



stadt.land.dergrottenhof.

JÄNNER 2023

1	SO	Neujahr	
2	MO		
3	DI		
4	MI		
5	DO		
6	FR	Hl. Drei Könige	●
7	SA		
8	SO		
9	MO		
10	DI		
11	MI		
12	DO		
13	FR		
14	SA		
15	SO		●
16	MO		
17	DI		
18	MI		
19	DO		
20	FR		
21	SA		
22	SO		○
23	MO		
24	DI		
25	MI		
26	DO		
27	FR		
28	SA		●
29	SO		
30	MO		
31	DI		



RINDER- & SCHWEINEMAST

Reicher Manfred, 8151 Hitzendorf

Daniel Kleinschuster



Werdegang:
Geboren 4. Februar 1973, Volksschule St. Oswald, Hauptschule Hitzendorf, LFS-Alt Grottenhof, Abschluss-Facharbeiter Betrieb: Direktvermarktung, Schweinemast, Stiermast. Betriebsgröße 30ha, davon 14ha Pachtfläche. Anbau von Mais und Getreide für die eigene Verfütterung, zusätzlich ca. 4ha Kürbis für die Ölproduktion.

Produkte:
Kürbiskernöl, Rindfleisch, Schweinefleisch-von der Schweinehälfte bis zur fertigen Aufschnittplatte alles vom Schwein. Schlachtung und Verarbeitung von ca. 14 Rindern und 250 Schweinen, alles am eigenen Schlachtbetrieb.

Pläne, Ziele:
Energieautark werden, dem Betriebsnachfolger einen gesunden Betrieb übergeben, Qualität der eigenen Produkte immer verbessern, Betrieb modernisieren und Arbeitserleichterungen schaffen. Lebensmotto: Geht net, gibt's net, immer offen für was Neues sein.

Kraftquelle: Familie, Freunde.
Rat für jetzige SchülerInnen: Lernt für euch, nicht für andere.

Landwirtschaft – Herausforderungen versus Chancen

In den vergangenen drei Jahren wurde unsere Gesellschaft von vielen Ereignissen geprägt. Angefangen mit der COVID-19-Pandemie ergaben sich neue Chancen für die bäuerliche Direktvermarktung. Am Grottenhof ist die Direktvermarktung ein essenzieller Bestandteil des Unterrichtes, welcher von unseren SchülerInnen auch am elterlichen Betrieb gelebt wird.

Am 24. Februar 2022 trat jedoch die Pandemie in den Hintergrund, flammte an diesem Tag ja der Ukraine-Konflikt auf und stellte auch uns LandwirtInnen vor neue Herausforderungen. Aufgrund steigender Produktionskosten, vor allem Treibstoff- und Energiekosten vervielfachten sich, suchte man Wege, diese so gut es geht, zu senken. Ressourcenmanagement und Energieautarkie am landwirtschaftlichen Betrieb rückte in den Vordergrund.

Auch am Grottenhof lehren wir unsere SchülerInnen mit vorhandenen Ressourcen behutsam umzugehen und diese auch ef-

ektiv zu nutzen. Unsere Photovoltaikanlage auf der neuen Lagerhalle trägt so ihren Teil dazu bei, den Grottenhof energieautarker zu machen.

Last but not least stellt die Gemeinsame Agrarpolitik 2023 die Landwirtschaft vor neue Herausforderungen. Diese kann man jedoch auch als Chance für Betriebe sehen, welche sich neu ausrichten möchten. Gerade die kleinstrukturierte bäuerliche Landwirtschaft kann man diesbezüglich als Gewinner sehen.

Gerade in solchen wirtschaftlich anspruchsvollen Zeiten ist es wichtig, dass Betriebe sich breit aufstellen, um etwaige



SEIEN SIE ERFOLGREICH! MIT GESUNDEN KÜHEN.

Profitieren Sie von der bewährten smaXtec-Früherkennung inklusive professioneller Beratung durch Agrarexpert:innen. So steigern Sie Tiergesundheit und Milchleistung!

MELDEN SIE SICH FÜR IHR ANGEBOT!
T +43 316 46 15 88 · M info@smaXtec.com

KARRIERE – WHAT'S NEXT?

Bewirb Dich jetzt und starte Deine Karriere bei smaXtec! →



smaXtec
DAS GESUNDHEITSSYSTEM.



MARKETING & VERMARKTUNG

König Eva, Biohof Moar, info@biohofmoar.at, 0664 75 12 00 43

Ing. Christa Bergmann und Dipl. Päd. Werner Loidl



Werdegang:
Nach der Volks- bzw. Hauptschulzeit wollte ich unbedingt nach Grottenhof Hardt. Die landwirtschaftliche Ausbildung mit Handelsschule war für mich der erste große Meilenstein in meinem Leben. Nach diesen drei Jahren war ich Angestellte im Lagerhaus Weißkirchen. Danach wurde ich Mama von drei wundervollen Kindern und arbeitete von da an im elterlichen Betrieb.

Betrieb:
Die Übernahme erfolgte 2011 und von dort weg war ich immer bemüht, die Landwirtschaft zeitgemäß weiterzuentwickeln. Wir bewirtschaften einen BIO Betrieb mit ca. 22 Milchkühen plus Nachzucht. Die tierische Vielfalt runden unsere Pferde, Ziegen, Hängebauchschweine, Enten und Hühner ab. Wir züchten die Rinderrasse Braunvieh mit Leidenschaft und achten auf eine lange Nutzungsdauer.

Angebote:
Vor drei Jahren habe ich mein eigenes Lädchen, einen kleinen, aber feinen Hofladen, in die Tat umgesetzt. Dort verkaufe ich neben regionalen Lebensmitteln auch richtig coole Geschenksideen. Mein jüngstes Projekt, wahrscheinlich auch mein Herzensprojekt, ist aber „Schule am Bauernhof“. Ich darf Schulen bei uns am Hof begrüßen und ihnen zeigen und erklären, was es heißt, Lebensmittel mit bestem Tierwohl

zu erzeugen. Ein weiteres Standbein sind Kindergeburtstage am Hof und auch Kinder- und mittlerweile Erwachsenenencamps werden bei uns angeboten.

Pläne und Ziele:
Ich darf die Arbeit machen, die ich liebe ... bin mit Herz und Leidenschaft Landwirtin und möchte das auch weitergeben. Ich begeistere Menschen, Kinder, Schüler von unserem Tun und entwickle die Angebote am Hof ständig weiter.

Grottenhof Hardt heißt für mich:
Unglaublich viele Erinnerungen, Freundschaften für's Leben, Meilenstein

Mein Lebensmotto:
„Sei frech, wild und wunderbar!“

Meine Kraftquellen:
Ganz klar mein Lebensmensch Leo und unsere wundervollen Kinder

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Holt euch genügend Wissen im Grottenhof ab, habt Spaß und genießt euer Leben.

Schüler Café vs. Pizzadienst

Die 2. Jahrgänge haben diese Herausforderung angenommen und im Rahmen der Marketingpraxis mit Herrn Loidl ein Schüler Café organisiert. Seit Anfang Oktober genießen die Schüler anstelle von Fertigpizza und Burger, gesunde Produkte aus eigener Erzeugung.

Welche Erfahrungen sie dabei bis jetzt sammeln konnten, erfahren wir im folgenden Interview. Das Interview führte der Klassenvorstand mit der 2A Klasse.

Wie entstand die Idee des Schüler Cafés?
Die Planungsphase war schon im letzten Schuljahr, die praktische Umsetzung erfolgte erst mit Beginn dieses Unterrichtsjahres. Das Geld soll nicht in Fast-Food Produkte, sondern in eine gesündere Alternative investiert werden. Außerdem kommt der Erlös in die Klassenkasse und entlastet somit ein wenig das Budget unserer Eltern.

Welche Produkte bietet ihr im Schüler Café an?
Nur solche, die wir im praktischen Unterricht selbst herstellen. Von Pizza, bis über Bauerntoast sowie auch Kuchen und Kaffee. Es wird jedoch in nächster Zeit immer wieder Neues kommen, wie zum Beispiel Pommes aber auch Schnitzsemmeln und Weiteres ist schon in Planung.

Welche Erfahrungen aus der Praxis konntet ihr bis jetzt mitnehmen?
Es ist viel an Organisation und Planung notwendig. Das haben wir zu Beginn etwas unterschätzt. Auch die Preiskalkulation, das Marketing und der Zeitaufwand sind eine Herausforderung. Ohne die Unterstützung unserer Lehrer und Angestellten wäre dieses Projekt für uns kaum durchführbar. Danke an dieser Stelle nochmals für die Mithilfe.

Christa Bergmann/Loidl Werner Interviewpartner/in: Aron, Markus, Katharina, Kilian, Quentin, Helena, Lorena, Selina, Fabian, Lorenz, Kevin, Jakob, Leon, Nico, Niels, Lena, Philipp



stadt.land.dergrottenhof.

FEBRUAR 2023

1	MI	
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	☀
6	MO	
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	
13	MO	☀
14	DI	Valentinstag
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	Rosenmontag ○
21	DI	Faschingdienstag
22	MI	Aschermittwoch
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	☀
28	DI	

Saubermacher - weniger Abfall für mehr Umwelt.

Wir unterstützen Sie beim Auffinden von Ressourcenpotentialen in Abfällen. Unser Ziel: Zero Waste.



NACHHALTIGSTES Entsorgungsunternehmen weltweit/ GRESB 2021

www.saubermacher.at



FLEISCH & GENUSS

Andreas Hofer, www.spar.at/tann

Ing. Annemarie Orthaber



Werdegang:
Geboren 1985, Volksschule Krumegg, Hauptschule St.Marein/Graz, 1999 Landw. Fachschule Alt-Grottenhof, 2000 Fleischer Lehre bei TANN, Fleischer-Meister, Meister-Fleischsommelier, ab 2005 zuerst TANN Marktleiter, danach Vertriebsleiter, dann Produktionsleiter und seit 2022 Leiter der TANN Graz.

Betrieb/Firma:
TANN wurde 1963 in Graz gegründet und ist nicht nur der größte Fleisch- und Wurstwaren Produzent in Österreich, sondern auch einer der größten Partner der heimischen Landwirtschaft. TANN-Graz verarbeitet jährlich rund 11500 Tonnen Fleisch- und Wurstspezialitäten und beschäftigt rund 350 Mitarbeiter: innen.

Produkte:
TANN Graz ist das „Steak Kompetenzzentrum“ von SPAR Österreich. Von Dry Aged Rindersteaks über Tierwohl Duroc-Tomahawk oder Teres Major Steak wird bei TANN Graz sorgfältig höchste Qualität vorangetrieben und hochgehalten.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Unsere Konsumenten höchsten Fleischgenuss zu bieten. Wir streben nach der besten Qualität und höchstem Genusswert.

Grottenhof heißt für mich:
Nachhaltiges landwirtschaftliches Verständnis mit Tradition. Die umfangreichen

Ausbildungswege finde ich in diesem Lebensabschnitt ebenso wichtig wie die persönliche menschliche Entwicklung. Ich schätze die Vermittlung von Werten, Kultur und Tradition sehr.

Mein Lebensmotto:
„Mache das was du machst immer mit bestem Gewissen und bemühe dich mit voller Kraft es gut zu machen.“
Meine Kraftquellen: Meine Familie und mein Hobby, das Musizieren
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen: Bleib am „Zahn der Zeit“ und tue auch etwas dafür.
Homepage: www.spar.at/tann

Fleischverarbeitung am Grottenhof!

Fleisch muss nicht jeden Tag auf den Teller kommen, dafür sollte aber umso mehr auf Regionalität, Tierwohl und Qualität geachtet werden!

An unserer Schule verkaufen bzw. verarbeiten wir wertvolles Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm, welches aus der eigenen biologischen Landwirtschaft stammt. Die Schüler haben Einblick in die Aufzucht der Tiere und können auch bei einer stressfreien Schlachtung am eigenen Betrieb dabei sein. Im prak-

tischen Unterricht „Fleischverarbeitung“ erlernen sie die Grob- und Feinzerteilung der einzelnen Schlachtkörper, sowie die Besonderheiten und Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Teilstücke. Welches Fleischstück nehme ich zum Beispiel für einen Schweinsbraten? Welche Teilstücke eignen sich zum Räuchern und warum? Hauptsächlich wird Rind- und Schweinefleisch im praktischen Unterricht zu verschiedenen Wurstsorten (Haus- und Käsewurst, Bratwürstel, Leberkäse, Geselchtes, ...) und Aufstrichen (Leberbrot- und Fleischaufstrich, Verhackert, ...) verarbeitet. Um vom Schlachtkörper fast alles zu verwerten, produzieren wir auch Leberknödel, Lungenstrudel und Schwarztelsulze. Die qualitativ hochwertigen Bio-Produkte kommen in unsere Schulküche bzw. werden im schuleigenen Hofladen verkauft. Da der Unterricht für eine gänzliche Versorgung unserer Schulküche und den Hofladen nicht ausreicht, arbeiten in der Fleischerei auch ein Fleischer und ein bis zwei Fleischerlehrlinge. Mittlerweile hat der Grottenhof den 7. Fleischerlehrling in Ausbildung!



MÄRZ 2023

1	MI	
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	
6	MO	
7	DI	☀
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	
13	MO	
14	DI	
15	MI	☀
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	Josefstag
20	MO	Frühlingsanfang Semesterferien
21	DI	○
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	Sommerzeitbeginn
27	MO	
28	DI	
29	MI	☀
30	DO	
31	FR	

MURBODNER RINDFLEISCH NATÜRLICH VON

Das Murbodner Rind, eine uralte Traditionsrasse, wird von Feinschmeckern für seine feine Faserung und ausgezeichnete Marmorierung des Fleisches geschätzt. Dies garantiert höchstes Genussniveau. Die Kooperation von SPAR mit dem Verein der Murbodnerzüchter hat die besondere Rinderrasse vor dem Aussterben bewahrt. Gefüttert wird ausschließlich mit gentechnikfreiem Futter. Das Fleisch vom Murbodner Rind entspricht allen Anforderungen die Qualitätsfleisch heutzutage erfüllen sollte. Man weiß, woher es kommt, man weiß, dass die Tiere gut gehalten wurden, man weiß, dass die Qualität stimmt.



STALLBAU & SCHWEINEMAST

Richard Loidl, St. Margarethen a. d. Raab

DI Matthias Pölzl



Werdegang:
Geboren: 09.03.1983
Volksschule, Hauptschule, Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt 1998 – 2000,
anschließend Auslandspraktikum in Nordirland in einer Camphill Community von August 2000 – Jänner 2001, Bundesheer, 2005 – 2008 Landw. Meisters Ausbildung, 2011 Übernahme des elterlichen Hofes
Betrieb:
Der Betrieb wurde nach meiner Entscheidung zuhause zu bleiben, 2002 auf Zuchtsauenhaltung mit Ferkelaufzucht neu- bzw. umgebaut. Im Jahr 2007 sind wir mit der Ferkelaufzucht vom Ort ausgesiedelt, wo wir den Grundstein für die 2. Hofstelle gelegt haben. 2010 habe ich mit 2 weiteren Kollegen eine Trockenanlage gebaut und die letzte Betriebsweiterung war dann im Jahr 2020 mit dem Bau des Tierwohlstalles und einem Güllelager.
Produkte:
Wir produzieren Duroc x Edelschwein Ferkel und die Mastschweine werden unter der Marke „Vulkanland Duroc“ über TANN Graz bei allen Spar Filialen verkauft. Die Haltung der Schweine unterliegt dem AMA TW100 Standard.
Pläne, Ziele:
Tierwohlstandard erhalten bzw. ausbauen.

Grottenhof heißt für mich:
Erst heute weiß ich es zu schätzen, wie wichtig die Kaufmännische Ausbildung in Grottenhof-Hardt war.
Lebensmotto:
Ein gutes Miteinander ist viel wichtiger als nur auf sich selbst zu schauen!
Kraftquellen:
Die Ruhe in der Natur
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Nutzt die Schulzeit, hab Spaß dabei, auch wenn ihr erst später draufkommt, wofür es gut war!

Zukunft der Schweinehaltung

Wird Schweinefleisch aus Österreich in Zukunft noch verfügbar sein?
Die Vorstellungen über eine artgerechte Haltung von Schweinen gehen in der Gesellschaft weit auseinander. Die Gestaltung von Rahmenbedingungen, welche ausreichende wirtschaftliche Tragfähigkeit für Landwirte und Landwirtinnen bieten bei gleichzeitiger Berücksichtigung eines allgemein anerkannten Haltungsstandards, scheint eine große Herausforderung zu sein.
Weiterentwicklung ist selbstverständlich, Veränderungen liegen in der Natur der Sache. Gesellschaftliche Erwartungen ändern

sich häufig rascher, als in der Landwirtschaft reagiert werden kann. Entwicklungsprozesse brauchen Zeit, Verständnis und lösungsorientiertes Handeln von allen Beteiligten. Doch sind auch Landwirte und Landwirtinnen gefordert, notwendige Schritte in Richtung Tierwohl und Umweltverträglichkeit zu setzen und nicht auf Systeme zu beharren, die den Druck der Gesellschaft noch größer werden lassen.
Auf der anderen Seite braucht Lebensmittelproduktion Planungssicherheit. Um vor allem junge Landwirtinnen und Landwirte zu motivieren, in dieser viel diskutierten Branche zu bleiben, müssen die zum Zeitpunkt der Investition geltenden Gesetze für die gesamte Nutzungsdauer gelten. Neue Haltungssysteme müssen dabei auch Sicherheit für die Menschen beim täglichen Umgang mit den Tieren bestmöglich gewährleisten. Und schlussendlich muss sich Schweinehaltung, solange Schweinefleisch Bestandteil unserer Ernährung ist, für LandwirtInnen auszahlen. Hinter schweinehaltenden Betrieben stehen Familien, die ebenso wie alle anderen österreichischen Familien ein faires Einkommen für ihre Arbeit erwirtschaften möchten. Zentraler Punkt ist dabei die Kostenwahrheit vom Produzenten, der Produzentin zum Konsumenten, der Konsumentin.



stadt.land.dergrottenhof.

APRIL 2023

1	SA
2	SO Palmsonntag
3	MO Osterferien
4	DI
5	MI
6	DO Gründonnerstag
7	FR Karfreitag
8	SA Karsamstag
9	SO Ostersonntag
10	MO Ostermontag
11	DI
12	MI
13	DO
14	FR
15	SA
16	SO
17	MO
18	DI
19	MI
20	DO
21	FR
22	SA
23	SO
24	MO
25	DI
26	MI
27	DO
28	FR
29	SA
30	SO



EIN GUTES DACH IST MEHR...



DACH



FASSADE



SPENGLEREI



FLACHDACH



HOLZARBEITEN



Spitzer GmbH / Jauerburggasse 18 / 8010 Graz
0316 / 471 571-0 / office@spitzerdach.at / www.spitzerdach.at



GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

MAI 2023

1	MO	Staatsfeiertag
2	DI	
3	MI	
4	DO	
5	FR	☀
6	SA	
7	SO	
8	MO	
9	DI	
10	MI	
11	DO	
12	FR	☾
13	SA	
14	SO	Muttertag
15	MO	
16	DI	
17	MI	
18	DO	Christi Himmelfahrt
19	FR	◯
20	SA	
21	SO	
22	MO	
23	DI	
24	MI	
25	DO	
26	FR	
27	SA	☽
28	SO	Pfingstsonntag
29	MO	Pfingstmontag
30	DI	
31	MI	



TECHNIK & LANDWIRTSCHAFT

Ing. Wendelin Hirzberger, 8181 St. Ruprecht an der Raab

Dipl. Päd. Robert Mild



Werdegang:
Land und forstwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, Zivildienst Bio Bauernhof am Betrieb meines Großvaters und als Techniker im Feldversuchswesen. Seit 2017 beim Maschinenring Steiermark im Bereich Nährstoffmanagement tätig.
Firma:
Im Zuge des Maschinenring-Nährstoffmanagements wird die Probenahme von Böden und Wirtschaftsdüngern, sowie die Untersuchung und Interpretation relevanter Nährstoffanalysen für Landwirte*Innen geplant und durchgeführt. Die Ergebnisse bieten die Voraussetzung für eine ökologische und ökonomisch sinnvolle und nachhaltige Nutzung betriebseigener Ressourcen innerhalb der Landwirtschaft, denn unsere Kunden erhalten die notwendigen Kenntnisse über die tatsächlichen Nährstoffgehalte ihrer betriebseigenen Wirtschaftsdünger und Böden. Während meiner Tätigkeit beim Maschinenring konnte ich mit unserem Nährstoffmanagement-Dienstleistungen in ganz Österreich mehrere tausend Flächen mit unserem vollautomatisierten, georeferenzierten Quad beproben und auf mehreren hundert Betrieben Wirtschaftsdüngeranalysen durchführen.
Grottenhof heißt für mich:
Rückblickend eine schöne Schulzeit, in der ich wertvolle Erfahrungen für das Leben

sammeln durfte.
Mein Lebensmotto:
Niemals die Freude verlieren
Meine Kraftquellen:
Ein Beruf, der einem Spaß macht und viel Sport am Berg, egal ob Winter oder Sommer. (Mountainbiken, Skitour, Bergsteigen)
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Sucht euch eine Arbeit, die wirklich Freude bereitet. Nette KollegInnen und gutes Arbeitsklima sind wichtigere Antriebsquellen als Geld.

Wichtig:
Saubere halten, vermeiden Sie Verunreinigungen. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den AdBlue Tank. Die Folgeschäden können sehr kostenintensiv ausfallen. AdBlue im Dieseltank, „Starten Sie auf keinen Fall den Motor.“

Gepatzt beim Einfüllen?
Verschüttetes AdBlue schnellstmöglich mit einem feuchten Tuch und reichlich kaltem Wasser entfernen. Ist es bereits kristallisiert, können Sie es mit warmem Wasser und einem Schwamm wegwischen. Der Harnstoff wirkt korrosiv auf Stahl, Eisen, Nickel und Buntmetalle. Auch Lacke und Kunststoffe können bei längerer Einwirkung von AdBlue geschädigt werden. Kontaminationen sollten daher unverzüglich mit viel Wasser abgespült werden.

AdBlue
Gefährlichkeit von AdBlue:
AdBlue ist weder brennbar, explosiv oder giftig, kann aber auf Augen, Haut und Atemwege reizend wirken. Schutzkleidung ist beim Nachfüllen nicht notwendig. Bei Hautkontakt sollte die Flüssigkeit mit viel Wasser abgespült werden. Die Haltbarkeit ist sehr von den Lagerbedingungen abhängig: Direkte Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 30°C vermeiden. Lagertemperaturen zwischen minus 5°C und plus 20°C sind ideal. An einem gut belüfteten Platz lagern, dann beträgt die Haltbarkeit mindestens zwölf Monate.

Fazit:
Kommt AdBlue bei der Betankung mit Dieseldieselkraftstoff in Kontakt (da reichen einige Tropfen im AdBlue Tank), oder wird AdBlue mit Metall in Verbindung gebracht (Blechkanister oder Blechtrichter) kann das eine chemische Veränderung hervorrufen, die wiederum zu Schäden an der Dosiereinheit im Fahrzeug führen kann. Die Folgeschäden können sich da gleich einmal im tausende Euro Bereich bewegen.

so schön...



ETIVERA
ETIKETTEN VERPACKUNGEN AUSTRIA

...vielfältig!

A-8321 St. Margarethen / Raab
BESTELHOTLINE
+43 (0) 3115 / 21 999
ONLINESHOP
www.etivera.com

Etivera

Selbstabholung Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr



FORST & WIRTSCHAFT

Walter Rumpf, Mobil: 0664 34 32 339

Johannes Vorraber-Zarfl, BEd



Werdegang:

Volksschule Afling, Hauptschule Bärnbach, 3 Jahre Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt, seit 2008 selbstständig, von 2010 - 2020 Rumpf KG, seit 2020 Rumpf GmbH & Co KG

Betrieb:

Hackgut Rumpf GmbH & Co KG - Hackschnitzelerzeugung und Transport sowie Forstdienstleistungen, Winterdienst uvm. Das Unternehmen beschäftigt derzeit 6 Mitarbeiter, die ständig mit unserem Lastwagen und Traktoren unterwegs sind. Die Herstellung der Hackschnitzel erledigen wir mit unseren beiden Albach Diamant Maschinen.

Produkte, Angebot, Auszeichnungen:

Erzeugung und Transport von Hackgut für private Hausanlagen sowie Waldhackgut für große Heizwerke. Baggervermietung und Transporte diverser Güter, zusätzlich bieten wir zu unseren anderen Tätigkeiten noch Schneeräumung und Streuung im Winter an.

Ziele für die Zukunft:

- Weiterer Ausbau der Firma
- Weiterhin sichere Arbeitsplätze
- Erzeugung von qualitativ hochwertigem Hackgut für unsere Kunden

Grottenhof (Hardt) heißt für mich:

Sehr vielfältige und vor allem praxisorientierte Ausbildung, in der man alles lernt, was man in seinem weiteren Leben brauchen kann.

Mein Lebensmotto:

Was man gern macht, macht man gut!

Meine Kraftquellen:

Meine Familie und das Arbeiten in der Natur

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:

Genießt die Zeit, auch wenn es nicht immer einfach ist. Die Ausbildung wird sich lohnen, denn ihr lernt etwas für euer Leben.

Kontakt:

Walter Rumpf 0664 34 32 339
office@hackgut-rumpf.at

Was bringt die Zukunft? – Veränderung!

Veränderung ist die wohl einzige Konstante, die uns in unserem Leben begleitet! (Zitat: Heraklit von Ephesus, 535 – 475 v. Chr.) Gerade in der Forstwirtschaft ist es besonders wichtig, sich dieser Veränderungsprozesse bewusst zu sein, da Entscheidungen, die heute getroffen werden, Auswirkungen auf die nächsten 80 bis 100 Jahre haben können. Baumarten, die angepflanzt werden,

bestimmen darüber, welche Tiere und Pflanzen sich in unseren Wäldern ansiedeln werden, wie die einzelnen Glieder des Ökosystems miteinander in Verbindung stehen und welche Erträge wir mit unserer Waldbewirtschaftung in Zukunft erwarten können. Damit man über so lange Zeiträume planen und Entscheidungen treffen kann, ist es unvermeidlich, sich über das Thema Veränderung Gedanken zu machen. Niemand kann mit hundertprozentiger Sicherheit sagen, was uns die Zukunft bringt, und dennoch müssen wir uns darauf vorbereiten! Auch im Unterricht verhält es sich sehr ähnlich. Wir bereiten Jugendliche darauf vor, Entscheidungen für ihr späteres Leben zu treffen. Daher ist es unumgänglich, im Zuge der Ausbildung ein möglichst breites Spektrum an Wissen und Fähigkeiten zu vermitteln, die die Grundlage dafür bilden, dass unsere AbsolventInnen in ihrem Leben erfolgreich sein und auf Veränderungen entsprechend reagieren können. Dabei spielt vor allem eine praxisnahe Ausbildung eine große Rolle. Die Umsetzung von theoretischem Wissen in die Praxis ist der wohl größte Vorteil des land- und forstwirtschaftlichen Schulwesens. Dies spiegelt sich im Erfolg unserer AbsolventInnen wider, die die Bedürfnisse der Zeit erkennen und ihre Ideen in den Betrieben und Unternehmen mit großem Erfolg umsetzen!



JUNI 2023

1	DO	
2	FR	
3	SA	
4	SO	☉
5	MO	
6	DI	
7	MI	
8	DO	Fronleichnam
9	FR	
10	SA	☾
11	SO	Vatertag
12	MO	
13	DI	
14	MI	
15	DO	
16	FR	
17	SA	
18	SO	☉
19	MO	
20	DI	
21	MI	Sommeranfang Sommersonnenwende
22	DO	
23	FR	
24	SA	
25	SO	
26	MO	☾
27	DI	
28	MI	
29	DO	
30	FR	

GRAWE AGRAR

MEINE LANDWIRTSCHAFT. GUT GESCHÜTZT.

Das Gesamtpaket für
landwirtschaftliche Betriebe,
von Österreichs
meistempfohlener* Versicherung.

grawe.at/agrar



GRAWE Die meistempfohlene
Versicherung Österreichs.

* Alljährlich werden in einer unabhängigen Studie (FMVU Recommender Award) 8.000 Kunden von Versicherungen zu ihrer Zufriedenheit und Bereitschaft zur Weiterempfehlung befragt. Die GRAWE steht bei den überregionalen Versicherungen in der Gesamtwertung der Jahre 2018-2022 an erster Stelle. Details: grawe.at/meistempfohlen.



Foto: ©LKDanner

FLEISCH & GESCHMACK

Reiter Wolfgang, www.hofladen-reiter.at

D.P. Ing. Angelika Nageler



Foto: ©AMAGenusregion/Harald Eisenberger



Werdegang:
Geb. 11.07.1979, Volksschule, Hauptschule, 1993 – 1995 LFS-Alt Grottenhof, 1995 – 1998 Fleischerlehre, 1999 Beginn mit der Selbstvermarktung, 2021 Facharbeiter

Betrieb:
Wir sind ein Familienbetrieb aus Göttau, Heiligenkreuz am Waasen. Ackerbau, Schweinemast mit Schwerpunkt Direktvermarktung. Auf den Feldern werden Mais, Hirse, Kürbis und Kartoffeln angebaut. 1999 startete ich ziemlich bald nach meiner Lehre mit meinen Eltern gemeinsam die Direktvermarktung.

Produkte, Auszeichnungen:
Wir bieten Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein aus eigener Produktion von der Bratwurst bis zum Ripperl, Kartoffeln und steirisches Kürbiskernöl. Verkauft wird im Hofladen am Bauernmarkt Mellach und mit unserem Verkaufsmobil in Graz, Leoben und Trofaiach. Auch Buschenschänke und einige Wiederverkäufer zählen zu unseren Kunden. In den letzten Jahrzehnten durften wir uns immer wieder über zahlreiche Auszeichnungen bei der steirischen Spezialitätenprämierung freuen. Wir sind sehr stolz auf unsere Landessiege: Landesieger Schinkenspeck 2018 und 2021. Doppellandesieger 2022 mit Kochschinken und Krainer.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Investition in eine Photovoltaikanlage, um die Energiekosten zu senken. Weiterhin mit viel Freude an der Sache bleiben.

Grottenhof heißt für mich:
Praxisorientierte Ausbildung, die mir den Weg in die Vermarktung schmackhaft gemacht hat und Einblick in verschiedene Bereiche ermöglicht hat.

Mein Lebensmotto: Probleme sind zum Lösen da, Flexibel bleiben!

Meine Kraftquellen: Meine Familie und das Meer. Die Freude am Tun.

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen: Macht das, was ihr gerne tut! - Was glücklich macht, gelingt auch gut.

Verkauf, Homepage:
Hofladen in Göttau, Verkaufsmobil www.hofladen-reiter.at

BIO - Hofladen Grottenhof
Im Hofladen werden Käse- und Milchprodukte, Brot und Gebäck, Frischfleisch, Wurst- und Selchwaren, Aufstriche, Säfte, Nudeln und vieles mehr angeboten. Hergestellt werden unsere hofeigenen Produkte in der Molkerei und Fleischerei, in der Bäckerei und in der Lebensmittelverarbeitung. Auch das Angebot von unseren stets frisch gebackenen Kuchen, Torten und Keksen wird von den Kunden sehr gerne

angenommen. Die schuleigene Gärtnerei mit Folientunnel und Feldgemüsebau liefert zum Teil ganzjährig wertvolles, vitaminreiches Gemüse. Der Gärtnermeister, Herr Pregartner züchtet gerne und auch erfolgreich Gemüseraritäten. Unsere Kunden sind davon immer wieder fasziniert.

Konsumenten werden beim Einkaufen immer kritischer und die Nachfrage nach BIO-Produkten wird immer größer. Auf Regionalität, Nachhaltigkeit, Tierwohl, Genuss und Saisonalität wird großer Wert gelegt. Deshalb achten wir auch beim Zukauf von Produkten wie Honig, Tee, Wein, Essig, Fruchtsäfte u.a. auf gute steirische BIO-Qualität.

Die Direktvermarktung gewinnt in der Landwirtschaft immer mehr an Bedeutung. Deshalb ist es für unsere Schülerinnen und Schüler als zukünftige Hofübernehmer sehr wichtig, hier einen Einblick zu bekommen. Der Verkauf und die Vermarktung unserer BIO-Produkte sind Bestandteil der praktischen Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler. Kundenbetreuung und Produktpräsentation bedarf viel Übung und Erfahrung.

Öffnungszeiten:
Dienstag und Donnerstag von 14.00 bis 16.30 Uhr (ausgenommen schulfreie Tage)
Der Einkauf beim hofeigenen Automaten ist rund um die Uhr möglich.



JULI 2023

1	SA
2	SO
3	MO
4	DI
5	MI
6	DO
7	FR
8	SA
9	SO
10	MO Sommerferien
11	DI
12	MI
13	DO
14	FR
15	SA
16	SO
17	MO
18	DI
19	MI
20	DO
21	FR
22	SA
23	SO
24	MO
25	DI
26	MI
27	DO
28	FR
29	SA
30	SO
31	MO

VARMINTEX

Schädlingsbekämpfung & Chemie

VARMINTEX GmbH
Fehringer Straße 45, 8280 Fürstenfeld
Tel.: 03382 52 194
Fax: 03382 52 194 - 24
E-Mail: office@varmintex.com
Web: www.varmintex.com





ENERGIE & LANDWIRTSCHAFT

Georg Unterhuber, Bärnbach



Werdegang:
Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt 2002 – 2005. Danach direkter Einstieg in den elterlichen Betrieb. Seit 2011 bin ich Betriebsführer und gründete 2013 die PVL KG zur Solarstromproduktion. Anlage einer Trüffelplantage im Jahr 2016. Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister mit Schwerpunkt Rinderhaltung in Graz am Steiermarkhof 2015 – 2018.

Betrieb:
Braunviehzucht mit ca. 30 Kühen plus Nachzucht. Die derzeitige Milchleistung beträgt 10 500 kg bei 850 Fett-Eiweiß kg. 35 ha Grünland (davon 22 ha Pacht) und 20 ha Wald (80 % Fichte). Der bestehende Solarpark versorgt in etwa 120 Haushalte mit Sonnenstrom. Eine Trüffelplantage von rund 2 ha gehört seit 2016 zum Betrieb.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Der bestehende Solarpark wird erweitert, um den Standort bestmöglich auszunutzen. MBA-Studium berufsbegleitend im Bereich Controlling.

Grottenhof (Hardt) heißt für mich:
Eine breite Grundlage für den weiteren Lebensweg. Auch mal weg von zu Hause



Ing. Franz Hois

zu sein.
Mein Lebensmotto:
Vielseitigkeit bringt Unabhängigkeit!
Meine Kraftquellen:
Familie, ein Spaziergang durch den Wald, Fitnessstudio
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Es ist wichtig, sich immer wieder auf neue Dinge einzustellen. Weiterbildung ist für den Erfolg unerlässlich.

Vielfalt bringt Sicherheit!

Lange Zeit galt es als oberste betriebswirtschaftliche Maxime sich auf einen oder maximal zwei Betriebszweige zu konzentrieren. Denn nur dadurch ist es möglich, die Effizienz und Professionalität an den Tag zu legen, um damit wirtschaftliche Erfolge zu erreichen. Doch nunmehr zeigt sich die Problematik solcher Strategien. Sich in Windeseile verändernde Marktsituationen und die klimabedingten Einflüsse auf die Produktion verschieben die wirtschaftlichen Relationen und verlangen nach neuen Wegen.

Nun gilt es die klassische landwirtschaftliche Erwerbstätigkeit zu ergänzen und die am Betrieb vorhandenen Ressourcen optimal zu nutzen. So kann die Betriebsleiterfamilie wiederum eine höhere Wertschöpfung erzielen und damit ihr Einkommen verbessern. Die Erweiterung der betrieblichen Standbeine z.B. durch die Bereitstellung von erneuerbarer Energie ist aktueller denn je. Viele Dachflächen auf landwirtschaftlichen Gebäuden sind diesbezüglich noch ungenutzt und viel Holz verbleibt noch in den Wäldern. Aber auch in klassischen landwirtschaftlichen Betriebszweigen wie etwa in der Milchwirtschaft liegen noch ungenutzte Potenziale. Wie die Betriebszweigauswertungen zeigen liegen die Unterschiede zwischen dem oberen und dem unteren Viertel der Statistik bei über €1000,- je Kuh und Jahr. Also auch noch genügend Optimierungsmöglichkeiten. Viele Wege führen diesbezüglich nach Rom, meint Franz Hois.



AUGUST 2023

1	DI	☀
2	MI	
3	DO	
4	FR	
5	SA	
6	SO	
7	MO	
8	DI	☀
9	MI	
10	DO	
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	MO	
15	DI	Mariä Himmelfahrt
16	MI	○
17	DO	
18	FR	
19	SA	
20	SO	
21	MO	
22	DI	
23	MI	
24	DO	☽
25	FR	
26	SA	
27	SO	
28	MO	
29	DI	
30	MI	
31	DO	☀



Rauch Waagen, Lebensmittelmaschinen & Wassermischsysteme
Liebenauer Hauptstrasse 138
Telefon: (0) 316 816821-0
email: rauch@rauch.co.at

Technik für Direktvermarkter

Profi Luftbefeuchtung

Optimale Luftbefeuchtung für Reiferzucht-Produktion-Werkeller aber auch zur Staubreduktion oder Kühlung in Ställen, führen wir die geeigneten Produkte.

ab € 499,-
zzgl. 20% MwSt



Aufschnittmaschine

RAUCH G-220 Mit Getriebeantrieb optimal für Hofladen, Bauernmarkt uvm. Schneiden Sie Spezialitäten wie Feinkostprofis.

ab € 399,-
zzgl. 20% MwSt



Vakuumgerät LAVA V300P

250 Vakuumbeutel KOSTENLOS

nur € 354,-
zzgl. 20% MwSt



-Etikettenwaagen
-Bondruckwaagen
-Preisrechenwaagen
-Waagen bis 100t

Wägen, Preisberechnen, Kassieren, Sortieren, Etikettieren, Preisauszeichnen. Mit RAUCH Waagen ein Kinderspiel. Wir verfügen über die geeigneten Lösungen für Klein und Mittelbetriebe mit besten Preis Leistungsverhältnis

WWW.RAUCH.CO.AT





HOLZ & WIRTSCHAFT

Thomas Eibisberger, Poniglstr. 53, 8160 Thannhausen, Baumabtragung und Baumpflege

DI Hubert Gasperl



Werdegang: Pflichtschule, Besuch der LFS Alt-Grottenhof, Lehre als Zimmermann bei der Firma Strobl Holzbau GmbH, Vielzahl an Ausbildungen an der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl, Forstfacharbeiter, Zertifizierung zum Baumsteiger (inkl. Baumabtragungen), Meister*innenkurs Forstwirtschaft (2021 mit Auszeichnung abgeschlossen)

Betrieb/Firma: Seit meiner Lehrzeit bin ich immer noch im selben Unternehmen tätig. Derzeit arbeite ich Teilzeit in der Fertigungshalle des Unternehmens, da ich 2021 ein Kleinunternehmen im Bereich der Forstwirtschaft eröffnet habe.

Angebot: Hauptaufgabe meines Kleinunternehmens ist es für Privatpersonen oder öffentliche Stellen durch die Seilklettertechnik sogenannte „Problembäume“ abzutragen oder aber Bäume zu pflegen. Wenn gewünscht, versorgen ich und meine Forstunternehmerkollegen auch die angefallenen Holzabfälle.

Pläne, Ziele für die Zukunft: Mein Ziel ist es, mein Unternehmen in der Forstwirtschaft weiterzuentwickeln und auszuweiten sowie den elterlichen Betrieb in einigen Jahren zu übernehmen. Diesen möchte ich bestmöglich erhalten, dazu gehört für mich vor allem, die Waldflächen des Betriebes nachhaltig und resistent gegen Umwelteinflüsse durch die Erhaltung

eines Mischwaldes zu machen.
Grottenhof heißt für mich: Gesichertes Wissen im Bereich der Forst- und Landwirtschaft zu erlernen, umsichtig mit der Natur und unseren Ressourcen umzugehen und viele unterschiedliche Berufszweige kennenzulernen.

Mein Lebensmotto: Setze dich stets für deine eigenen Wünsche ein und mache dich nicht abhängig von anderen.

Meine Kraftquellen: Meine Familie und Freunde, die Natur und die Berge
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen: Bleibt immer dahinter eure Ziele zu verfolgen, auch wenn es einmal sehr schwierig oder nach einem langen Weg aussieht, am Ende lohnt es sich immer.

Erreichbar: Tel.: 0664 6526231
Email: eiwi8160@gmail.com

Die Eberesche – Baum des Jahres 2023

Die Eberesche (*Sorbus aucuparia*) gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae), sie wächst als kleiner Baum oder Strauch bis ca. 20 m hoch und ist mit bis zu 150 Jahren relativ kurzlebig. Die Blätter sind gefiedert und sehen denen der Esche und auch des Speierlings ähnlich. Die Rinde ist anfangs glatt, glänzend hellgrau und erst im Alter bildet sich eine längsrissige, schwarze Borke.

Sie ist als typische Pionierbaumart anspruchslos, frosthart und auf allen Böden bis auf eine Seehöhe von ca. 2000m zu finden. Aufgrund der hohen Standfestigkeit wird sie als Wind- bzw. Lawenschutz und zur Hangbefestigung verwendet.

Die botanische Bezeichnung „aucuparia“ setzt sich aus den lateinischen Wörtern „avis“ für „Vogel“ und „capere“ für „fangen“ zusammen. Tatsächlich nutzten die Menschen früher die Beeren der Eberesche als Lockmittel beim Vogelfang. Ebereschen gehörten zu den heiligen Bäumen der Kelten und waren dem Gott Thor geweiht. Sie sollen vor allem vor Blitzschlag schützen und angeblich werden Ebereschen seltener von Blitzen getroffen als andere Bäume. Vor dem Verzehr der stark sauer bis bitter schmeckenden Vogelbeeren wird gewarnt, in größeren Mengen können die rohen Beeren der Eberesche leichte Vergiftungserscheinungen auslösen.

Die Eberesche ist aber als Heilpflanze nicht zu unterschätzen, u.A. kann sie bei Darmerkrankungen, Magenverstimmungen, Halsweh und Heiserkeit helfen. Die Vogelbeeren besitzen einen enorm hohen Vitamin-C-Gehalt, der auch nach dem Kochvorgang in Teilen erhalten bleibt. Gekocht lassen sich die Vogelbeeren auch zu schmackhaften Produkten wie z.B. Marmelade, Mus oder Saft verarbeiten.



stadt.land.dergrottenhof.

SEPTEMBER 2023

1	FR
2	SA
3	SO
4	MO
5	DI
6	MI
7	DO
8	FR
9	SA
10	SO
11	MO Schulbeginn
12	DI
13	MI
14	DO
15	FR
16	SA
17	SO
18	MO
19	DI
20	MI
21	DO
22	FR
23	SA Herbstanfang
24	SO
25	MO
26	DI
27	MI
28	DO
29	FR
30	SA





OBST & RINDFLEISCH

Martin Wallner, Bergegg 56, 8524 Bad Gams. www.obstbau-wallner.at ... Obstbau-Rindfleisch Wallner

Patrick Rossmann



Werdegang:
Geboren am 04.05.1996, von 2010 - 2013 LFS Grottenhof-Hardt (Handelsschulabschluss, LW-Facharbeiter), von 2013 - 2014 FFS Waidhofen/Ybbs (Forst-Facharbeiter und Forstwart), von 2014 - 2015 FS Silberberg (Obstbau-Facharbeiter), 2018 Grundwehrdienst beim Maschinenring als Betriebshelfer, 2022 Abschluss des Landwirtschafts-Meisters, parallel in der Ausbildung zum Forst-Meister, Obstbau-Meister erfolgt im Winter 2023 - 2024

Betrieb:
Gemeinsam mit meinen Eltern bewirtschaftete ich den Betrieb im Vollerwerb. Der Betrieb teilt sich auf in Rindermast und Obstbau mit Direktvermarktung und Forstwirtschaft. 80 Rinder, 6 ha Obstbau, gesamt werden 76 ha bewirtschaftet, davon sind 41 ha Wald, wo anfallendes Energieholz im Gemeinschafts-Heizwerk vermarktet wird.

Produkte, Angebot, Auszeichnungen:
Der Obstbau deckt einen langen Zeitraum mit saisonalem Obst ab und teilt sich auf in Johannisbeeren, Weichseln, Pflirsche, Zwetschken, Äpfel, Birnen und Quitten. Die Weichseln werden vermarktet auf dem Prinzip des Erdbeerlandes. Somit ergibt sich eine große Produktpalette, die im eigenen Hofladen erworben werden kann. Das Rindfleisch wird an festgelegten Verkaufstagen, oft einmal im Monat direkt ab

Hof angeboten. Durch die Möglichkeit des eigenen Schlachtraumes, kann das Rind stressfrei geschlachtet werden, was sich in der Qualität widerspiegelt.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Den elterlichen Betrieb erfolgreich weiterführen und so ausbauen, dass Arbeitsspitzen leichter bewältigt werden können. Sich der Erneuerbaren Energie im Sinne von Photovoltaik Anlagen und dem Ausbau des Gemeinschafts-Heizwerkes, vermehrt widmen.

Grottenhof (Hardt) heißt für mich:
Erhalt einer sehr guten Grundlage auf die man bauen kann, Spaß beim Erwerb von Wissen und Erfahrung.

Mein Lebensmotto: Zeit, die man im Wald verbringt, ist niemals verschwendete Zeit!

Meine Kraftquellen: Meine Familie, Zeit auf dem Hochsitz und Spazieren im Wald

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Wer erfolgreich sein will, muss offen für neues Wissen und neue Denkweisen sein.

Seit 2012 ist am Grottenhof in Graz die neue Fleischerei in Betrieb.

Die Fleischerei ist somit räumlich für die Zerteilung der Schlachthälften und die weitere Wurstverarbeitung gut ausgestattet. Durch Neuanschaffungen von Maschinen in den letzten Jahren, wie zum Beispiel

unseren Vakuumfüller, Kutter und die Räucheranlage, sind wir technisch gut ausgerüstet. Trotzdem verlieren wir die bäuerliche Direktvermarktung nicht aus den Augen und versuchen, unseren SchülerInnen auch eine Verarbeitung mit geringerem technischen Einsatz zu vermitteln. Wir sind auch darauf stolz, am Grottenhof nicht nur SchülerInnen, sondern auch Lehrlinge ausbilden zu dürfen. Im Standort Hardt werden ungefähr 120 Mastschweine, 20 Rinder und 15 Lämmer aus Eigenmast pro Jahr geschlachtet. Zur Weiterverarbeitung werden die Schlachthälften nach Graz transportiert. Die Schüler lernen hier im Zuge des Praxisunterrichts das Zerteilen der Schlachtkörper und die Verarbeitung in verschiedene Fleisch- und Wurstprodukte. In weiterer Folge lernen sie auch, diese Produkte in unserem Hofladen zu vermarkten. Es gibt auch die Möglichkeit im Praxisunterricht bei der Schlachtung mitzuarbeiten. Dort lernen sie das fachgerechte Betäuben und Entbluten der Tiere, bis zum Ausnehmen der Gedärme und Innereien. Durch diese praktische Erfahrung erhalten sie am Ende des Betriebsleiterlehrgangs den Sachkundenachweis zum Schlachten. Patrick Rossmann (Fleischermeister)



OKTOBER 2023

1	SO	
2	MO	
3	DI	
4	MI	
5	DO	
6	FR	☾
7	SA	
8	SO	
9	MO	
10	DI	
11	MI	
12	DO	
13	FR	
14	SA	◯
15	SO	
16	MO	
17	DI	
18	MI	
19	DO	
20	FR	
21	SA	
22	SO	☽
23	MO	
24	DI	
25	MI	
26	DO	Nationalfeiertag
27	FR	Herbstferien
28	SA	☀
29	SO	Ende der Sommerzeit
30	MO	
31	DI	



WE ARE MANAGED SERVICE



Wir revolutionieren den Büroalltag. Wie wir das machen? Ganz einfach: wir finden mit Ihnen Lösungen, welche Anforderungen Ihr Unternehmen hat, denn Ihr Erfolg steht für uns an erster Stelle. Gleichzeitig übernehmen wir als Ihr zuverlässiger Managed-Service-Partner alle Aufgaben rund um Ihren Büro-Alltag, damit Sie sich um nichts kümmern müssen, außer Ihr Kerngeschäft.

Überzeugen Sie sich selbst!

#bepartofsomethinggreat

Telefon:
+ 43 316 58 79 53 - 0

Mail:
office@petric-innovations.com

Adresse:
Haushamerstraße 2, 8054 Seiersberg



Nina Brauchart



Werdegang:

VS- und HS in Gr. St. Florian, 2 Jahre Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Burgstall, 3 Jahre Grottenhof-Hardt (Gärtnerische Handelsschule), 3. Lehrjahr zur Bürokauffrau bei der Firma Akkord Dienstleistungs-Ges.m.b.H., 2 Jahre Bürokauffrau bei der Gärtnerei Viellieber in Graz-St. Peter. Seit Herbst 2015 Bürokauffrau in der Firma Akkord Dienstleistungs-Ges.m.b.H. und seit 2021 Büroleitung für die Standorte Graz und Klagenfurt

Betrieb:

Die Akkord Dienstleistungs-Ges.m.b.H. ist seit über 45 Jahren ein zuverlässiger Ansprechpartner für die Gebäudereinigung in ganz Österreich. Wir sind vor allem in Kärnten und der Steiermark sehr stark vertreten und bieten hier eine Vielzahl an Reinigungsmethoden an. Angefangen von der täglichen Unterhaltsreinigung über Sonderreinigungen, Fensterreinigungen bis hin zur Trockeneisreinigung

Pläne, Ziele für die Zukunft:

In ein paar Jahren möchte ich mit meiner Familie eine längere Reise durch ganz Nordamerika machen.

Mag. Raimund Pichler



Grottenhof (Hardt) heißt für mich:

Eine Vielseitige und praxisorientierte Ausbildung, um den SchülerInnen einen guten Start ins berufliche Leben zu ermöglichen

Mein Lebensmotto: Es gibt für alles eine Lösung, wenn man es auch wirklich will.

Meine Kraftquellen:

Mein Mann und meine Tochter

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:

Folgt euren Träumen und macht das, was euch wirklich Spaß macht.

Kontakt: Verkauf, Homepage:

www.akkord.at

Der steirische Vorzeige-Unternehmer Josef Zotter hat mehrfach kundgetan, was er von Marktforschung hält: nicht viel.

Diese Meinung hat ihn sogar zum Mittelpunkt einer Studie der renommierten Harvard Business School gemacht. Wer den Markt fragt, der wird wohl Nougat-Schokolade eher herstellen, als Schweineblut-

oder Insekten-Schokolade, und doch hat letzteres mehr zur Bekanntheit und damit zum Erfolg seines Schokolade-Imperiums beigetragen. Er plädiert dafür, dass die UnternehmerInnen das tun sollen, wovon sie was verstehen, und nicht die KundInnen fragen, die davon weniger verstehen. Am Ende sieht man dann ohnehin, ob die Idee Erfolg hat oder nicht, da müsse man nicht schon von vorneherein die eigene Kreativität mit Marktforschung auf ein Mittelmaß zusammenstutzen. Diese ungewöhnliche Sichtweise stellt die eigene Lust am Experimentieren und das lustvolle Schwimmen gegen den Strom in den Mittelpunkt, anstatt sich an Mittelwerten und Wahrscheinlichkeiten zu orientieren, die am Ende auch nicht mehr als Mittelmaß ermöglichen würden. Also habt Mut zum unternehmerischen Handeln, Mut zu Neuem, Mut zur eigenen Kreativität. Nina Brauchart nennt als Rat für SchülerInnen und AbsolventInnen: Folgt euren Träumen und macht das, was euch wirklich Spaß macht. Das kann man wohl nur unterschreiben!



NOVEMBER 2023

1	MI	Allerheiligen
2	DO	Allerseelen
3	FR	
4	SA	
5	SO	
6	MO	
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	Martinstag
12	SO	
13	MO	
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	DO	



Die Kraft fürs Land

Für alles was das Leben auf Lager hat



Die Kraft fürs Land

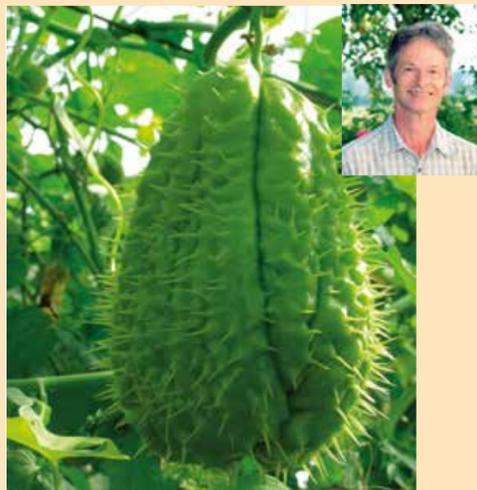
www.Lagerhaus.GrazLand.at



GENUSS & VITALITÄT

Paar Günther, 8071 Hausmannstätten, Facebook Gemüsebau Paar

Gärtnermeister Johannes Pregartner



Werdegang: Jahrgang 1974, Volksschule, Hauptschule, danach Alt-Grottenhof Facharbeiterbrief, anschließend Gärtnerlehre, 1997 Landwirtschaftlicher Meister
Betrieb: Ich führe gemeinsam mit meiner Familie einen Gemüsebaubetrieb im Süden von Graz. Unsere Produkte erzeugen wir auf insgesamt 12 ha, davon ca. 2 ha intensiven Gemüsebau, sowie 3600m² unter Folie, davon sind 1200m² beheizbar, die durch unsere eigene Hackschnitzelanlage beheizt werden. Unsere Produkte verkaufen wir am Kaiser-Josef-Markt und in St. Peter, außerdem haben wir seit 2019 einen Selbstbedienungshofladen. Zudem haben wir noch 12 ha Wald und eine 50 kWp Photovoltaikanlage.
Produkte: Saisonales Gemüse (ca. 50 verschiedene Sorten), Fruchtgemüse, Salat, Kartoffel, Bohnschoten, Käferbohnen, Süßkartoffel, Freilandei, Kernöl
 In den Wintermonaten bieten wir verstärkt verarbeitetes Gemüse an.
Pläne, Ziele für die Zukunft: Unseren Betrieb weiterhin ohne die Abhängigkeit vom Großhandel und Verarbeitungsbetrieben zu führen, denn der Landwirt bestimmt den Preis für seine Produkte und nicht der Handel!
Grottenhof heißt für mich: Hier wurde der landwirtschaftliche Grundstock für die Zukunft gelegt und auch viele Freundschaften

geschlossen.
Mein Lebensmotto: Und wenn es auch nicht beim ersten Mal funktioniert, wieder probieren!
Meine Kraftquellen: Die bessere Bezeichnung dafür wäre Motivation und Antrieb. Und die ist für unser Handeln und Wirken, wenn man sieht mit welcher Begeisterung und Engagement unsere eigene nächste Generation am Werken ist.
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen: Schule ist nur die Grundausbildung; lernen tut man in der Praxis und im täglichen Handeln!
Verkauf, Homepage: Facebook Gemüsebau Paar

Vielfalt, ein Wort des einundzwanzigsten Jahrhunderts?

Die Vielfalt, die früher selbstverständlich war, ist plötzlich verschwunden, ja vieles ist vom Aussterben bedroht. Es gibt viele Monokulturen auf Wiesen, Äckern sowie in Wäldern und dadurch weniger Insekten und Vögel. Das Ökosystem kommt aus dem Gleichgewicht, Ausbeutung der Natur, Klimaerwärmung ...
 Die Biodiversität wird 2023 für alle Biobetriebe, die mehr als zwei Hektar Ackerfläche bewirtschaften, auf sieben Prozent der Fläche verpflichtend. Biodiversität kann nur entstehen, wenn wir die Vielfalt an

Flora und Fauna zulassen.
 Die Vielfalt war und ist mir auch immer wichtig, sie spiegelt sich in all den Gärten, die ich betreuen darf – Grazer Schulschwestern, Science Tower, Grottenhof und im eigenen Garten – wider.
 So sind es am Grottenhof über 60 Gemüsearten und Raritäten, die wir ausprobieren können und auf ihre Eignung testen. Eine davon ist die Chayote, die ich euch nun vorstellen möchte. Das Allroundgemüse aus den Tropen. *Sechium edule* gehört zur Familie der Kürbisgewächse (Cucurbitaceae). Sie stammen aus Mexiko. Aus den Bergen Mittelamerikas hat sie sich in Südamerika, Afrika, Indien und in den USA verbreitet. Sie ist eine Kletterpflanze und kann bis zu fünf Meter ranken. Wird sie frostfrei überwintert, ist sie mehrjährig. Die Früchte können glattschalig oder stachelig sein und werden bis zu 20 Zentimeter groß. Man kann sie roh oder gekocht in allen Variationen zubereiten. Sie hat in der Mitte einen weichen Kern, den man nicht herausnehmen kann, daher muss man die ganze Frucht einpflanzen. Eine Pflanze kann bis zu 200 Früchte tragen. Der Hektarertrag pro Jahr kann 28 Tonnen erreichen. Die Chayote ist für Gesundheitsbewusste besonders geeignet, da sie nicht nur viel Wasser wie etwa eine Gurke hat, sondern auch reich an Aminosäuren, Vitamin C und Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium und Eisen ist und nur zwei Prozent Eiweiß und wenig Stärke beinhaltet. Die gesamte Pflanze ist essbar. Ich wünsche euch viel Freude beim Experimentieren mit der Vielfalt.



stadt.land.dergrottenhof.

DEZEMBER 2023

1	FR
2	SA
3	SO 1. Adventssonntag
4	MO
5	DI
6	MI Nikolaus
7	DO
8	FR Mariä Empfängnis
9	SA
10	SO 2. Adventssonntag
11	MO
12	DI
13	MI
14	DO
15	FR
16	SA
17	SO 3. Adventssonntag
18	MO
19	DI
20	MI
21	DO
22	FR Winterbeginn
23	SA
24	SO 4. Adventssonntag Heiliger Abend
25	MO Christtag
26	DI Stefanitag
27	MI
28	DO
29	FR
30	SA
31	SO Silvester

IHR GEWINN: EINE ANLAGE VON SORGO

WIR SIND EIN WELTWEIT TÄTIGES UNTERNEHMEN UND FÜHRENDER HERSTELLER VON MASCHINEN UND ANLAGEN FÜR DIE FLEISCH-, WURST-, FISCH- UND KÄSEVERARBEITENDE INDUSTRIE.

- Heißrauch- und Kochanlagen, Intensivkühlanlagen • Brat- und Backanlagen • Multifunktionale Pasteurisierungskammern mit Überdruck • Klima-Reife- und Kaltrauchanlagen • Dry-Aging-Kimarräume
- Auftauanlagen zum schonenden Auftauen
- Arbeitsräume

Sorgo Anlagenbau GmbH
 9020 Klagenfurt am Wörthersee
 Hirschstraße 39, Austria
 T +43 463 34242-0, office@sorgo.at
www.sorgo.at

