



Kirchberger Mitteilungen

Sonderausgabe

Genussland Kirchberg



**Hofladeneröffnung mit Ostermarkt
Freitag, 07. April 2017**

Liebe Kirchberger Familie!

Mit dieser Ausgabe halten sie eine Sonderausgabe der Kirchberger Mitteilungen in Händen, mit einem erneuerten Titelseitenbild welches das neu renovierte Schloss zeigt. Diese Ausgabe ist eine Schulzeitung anlässlich der Eröffnung des neuen Hofladens im neuen Praxis- und Direktvermarktungszentrums in Kirchberg. Der Hofladen wird den Schülern die Möglichkeit bieten mit den Konsumenten in Kontakt zu treten, und neben dem Produzieren auch das Verkaufen zu lernen. Das Verkaufen ist seit längerem keine Stärke von uns Bauern. Nach dem Krieg wurden die Bauern aufs Produzieren getrimmt, weil zu wenig Lebensmittel vorhanden waren. Und dadurch hat man den Kontakt zu den Verbrauchern verloren. Wir Landwirte erzeugen mittlerweile Überschüsse in allen Sparten und das Vermarkten machen Manager von Molkereien und Handelsketten für uns. Weil wir das Verkaufen anderen überlassen, haben wir auch keinen Einfluss mehr auf die Preisgestaltung und müssen zufrieden sein mit dem was man uns bietet. Die Direktvermarktung ist eine Form wie man von diesen Massenprodukten weg kommt, zu einem Erzeugnis das mit dem Bauern der es erzeugt auch ein Gesicht bekommt. Mündige und aufgeschlossene Konsumenten suchen schon immer nach solchen Lebensmitteln und werden bei vielen Berufskollegen fündig. Viele Pioniere in der Direktvermarktung sind Biobauern. Dadurch können auch kleinere Betriebe im Vollerwerb wirtschaften, und das ist für viele eine Alternative. Die jungen Hofübernehmer von Morgen bekommen in Kirchberg das Rüstzeug um solche alternative Einkommensmöglichkeiten zu nutzen, und Ihre Höfe zukunftsfit zu erhalten. Die Regionalität ist für die Konsumenten sehr wichtig und das sind neue Chancen für die heimische Landwirtschaft. Auch der Verkauf vieler Produkte über das Internet wird in Zukunft immer wichtiger, daher ist der Umgang mit diesen Medien ganz wichtig. Denn nicht jeder hat eine tolle Lage um einen Hofladen zu betreiben, daher kann eine super gestaltete Homepage mit einer tollen Produktpräsentation den Radius eines Bauernhofes enorm erweitern. Diesen Weitblick wünsche ich allen Kirchbergern!

Euer Martin Prenner



Kirchberger Genussland

Die Fachschule Kirchberg gehört nach der Generalsanierung und vielen Neu- und Umbauten zu den schönsten Landwirtschaftsschulen Österreichs. Die besondere Lage an der Schnittstelle zwischen nördlichen Alpenland und südlichem Hügelland ergibt ein wunderschönes landschaftliches Umfeld. So erstreckt sich das Kirchberger Schulland auf 100 Hektar vom ebenen Kürbisacker bis zur steilen, alpinen Hutweide und in der Mitte liegt das herrlich, neu restaurierte Schloss, in ruhiger Einzel-lage – ein idealer Ort zum Leben, Lernen und Genießen. In den letzten drei Jahren wurde der letzte große Bauabschnitt der Generalsanierung, die Erneuerung der Vermarktungs- und Verarbeitungseinrichtungen umgesetzt. Dazu wurde das bestehende alte Werkstättengebäude komplett ausgehöhlt und um ungefähr 40% der Grundfläche ausgeweitet. Dann wurden alle notwendigen Verarbeitungsbereiche wie Fleischerei, Molke-rei, Bäckerei, Bren-nerie und Braue-

rei, sowie Hofladen eingerichtet. Die Räume sind nach technischen, hygienischen und pädagogischen Kriterien bestens ausgestattet. Mit ihnen wird es einerseits möglich sein, beste kulinarische Produkte zu erzeugen und andererseits die Schüler perfekt zu unterrichten. Mit diesem Vorhaben will die Fachschule Kirchberg deutliche Akzente für die Landwirtschaft, aber auch für die Konsumenten setzen. Für die Landwirtschaft und ihre Jugend soll gezeigt werden, welche wunderbare Lebensgenussmittel aus den landwirtschaftlichen Grundprodukten der Region erzeugt werden können. Die Konsumenten sollen die Möglichkeit bekommen die Verarbeitung in einer Art gläserner Erzeugung kennen zu lernen und im Hofladen können sie dann nach Herzenslust einkaufen. Nebenbei können viele Menschen, die bisher noch nie in Kirchberg waren, diesen einzigartigen Ort der Bildung und der Land- und Forstwirtschaft besichtigen. Am 7. April werden die Tore der neuen Verarbeitungseinrichtungen und des Hofladens das erste Mal für die breite Öffentlichkeit geöffnet. Als Leiter der Schule hoffe ich auf ein schönes Wetter und auf das Kommen von vielen interessierten und genussvollen Menschen.

■ Dir. DI Roman Bruckner

PRODUZENTEN sind die STARS von MORGEN

Fundierte Ausbildung ist ein wichtiger Treiber für erfolgreiche Direktvermarkter!



Margareta Reichsthaler

Leitung Direktvermarktung
und regionale Kooperationen
und Obfrau der
GENUSS REGION ÖSTERREICH

Märkte sind im Umbruch. Vertriebswege und Techniken ändern sich rasant.

Digitalisierung, Verstädterung, Globalisierung und vieles mehr sind Entwicklungen die niemand aufhalten kann. Diese schaffen aber auch Potenzial für neue Märkte. Die Sehnsucht nach regionalen Lebensmitteln und erdverbundenen Menschen, die Biodiversität mit Herz und Hirn pflegen, war noch nie so groß wie heute. Das spielt der bäuerlichen Direktvermarktung und Regionalität grundsätzlich in die Hände. Beides sind aber keine Selbstläufer.

Auch Direktvermarktung ist nur dann wirtschaftlich und bietet Perspektiven für unsere kleinstrukturierten Familienbetriebe, wenn es professionell gemacht wird. Ein klares, gelebtes Betriebskonzept, das laufend überprüft und weiterentwickelt wird sowie gut durchdachte Betriebsabläufe sind entscheidend.

Wichtige Fragen sind:

- Welche Produkte sollen in welcher Qualität und zu welchen Konditionen angeboten werden?
- Welche Vertriebswege wähle ich und wie gestalte ich den Dialog mit den Kunden?
- Wo bin ich leidenschaftlicher Profi und wo trainiere/optimiere ich täglich meine Kernkompetenzen - was mache ich aus Überzeugung nicht?
- Was sind die wichtigsten einkommenswirksamen Faktoren?
- Wo tanken ich und meine Familie/mein Team Freude und Kraft für das tägliche Tun?

Dass die Ausbildungspläne der landwirtschaftlichen Schulen in den letzten Jahren verstärkt auf Produktverarbeitung und Produktentwicklung, sowie Marketing und Unternehmensführung als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Grundausbildung gesetzt haben, hat sich bereits sehr positiv auf die Entwicklung der steirischen Direktvermarktung ausgewirkt. Gerade Absolventen von landwirtschaftlichen Fachschulen stechen mit Spitzenleistungen bei Produktprämierungen und mit neuen Produktkreationen immer wieder hervor. Das passende persönliche Auftreten vieler junger Bäuerinnen und Bauern stimmt positiv. Mehr Selbstbewusstsein wäre insbesondere in der Preisgestaltung wünschenswert.

Weiters wichtig ist, die Kooperationsfähigkeit unter den SpezialistInnen in der Direktvermarktung auszubauen, damit die Geschichte der Regionalität in der Hand der Bäuerinnen/Bauern und Regionen bleibt.

Wichtige Instrumente dafür sind die in den letzten Jahren aufgebauten Marken GENUSS REGION ÖSTERREICH und Gutes vom Bauernhof. Diese Markenkompetenz weiter in den bewährten Strukturen zu lassen ist eine gemeinschaftliche Herausforderung für die nächsten Jahre. Die Geschichte der Regionalität selber zu erzählen und damit auch am Markt proaktiv selber gestaltend zu agieren bedarf dieser maßgeschneiderten bewährten Struktur. Ich wünsche allen AbsolventInnen Mut zu Eigenständigkeit, Teamfähigkeit und fairem Wettbewerb. Möge die Fachausbildung das Interesse am lebenslangen Lernen geweckt haben.





MILCH Verarbeitung

Der praktische Unterricht „Milchverarbeitung“ findet für alle Schülerinnen und Schüler statt. Die neuen großzügig ausgelegten Räumlichkeiten für die Milchverarbeitung sind Teil eines neu errichteten Verarbeitungszentrums unweit unseres Schulgebäudes. Hygiene und Sauberkeit sind bei der Herstellung unserer Produkte oberstes Gebot. Nur wenige Schüler können auf ihrem Heimatbetrieb aus verschiedensten Gründen auf die Direktvermarktung setzen, doch naturnahe Erzeugung und Regionalität sind gefragter denn je. Bis jetzt wurden unsere Produkte in die Schulküche gebracht, ab jetzt kommt die Direktvermarktung der Milchprodukte als weiterer Schwerpunkt dazu. Teilweise werden unsere Produkte aus pasteurisierter Milch erzeugt, teilweise aus Rohmilch. Die Pasteurisierung hat den Vorteil, dass die Haltbarkeit des Produktes erheblich verlängert wird, Inhalts- und Geschmacksstoffe gehen aber leider verloren. Die Schülerinnen und Schüler lernen in der ersten und



zweiten Klasse, wie man Frischprodukte, wie Frischkäse, Frischkäse mit Kräutern, Naturjoghurt und Fruchtjoghurt, Cremetopfen und Butter erzeugt und verpackt. Bei allen genannten Produkten wird die Milch pasteurisiert. Bei Frischprodukten im Glas ist an ein Pfand gedacht. In allen drei Jahrgängen lernen unsere Schülerinnen und Schüler, wie man einen Weich-, Schnitt- bzw. Hartkäse erzeugt und verpackt. Alle drei Käsesorten werden aus Rohmilch erzeugt. Hartkäse wird vom Käselaub nach dem Wunschgewicht und der Wunschgröße geschnitten und in Papier verpackt verkauft. Schnittkäse kann vom Laib geschnitten und eingewickelt oder vakuumiert gekauft werden. Weichkäse gibt es in Form von Weichkäselaubchen oder als Camembertlaibchen. Beim Verkauf unserer Milchprodukte soll so wenig Plastik wie möglich eingesetzt werden.

Milchprodukte im Verkauf

- ☼ Hartkäse
- ☼ Schnittkäse
- ☼ Weichkäse
- ☼ Camembert
- ☼ Bauertopfen
- ☼ Joghurt
- ☼ Frischkäse
- ☼ Bauernbutter

Die Profis von Kirchberg!



FLEISCH Verarbeitung

In der Praxis „Fleischverarbeitung“ lernen die Schülerinnen und Schüler die Verarbeitung von verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren. Sowohl das Schweinefleisch als auch das Rindfleisch stammt von unseren hauseigenen Tieren.

Jährlich werden in Kirchberg ca. 80 – 100 Schweine und ca. 10 Rinder geschlachtet. Unser Schlachtraum ist sowohl für die Schweine- als auch für die Rinderschlachtung ausgerichtet. Anschließend wird das Fleisch fachgerecht zerlegt, für die küchengerechte Weiterverarbeitung vorbereitet und zu verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Diese Arbeiten werden von unseren Schülerinnen und Schülern in verschiedenen Praxisgruppen aus allen drei Jahrgängen durchgeführt. Bis jetzt wurden die Produkte nur für die Schulküche produziert, aber in Zukunft werden wir auch unseren eigenen Kirchberger Hofladen beliefern.

Unsere Produktpalette umfasst Hauswurst, Käsewurst, Schinkenwurst, Polnische, Wiener, Extra-



wurst, Pikantwurst, Krainer, Käsekrainer, Bratwürstel, Cabanossi, Leberkäse, Käseleberkäse, Selchfleisch und Leberaufstrich.

Für die Ausbildung der Schüler steht uns ein sehr gut ausgestatteter Verarbeitungsraum mit modernsten Geräten zur Verfügung, was uns ein rationelles und effizientes Arbeiten und Produzieren ermöglicht. Das „Highlight“ des Verarbeitungsraumes ist eine computergesteuerte Selchanlage, die uns eine sehr gute Qualität der Fleischprodukte garantiert.

Sauberkeit und Hygiene ist ein sehr wesentlicher Bestandteil der Praxis und ist die Basis für die Produktion von qualitativ hochwertigen Waren.



Fleischprodukte im Verkauf

- ⊗ Hauswurst
- ⊗ Käsewurst
- ⊗ Schinkenwurst
- ⊗ Polnische u. Wiener
- ⊗ Extra-, Pikantwurst
- ⊗ Krainer
- ⊗ Bratwürstel
- ⊗ Frankfurter
- ⊗ Cabanossi
- ⊗ Leberkäse
- ⊗ Selchfleisch
- ⊗ Leberaufstrich



SAUBER und PRAKTISCH

Die neue Fleischbearbeitung in Kirchberg

Dr. Herfried Haupt
Fachtierarzt für Lebensmittel
Veterinärreferat - BH Hartberg

Seit vielen Jahren verfügt die Fachschule Kirchberg über einen zugelassenen Schweineschlachtraum für die Ausbildung zur Fleischbearbeitung, vom Schlachten bis zum Würsten. Um geeignete räumliche Bedingungen für den Lehrbetrieb anbieten zu können, wurde entschieden, im Rahmen der Entstehung des Vermarktungszentrums für den Umgang mit Fleisch eine Neugestaltung zu schaffen.

Die Schule trat sehr früh in der Planungsphase an die Behörde heran, um die Vorschriften zu Tierschutz beim Schlachten und zu Hygiene berücksichtigen zu können. Die bauliche Ausführung konnte der Amtstierarzt gezielt und effizient mit Herrn Alois Gschiel gestalten. Durch sein Fachwissen im Bauwesen konnten die erforderlichen Abstimmungen intensiv, in sehr kurzer Zeit, vorgenommen werden. Herr Fachlehrer Ing. Christoph Strauss erstellte präzise die umfangreiche Dokumentation zur Zulassung des Betriebes, an dem ab Rechtskraft des Bescheides Einhufer, kleine Wiederkäuer, Rinder und Schweine geschlachtet werden dürfen.

Die Erfüllung der hygienischen Vorschriften erzeugt kreuzungsfreie Arbeitsflüsse von unrein nach rein und bringt gleichzeitig eine Optimierung der Abläufe, also eine Steigerung der Ergonomie, mit sich. So kann der Schlachtkühlraum nach dem „fiffo“ - Prinzip (first in – first out, die älteste Ware verlässt zuerst den Raum) betrieben werden. Auch die Bereitstellung der fertigen Milch- und Fleischprodukte wurde derart konzipiert, dass für die Abholung der Waren, etwa für die hauseigene Küche, die Arbeitsräume nicht betreten werden müssen und keine Umkleidevorgänge erforderlich sind. Besonderes Augenmerk wurde auf die Hygieneschleusen gelegt, um einen Eintrag von Verunreinigungen in den Lebensmittelbetrieb zu verhindern. Der Fleischbereich verfügt über eigene Umkleideräumlichkeiten, die Nassräume stehen ebenso für die anderen Lebensmittelbereiche zur Verfügung.



Das Vermarktungszentrum Fleisch der Fachschule Kirchberg entspricht nun als Lebensmittel- und als Lehrbetrieb den aktuellen Anforderungen. Der Amtstierarzt bedankt sich bei allen Beteiligten, besonders bei Herrn Alois Gschiel und Herrn Fachlehrer Strauss, sehr herzlich für die hervorragende Zusammenarbeit und wünscht ein „Frohes Schaffen“ im Arbeits- und Lehrbetrieb.

Im folgenden stellen wir die weiteren Produktionsbereiche vor:



Von unseren 15 fleißigen Bienenvölkern stammt das wohl wertvollste Produkt im Kirchberger Hofladen: Der Kirchberger Honig. Die kostbare Pflanzenvielfalt unseres Betriebes findet man in jedem einzelnen Honigglas. Unsere Schüler lernen den behutsamen Umgang mit den Bienen im Jahreslauf. Die bienenschonende Honigernte, die richtige Lagerung, die hygienische Abfüllung und die vorschriftsmäßige Etikettierung sind Teil des Praxisunterrichts in Bienenkunde. Aus Bienenwachs erzeugen wir verschiedene Wachskerzen und Wachsfiguren. Nehmen Sie mit diesem reinen Naturprodukt ein Stück Kirchberg mit nach Hause.

HONIG

Weitere
Spezialitäten
im Hofladen ...

- ⊗ Kernöl
- ⊗ Eier
- ⊗ Kartoffel
- ⊗ Kräutersalze
- ⊗ Marmeladen
- ⊗ Suppenwürze
- ⊗ Obst saisonal
- ⊗ uvm.

OBST Verarbeitung

Der praktische Unterricht Obstverarbeitung hat in Kirchberg schon lange Tradition. Wurde früher nur Apfelsaft erzeugt, ist vor ca. 20 Jahren auch die Mostherstellung und das Schnapsbrennen eingeführt worden.

Im 1. Jahrgang ist neben Erntearbeiten auch die Erzeugung von Fruchtsäften ein Schwerpunktthema. Gepresst wird in der Schule mit einer Bandpresse vom Maschinenring. Anschließend wird der frische Saft geschönt, am nächsten Tag gefiltert, pasteurisiert und abgefüllt. Mit einer Stundenleistung von 500 ltr wird der Saft in Glasflaschen, sowie in Kunststoffbeuteln (für unsere Schankanlage im Schloss) gefüllt. Im 2. Jahrgang steht das Maischen und Brennen im Mittelpunkt. Sauberes Obst wird zerkleinert, in Tonnen gefüllt, mit Reinzuchthefer



sowie Säure versetzt und vergoren. Auch der Gärverlauf wird kontrolliert. Danach erfolgt das Brennen der Maische, zuerst der Raubrand dann der Feinbrand. Beim Feinbrand wird sensorisch genau abgetrennt. Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf werden von den SchülerInnen mit dem Lehrer bestimmt.

Der Mittellauf, das Herzstück wird dann auf Trinkstärke eingestellt und in Flaschen gefüllt. Im 3. Jahrgang ist die Obstverarbeitung ein Wahlfachthema. Neben der Kellerwirtschaft, bei der die Mostbereitung im Vordergrund steht, wird auch eine Sensorikschulung angeboten. Hauseigene, oder mitgebrachte Obstbauprodukte, werden verkostet und nach dem Landesschema bewertet. Unsere SchülerInnen bekommen somit einen guten Einblick auf hohe Qualität. Viele Auszeichnungen, sowie auch mehrere Landessieger, zeugen von der hohen Qualität unserer Obstverarbeitungsprodukte, welche im neuen Hofladen zu erwerben sind.

Edles aus
dem Keller ...

- ⊗ Fruchtsäfte
- ⊗ Most
- ⊗ Wein
- ⊗ Liköre
- ⊗ Edelbrände
- ⊗ Bier
- ⊗ Essig
- ⊗ uvm.

BROT und Gebäck

Ja, und dann ist es fertig - mein Brot, dein Brot, unser Brot - wie es riecht, wie es duftet, es ist Wirklichkeit geworden - ein köstliches Stück Brot zum Genießen!

Dieses Gefühl und diese Zusammenhänge wollen wir unseren Schülerinnen und Schülern vermitteln. Das Brotbacken setzt bestimmte Grundkenntnisse voraus, nämlich von den Getreidearten und den entsprechenden Mehlen, von der Anwendung der Teiglockermittel, von der Teigbereitung und Teigausarbeitung, sowie vom Backen. In unserer neuen Backstu-



be, welche räumlich sehr großzügig gestaltet und mit modernen Brotbacköfen und Knetmaschinen ausgestattet wurde, wird verschiedenstes Brot und Gebäck hergestellt.

Jede Schülerin und jeder Schüler muß mit Hilfe eines Rezeptes die entsprechenden Zutaten auswiegen, vermischen, kneten und daraus Laibe, Wecken bzw. Kleingebäck formen. Es übernimmt also jede Schülerin und jeder Schüler die Verantwortung für sein Brot. In dem neuen Brotbackraum ist auch eine moderne Küchenzeile integriert, wo in einer eigenen Praxiseinheit aus den Kirchberger Frischeiern die verschiedensten Nudelsorten produziert werden.

Frisch aus der
Brotbackstube ...

- ⊗ Bauernbrot
- ⊗ Hausbrot
- ⊗ Dinkelbrot
- ⊗ Salzstangerl
- ⊗ Käsestangerl
- ⊗ Weckerl
- ⊗ uvm.

- ⊗ Nudelspezialitäten
- ⊗ Dinkelnudeln
- ⊗ Feine Suppennudeln
- uvm.



Hofladeneröffnung mit Ostermarkt



in der LFS Kirchberg am Walde



*Das Hofladenteam rund um
Ing. Maria Ehrenhöfer-Weiler und
Gertrude Kappler sowie die Schülerinnen
und Schüler der LFS Kirchberg am Walde
freuen sich auf Ihren Besuch!*

Freitag, 07. April 2017
Beginn: 13.00 Uhr

ERÖFFNUNG des Kirchberger Hofladens

OSTERBAUERNMARKT

der Schülerinnen und Schüler mit selbstgemachten
Osterspezialitäten

TAG der OFFENEN TÜR

im neuen Vermarktungs- und Verarbeitungszentrum

VERKOSTUNG der Kirchberger Produkte

GEMÜTLICHER NACHMITTAG

bei Kaffee, Mehlspeise und Kirchberger Jausenspezialitäten

KINDERPROGRAMM

Streichelzoo und Kutschenfahrten

**Gewinnen Sie tolle Kirchberger Produkte
beim Kirchberger Hofladen-Gewinnspiel!**