Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule!
Hat man in den letzten Monaten die katastrophalen Auswirkungen des schon viel zu lange dauernden Krieges mit Entsetzen aus großer Entfernung beobachtet, so hat heuer die Natur gezeigt, was ihr in nächster Umgebung möglich ist. Es wäre wichtig, zu erkennen,

iebe Kirchbergerinnen Kirchberger! Tradition bewahren - Innovation leben - Zukunft gestalten - und das alles verpackt mit einer gesunden Portion Hausverstand. Unter diesem Motto starten wir mit einer Rekordanzahl von insgesamt 253 wissbegierigen Schülerinnen und Schülern in ein neues Schuljahr. 95 neue Gesichter sind im 1. Jahrgang, davon 27 Mädchen – im 2. Jahrgang sind 66 angereist, davon 13 Mädchen - im 3. Jahrgang werden es ab November 62 sein, davon 16 Mädchen und in der Abendschule für Erwachsene haben 30, davon 16 Damen, ihren neuen Lebensabschnitt begonnen. Der Ansturm auf unsere Schule ist ungebrochen groß und das ist die beste Rückmeldung für uns als Schule. Natürlich sind wir uns auch der Verantwortung bewusst, diesen jungen Menschen ein Rüstzeug mit auf den Weg zu geben, um auf die dass die Natur ihr eigenes Gleichgewicht aufrechterhält, die für das Überleben aller Lebewesen von entscheidender Bedeutung ist. Es ist ein Umdenken und eine Anderung unserer Verhaltens- und Lebensweisen erforderlich. Dies trifft aber nicht nur unsere Industrieländer, sondern auch alle Ubergangs- und Schwellenländer. Doch hier prallen Interessen aufeinander: Auf der einen Seite der Versuch, unsere verhältnismäßig kleinen Landwirtschaftsbetriebe als rückständig und unprofitabel hinzustellen, auf der anderen Seite die Riesenindustrielandwirtschaft mit ihren gewaltigen Dimensionen, welche keine Kosten und Mühen scheut, uns einzureden, dass ein Stück Rindfleisch oder Obst von der anderen Weltkugelhälfte für uns gesünder und billiger wäre als einheimische Lebensmittel. Diese Uberheblichkeit wird von Großhändlern und leider auch von manchen Spitzenpolitikern in

größer werdenden Herausforderungen eine Antwort zu haben.

Das heurige Erntedankfest steht bald wieder vor der Tür und in Kirchberg können wir mit unserer Ernte zufrieden sein. Der Wettergott war in diesem Jahr auf unserer Seite, es war ausreichend Regen vorhanden und so konnten wir besonders im Feldfutter und Grünlandbereich unsere Futtervorräte wieder auffüllen. Die Trockenheit im letzten Jahr hat uns deutlich gezeigt, wie abhängig wir von diesen Wettergeschehnissen sind. Wir waren gezwungen, Grundfutter zuzukaufen, aber auch unseren Tierbestand vorübergehend zu reduzieren. Gemeinsam mit unseren Schülerinnen und Schülern steht nun die Maisernte und der Herbstanbau am Programm. Ebenfalls sind wir mitten in der Obsternte, die wir hauptsächlich mit unseren Schülerinnen und Schülern im Ernteprojekt erledigen werden. Und

Europa mitgetragen. Aber gerade für unser kleinstrukturiertes Land sollten Maßstäbe wie Umweltschutz und Eigenversorgung durch unsere eigenen Landwirte kein Fremdwort sein. Einseitige Sichtweisen und eine Produktion nur um der Produktion Willen, werden es in Zukunft immer schwerer haben, die wirklichen Herausforderungen der Natur erfüllen zu können. Familien und ihre Mitglieder werden auch in Zukunft das Um und Auf in der kleinstrukturierten Landwirtschaft bleiben. Freilich sind dies auch von mir oft nur Schlagwörter, aber oft setze ich auf den Leser der Kirchberger Mitteilungen als Multiplikator.

Diese und andere Themen werden wir auch wieder bei unseren gemeinsamen Ausflügen im Herbst diskutieren, aber immer mit dem Grundsatz der Verschiedenheiten und der Freiheit der einzelnen Ansichten. Euer Raimund Kandlbauer

## Nirektor am Vort



Dir. Wolfgang Fank

so schließen wir ein Wirtschaftsjahr in Kirchberg ab und sagen beim Erntedankfest "Vergelt's Gott" für eine gute Ernte. Ich wünsche euch Absolventinnen und Absolventen einen schönen Herbst, eine nicht zu stressige und unfallfrei Ernte- und Anbauzeit und auf ein Wiedersehen in der LFS Kirchberg am Walde.

# Sternfahrt

## des Absolventenverbandes ins Almenland



Treffpunkt: Hauptplatz Passail

### 10:00 Uhr

Gottesdienst in der Pfarrkirche Passail Passail 1, 8162 Passail Mitgestaltet von der Landjugend

#### 11:00 Uhr

Besichtigung der Sennerei Leitner

Tulwitzviertl 39, 8163 Fladnitz/Teichalm Dieser Berieb produziert den im Handel erhältlichen "Almenland-Stollenkäse".

#### 13:30 Uhr

Mittagessen beim Gasthaus Pröllhofer Tulwitzviertl 9, 8163 Tulwitzviertl

### 15:00 Uhr

Almenland-Imkerei Kreiner

Lindenbergweg 39, 8162 Passail Die Imkerei bietet die volle Produktvielfalt an Imkereiprodukten an.

#### 16:30 Uhr

Gemütliches Beisammensein in der Lindenbergstubn

Lindenbergweg 40, 8162 Passail



# AV-Lehrlahrt

Donnerstag, 24. November 2023 Bitte Termin vormerken!



# Inbiläumstrekken der Absolvent:innen

Schöne Augenblicke und Erinnerungen erlebten unsere Absolventinnen und Absolventen bei großen AV-Treffen in Kirchberg







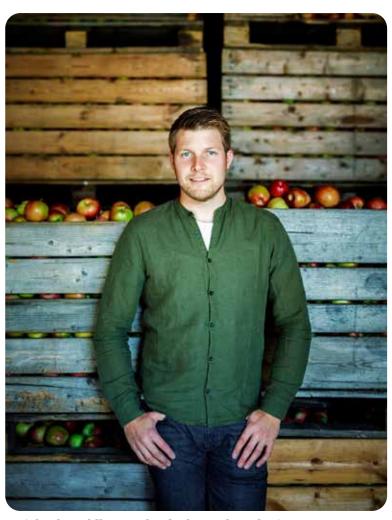
# Pionierarbeit in zweiter Generation

### Was Anton Haspl in den 80ern begann, führt Sohn Michael nun fort: Most in Spitzenqualität

Seit Jahrzehnten gibt es keine Most-Prämierung ohne einen Titel für das Mostgut Kuchlbauer in Riegersbach bei Vorau. Doch als Anton Haspl mit seiner Frau Resi in den späten 80er-Jahren begann, Most auf hohem Qualitätsniveau herzustellen und eine Mostschank zu eröffnen, leisteten sie wahre Pionierarbeit. Der Beweggrund, Most zu machen, war, dass der damals kleine Milchviehbetrieb nicht für den Vollerwerb reichte und ein zweites Standbein her musste, damit Anton und Resi am Hof ihr Einkommen erwirtschaften konnten. Anfang des Jahres haben Sohn Michael und dessen Frau Julia die mittlerweile weithin bekannte Mostschank und den dahinterliegenden Betrieb übernommen. Kühe gibt es schon lange nicht mehr und auch die Stiermast wurde aufgegeben.



Alte Sorten auf moderne Spindel-Unterlage



Michael Kuchlbauer überdachte während seiner Meisterausbildung die Ausrichtung des Familienbetriebes

### Neue Obstanlage in Vorau

Die Familie betreibt heute Bio-Ackerbau auf 38 Hektar sowie Obstbau mit zahlreichen Streuobstbäumen und einer auf Spindel-Unterlagen verjüngten Rubinetten-Anlage mit zwei Hektar, die in Pischelsdorf liegt. Rund 50.000 Liter produzieren sie pro Jahr. Ein Teil wird auch von Bauern aus der Region zugekauft, die jedoch bei der Ernte besonders auf Sauberkeit achten müssen und dafür einen Aufschlag auf den normalen Pressobstpreis erhalten. "Im kommenden Jahr werden wir hier einen Obstgarten anlegen", zeigt Michael auf einen Hang in Sichtweite des Mostkellers. Hier kreieren die Kuchlbauers ihre edlen Kostbarkeiten aus alten Apfel- und Birnensorten. Unzählige Landessiege für ihre Moste sowie jüngst für ihren naturtrüben Apfelsaft belegen die herausragende Qualität und Sorgfalt ihrer Arbeit. "Wie in der Milchwirtschaft ist Hygiene das Um und Auf in der Obstveredelung", beschreibt Michael.

### Edelbrände

"Die Teilnahme an den Prämierungen ist eine Standortbestimmung und verhindert, dass wir betriebsblind werden", ergänzt Julia. Der Most wird wie Weißwein hergestellt. Er wird in doppelwandigen Niro-Tanks temperaturgesteuert vergoren. Und auch in die Edelbrände steigt das junge Ehepaar ein. Julia ist wie Michael Meisterin der Landwirtschaft, besuchte zuvor aber die HLA Eggenberg und arbeitete bis zum Einstieg ins Mostgut als Produktentwicklerin in der Lebensmittelbranche. Kennengelernt haben sie sich auf einem Landjugendfest.

Die beiden blicken voller Enthusiasmus in die Zukunft, sind sich der langen Geschichte des Hofes aber sehr bewusst. Der alte Gewölbekeller werde zum Schauraum aufgewertet und der Hausbrunnen wieder geöffnet und sichtbar gemacht. "So etwas muss erhalten werden", ist Michael stolz auf die vielen Ge-



Michael und Julia nahmen mit der Heirat den Hofnamen Kuchlbauer an

nerationen vor ihm, denen der Hof als Lebensgrundlage diente.

"Auch wir wollen unsere Familie vom Hof ernähren", so ihr Ziel. Dafür sollen die Kreisläufe am viehlosen Bio-Betrieb besser geschlossen werden – Kompostierung des Presskuchens wäre so ein beispielhaftes Vorhaben. Weiterbildung ist für sie

ein ganz wichtiges Element, um auf Höhe der Zeit zu bleiben. Und da denkt Michael auch gerne an seine Kirchberger Zeit zurück: "Das Wissen ist das eine, aber bei Kursen wie auch damals in der Schule bildet sich eine Gemeinschaft."

## Mostgut Kuchlbauer

Betriebs-Info

Betriebsführer Michael & Julia Kuchlbauer

Übergeber Anton & Resi Haspl Riegersbach 33, 8250 Vorau

- Mostschank und Bio-Ackerbau mit wachsender Direktvermarktung
- Auf 36 Hektar werden Roggen fürs eigene prämierte Bauernbrot sowie Weizen, Kürbis und Soja angebaut. Die Feldfrüchte sollen künftig stärker direktvermarktet werden, statt in die Tierfütterung zu gehen.
- Auf unzähligen Streuobstbäumen an den Feldstücksgrenzen sowie auf zwei Hektar Obstanlage in Pischesldorf werden alte Apfel- und Birnensorten geerntet, die zu 50.000 Liter Most und Saft veredelt werden



Bioackerbau auf 36 Hektar









### Klassenvorstand 1A-Klasse: Ing. Reinhard PAUSACKL

1. Reihe sitzend von links:

Arzt Julian Böhm Daniel

Ernst Michael Stefan Freiberger Jonas Martin

**Fuchs Xaver** 

Gabbichler Dominik Ganster Valentina

Glaser Lukas Glatz Lukas Gruber Florian Harb Michael Hofer Anna-Lena

**Holzer Emma** 

2. Reihe stehend von links:

**KV Ing. Reinhard Pausackl** 

**Huber Iris** 

Kienreich Jonas Lebenbauer Leonie Manninger David Nuster Christoph Pailer Manuel

**Pusterhofer Raphael** 

Retter Lukas Rieger Lara Riegler Markus Rinnhofer Jakob

Dir. Wolfgang Fank BEd.

3. Reihe stehend von links:

Scheibelreiter Katharina Schirnhofer Simon

Schmidhofer Jakob

Schuster Nadja Johanna

Schwaiger Nauja Johan Schwaiger Simon Spörk Jonas Martin Steinbauer Simone Tödtling Katharina Tuttner Lorenz Wegerer Maddox Winkler Anna Maria

### Klassenvorstand 1B-Klasse: Ing. Markus WILFINGER

1. Reihe sitzend von links:

Beiglböck Oliver Berk David Dopler Florian Feiner Philipp Fenz Michael Friesacher Philip

Friesacher Philipp Gigler Franz Christian

**Glatz Thomas** 

**Gumhalter Thomas Josef** 

Handler Lena Hofer Jan Andreas Hofer Michael

Hollergschwandtner Konrad

2. Reihe stehend von links:

**KV Ing. Markus Wilfinger** 

**Kainz Andreas** 

Kernbauer Raphael Michael

Leitner Annika Leopold Jasmin Loschy Simon Maitz Sebastian Mayer Andreas Moosbacher Paul Mosbacher Robert Pfeffer Juliane Pieber David

Dir. Wolfgang Fank BEd

3. Reihe stehend von links:

Prem Bastian

Reisinger Fabian Johann

**Riegler Yvonne** 

Schafferhofer Michael Sedlarik Maximilian Sommer Jan Martin Tauchner Marlene Uhl Magdalena Ulreich Jannik

Weninger Claudia Elisabeth

Wenzl Jan Zapfel Elias Zöbinger Fabian

### Klassenvorstand 1C-Klasse: DI Christoph STEINBAUER

1. Reihe sitzend von links:

Benedikt Anja Fleck Manuel Hinterleitner Andre Höller Markus Holzer Lukas Jagerhofer Hannah Kaltenegger Felix Köberl Lorenz Kohl Magdalena 2. Reihe stehend von links:

KV DI Christoph STEINBAUER

Kohlhauser Leo Helmut

Kroisleitner Anja Nestl Reinhard

Peintinger Andrea Laura

Prasch Jan Peter Putz Melissa

Schickbichler Jonas Dir. Wolfgang Fank BEd 3. Reihe stehend von links:

Schönherr Emely Healy Schreier Samuel Schreiner Elias Jan Steinmann Elias

Thaller Julian
Tödtling Philip

Windhaber Christina



### Klassenvorstand Abendschule: Ing. Franz FÄRBER

1. Reihe sitzend von links:
Berger Helena
Binder Michael
Bodendorfer Andreas
Duller Christoph
Feichtinger Sabine
Fuchs Sebastian
Geier Marco
Gruber Martina
Gschiel Stefanie

2. Reihe stehend von links:
KV Ing. Franz Färber
Köberl Tanja
Kogler Lisa Maria
Königshofer Bernd
Krutzler Tanja
Lechner Florian
Lechner Hannes Franz
Lex Martin
Loidl Bernadette
Loipersböck Laura Maria
Dir. Wolfgang Fank BEd

3. Reihe stehend von links:
Maczeyka Denise
Mittermüller Tanja
Mittlinger Manuela
Müllner Philipp
Putz Martina
Rassi Florian Stefan
Retter Daniel
Schützenhöfer Sylvia
Spörk Martin
Zink Katharina

# Daniel, wir vermissen dich!

Am 16. August 2023 verunglückte Daniel Hofstätter tödlich bei einem tragischen Verkehrsunfall mit seinem Moped in Vorau. Wir verloren unseren Freund und Mitschüler aus der Kirchberger Gemeinschaft. Seither ist es in unserem Leben stiller geworden. Daniel, du warst immer ein gutgelaunter Freund und halfst in jeder Situation. Wir werden Dich immer in unseren Herzen tragen und uns immer an Dein besonderes Lachen erinnern.

Deine 1b-Klasse 2022/23





## Willkommen im Team!

Wir freuen uns auf eine gute **Zusammenarbeit!** 



### **Markus LANG**

Mein Name ist Markun \_\_\_\_\_ und ich bin seit September 2023 Lehrer an der LFS Kirchberg am Walde. Ich darf die Theoriefächer Mathematik und Landwirtschaftliches Bauen sowie den Praxisgegenstand Holzbearbeitung unterrichten. Die Leidenschaft für die Holzverarbeitung wurde bereits im Kindesalter geweckt, da mein Vater eine Tischlerei in Eichberg betreibt. Nach der Matura an der HTL Mödling (Abteilung Innenraumgestaltung und Möbeldesign) habe ich für einige Jahre in der Privatwirtschaft gearbeitet. In dieser Zeit habe ich auch den Tischlermeister abgelegt. Ich konnte einige berufliche Erfahrungen sammeln, welche ich nun den Schülerinnen und Schülern weitergeben möchte. Ich freue mich auf die kommenden Schuljahre.







### LANG Maria

ein Name ist Maria Lang und VI ich bin seit Ende Juni 2023 als Karenzvertretung von Frau Spandl im Büro beschäftigt. Nach der FS Vorau machte ich die Koch- und Kellnerlehre. Anschließend führte ich mit meinem Mann einen Obstbaubetrieb mit Direktvermarktung. Seit 2010 sammelte ich Büroerfahrung bei der Landwirtschaftskammer als MFA-Aushilfe. Jetzt freue mich über die neue Herausforderung und Teil des Teams in Kirchberg zu sein.

### SPANDL Matheo

Mein Name ist Matheo Spandl und ich komme aus Neustift an der Lafnitz.

Ich habe das 9. Schuljahr in der 1. Klasse der Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Kirchberg am Walde absolviert.

Am 4. September 2013 startete ich meine Lehre zum Tischler in der Tischlerei in Kirchberg. Ich freue mich auf eine tolle und interessante Lehrzeit in Kirchberg.





### Martin KÖBERL

Tch kommen aus Strallegg von Leinem landwirtschaftlichen Betrieb, weshalb ich auch die LFS Kirchberg absolviert habe. Nach einer Lehre als Landmaschinentechniker und Einzelhandelskaufmann folgte der Zivildienst als Betriebshelfer in der Landwirtschaft. Im vergangenen Frühjahr legte ich die Meisterprüfung Landmaschinentechnik ab. Unterrichtet wird von mir Landtechnik, Pflügen und Tierbetreuung. Außerdem werden Internatsdienste übernommen.

## DI Eva-Maria **SITZWOHL**

ls Lehrerin der LFS Hatzen-Adorf bin ich für das Schuljahr 2023/24 hier an der LFS Kirchberg zugeteilt und darf das Lehrerteam in den Fächern Milchverarbeitung und Deutsch sowie im Internatsdienst unterstützen. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit im neuen Team!



# Action-Tage

Für alle Schülerinnen und Schüler, die sich für eine Ausbildung im ländlichen Raum interessieren!

DI	MI
10.10.23	11.10.23
24.10.23	25.10.23
21.11.23	22.11.23
28 11 23	29 11 23

Beginn der Kennenlerntour jeweils um **09.00 & 14.00 Uhr** 

Um telefonische Anmeldung wird gebeten: 03338/2289

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!





Auch außerhalb unserer allgemeinen Treffen finden Zusammenkünfte mancher Jahrgänge statt. So Mitte Juni im heurigen Jahr bei Familie Taucher in Hartl. Organisiert von Hermann Koch , Herbert Taucher und dem damaligen Klassensprecher Stefan Gruber, traf sich der 65er-Jahrgang zum 58. Jahrestreffen. Nach einer kleinen Andacht zum Gedenken der verstorbenen Klassenkameraden gab es zum gemütlichen Beieinandersein Kuchen und Kaffee . Nach einer Führung durch die Ölpresse Höfler wurde der Tag dann beim Buschenschank Baumgartner in Kopfing abgeschlossen.



Impressum - Herausgeber:
Absolventenverband der landwirtschaftlichen
Fachschule Kirchberg am Walde
Für den Inhalt verantwortlich und Zusammenstellung:
Roman Musch, Dir. Wolfgang FANK BEd

Layout: Claudia Mauerhofer

Bildnachwies: Seite 2: © Starfoto / Seite 3: © steiermark.com & almenland.at / Seite 12: © Alexander Spitzer