

Jänner 2021

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

36. Jahrgang, Nummer 2



Der Stainzer Absolvent

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

*Wir wünschen viel Glück,
Erfolg und Gesundheit im Jahr 2021*

Die Jahreshauptversammlung
des Absolventenvereines
wurde aufgrund der aktuellen
Corona-Situation abgesagt.
Neuer Termin folgt!

Neu ab Herbst 2021:
Fachschullehrgang Landwirtschaft
Berufsbegleitend zum Fachschulabschluss-
vielseitige und praxisnahe Ausbildung
für Erwachsene bis zur Facharbeiterprüfung
(mehr dazu auf Seite 7)



Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde der LFS Stainz!

Ein neues Jahr hat schon wieder begonnen und es gibt wieder Anlass, ein paar Worte an Euch zu richten.

Vorerst möchte ich mich bei all jenen bedanken, die zum Gelingen des letzten Absolventenver-

einjahres beigetragen haben sowie auch bei meinem gesamten Vorstand, der mich bei den verschiedensten Aktionen im vergangenen Jahr unterstützt hat. Auch beim Schulpersonal und im speziellen bei Frau Anita Schober möchte ich mich nochmals für die jahrelange gute Zusammenarbeit bedanken und wünschen ihr alles Gute für den bevorstehenden neuen Lebensabschnitt. Dem neuen Schulpersonal wünsche ich viel Kraft, Elan und Energie für die bevorstehenden Herausforderungen und ich hoffe schon jetzt wieder auf eine gute Zusammenarbeit.

Es war sicherlich kein einfaches Jahr welches wir als Verein im vergangenen Jahr bestreiten mussten. Das Corona Virus hat unseren Alltag sichtlich verändert

und es mussten einige Änderungen von den gewohnten Abläufen in Kauf genommen werden. Insbesondere mussten Veranstaltungen abgesagt oder in einem Rahmen mit etwas mehr Abstand durchgeführt werden. Für jeden Verein sind die durchgeführten Veranstaltungen wichtige und auch essenzielle Einnahmequellen. In diesem Sinne möchte ich mich als Obmann des Vereines bei allen bedanken, die uns trotz der schwierigen Zeit mit dem Mitgliedsbeitrag unterstützt haben.

Trotz Corona, Lockdown und Distance-Learning gratuliere ich der Erzherzog Johann Schule, dass sie die Ausbildung auch in dieser schwierigen Zeit auf einem perfekten Niveau ermöglichte. Es ist wichtig, dass die Facharbeiter-Ausbildung sehr gefragt ist und weiterhin eine solide Basis für viele junge Menschen ermöglicht. Einen weiteren erfreulichen Blick in die Zukunft gibt es mit einer Ausbildungsmöglichkeit in der LFS Stainz, worüber in dieser Zeitung neben der aktuellen Ausbildung genauer berichtet wird.

Bevor ich zum Schluss komme wünsche ich allen Absolventinnen und Absolventen, aber auch allen Freunden unserer Schule viel Freude, viel Glück und Gesundheit für das Jahr 2021.

BLEIBT GESUND
Euer Obmann
Ing. Mario Kühweider



Anita Schober

Alles Gute zur Pensionierung

Nach über 15 Jahren als Sekretärin an der LFS Stainz trat Anita Schober krankheitsbedingt mit 1.10.2020 in den wohlverdienten Ruhestand.

Anita Schober begann am 1.10.1980 eine Lehre als Speditionskauffrau und war dann bis Sept 1997 bei der

Spedition Panalpina tätig. Nach der Geburt der beiden Töchter Sandra und Lena wechselte sie als Sekretärin am 3.2.2003 zum Land Steiermark in die Berufsschule Eibiswald. Nach Umstrukturierung der beiden Berufsschulen ergab sich zufällig im Juli 2005 der Wechsel in die LFS Stainz. Sieben Jahre hatte sie zwei Dienststellen und übte überaus pflichtbewusst und gewissenhaft ihre Tätigkeit auch in der FS Frauenthal aus.

Ich habe Anita als fröhliche, stets gut gelaunte und überaus hilfsbereite Sekretärin vor über 8 Jahren kennengelernt. Ich kann mich noch gut an mein erstes Telefonat mit ihr erinnern. Am Telefon konnte ich ihr herzliches und freundliches Wesen spüren und ebenso ihre fachliche Kompetenz erfahren. Egal um welche Büroangelegenheiten es sich handelte, Anita hatte immer eine Lösung parat. Ihr Arbeitsplatz war

das Vorzimmer unseres Direktors und sie behielt stets perfekt den Überblick, wenn es um das Managen der verschiedensten Aufgaben ging. Auch für uns Lehrer war sie immer wieder eine wertvolle Ansprechperson, zum Beispiel beim Ausfüllen von Anträgen, Formularen oder Reiserechnungen. Sogar die Schüler zog es immer wieder in das ursprünglich sehr kleine Büro von Anita. So kam es auch öfter vor, dass man gar nicht in das Büro hineinkam, weil die Burschen in den Pausen Probleme und Anliegen mit Anita besprachen.

Jederzeit stand sie mit Rat und Tat zur Seite und man konnte von ihr sofort Hilfe erwarten. Sie war stets gut gelaunt und fand immer großen Gefallen an ihrer Arbeit. So kam sie auch außerhalb der Dienstzeit ins Büro und erledigte pflichtbewusst und exakt die ausstehenden Arbeiten. Es gab nie ein „Nein“ oder „Ich habe jetzt keine Zeit“. Auch wenn der Schreibtisch übervoll mit Arbeit war, Anita hatte immer ein offenes Ohr für die Probleme und Anliegen anderer.

Liebe Anita, wir vermissen dich, wünschen dir aber von Herzen alles Gute, Freude mit deiner Familie und vor allem viel Gesundheit für deine Zeit im „Ruhestand“. Ich weiß, dass dir auch zu Hause nie langweilig werden wird bei den Aufgaben als liebevolle Mama, umsorgende Lebenspartnerin und Managerin des „Kleinen Hofladens“!

Ulrike Temmel



Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz, Erzherzog Johann Schule.

Wie in allen Gesellschafts- und Wirtschaftsbereichen haben die Einschränkungen auf Grund des Corona-Virus auch die Schulen vor

großen Herausforderungen gestellt. Wir in der LFS Stainz haben versucht eine sinnvolle Mischung aus Home Schooling und Präsenzunterricht, vor allem für den Praxisunterricht an der Schule, zu finden. So waren die Schülerinnen und Schüler jeweils einen oder zwei Tage pro Woche seit Anfang November an der Schule und es konnte der gesamte praktische Unterricht in Kleingruppen durchgeführt werden. Auch Leistungsfeststellungen verschiedenster Art konnten so an der Schule abgehalten werden, sodass eine ausreichend begründete Beurteilung in allen Fächern gewährleistet ist. Wir sind überzeugt, dass bei aller digitalen Unterstützung der persönliche Kontakt zu den Schülerinnen und Schülern immer noch am wichtigsten ist. So werden wir auch weiterhin versuchen Unterricht, unter Einhaltung der jeweils geltenden Covid19-Richtlinien, so normal als möglich stattfinden zu lassen. Unsere Schülerinnen und Schüler und deren Eltern, sowie meine Lehrerinnen- und Lehrerkollegen haben sich diesen Herausforderungen gestellt und versucht das bestmögliche aus dieser Situation herauszuholen. Dafür möchte ich ein großes Dankeschön aussprechen.

Fachschullehrgang Landwirtschaft-berufsbegleitend zum Fachschulabschluss

Wir als landwirtschaftliche Bildungseinrichtung in der Region Süd- Weststeiermark bieten mit dem nächsten Schuljahr eine **berufsbegleitende Fachschulausbildung für Erwachsene** an. Am Ende dieser sehr praxisorientierten Ausbildung steht die Möglichkeit die Facharbeiterprüfung Landwirtschaft abzulegen. Diese Ausbildung umfasst 520 Unterrichtseinheiten und dauert ein Schuljahr. Der Unterricht findet an zwei Werktags - Abenden und samstags Vormittag statt. Nähere Informationen finden sie hier in dieser Ausgabe auf Seite 7 im Ausbildungsfolder oder auf unserer Homepage (www.lfsstainz.at)

3 - jährige Fachschulausbildung (siehe Graphik unten)

Als Ersatz für einen Tag der offenen Tür haben wir eine Film gestaltet, der unsere vielfältige praxisnahe Ausbildung darstellt. Dieser Film ist auf unserer Homepage bzw. unter <https://youtu.be/gi5KEEz3i98> zu finden. Weiters bieten wir Info- Nachmittage an, bei welchen wir für interessierte Schülerinnen und Schüler, in kleinsten Gruppen unter Einhaltung aller Abstands- und Hygienerichtlinien, unser Bildungsangebot mit einer Schulführung vorstellen. Die Termine dazu finden Sie auf unserer Homepage (www.lfsstainz.at). Wir bitten in jedem Falle um telefonische Anmeldung.

Zum Abschluss wünsche ich Ihnen/euch alles Gute, viel Erfolg und Gesundheit für das neue Jahr.

Hannes Kollmann
FS Direktor

DER AUSBILDUNGSWEG AN DER LFS STAINZ



Die praxisnahe dreijährige Fachschulausbildung an der LFS Stainz ist die Basis zahlreicher Abschlüsse und Berechtigungen wie sie hier in der Grafik dargestellt werden. Zusätzlich zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter ist auch die Prüfung zum Forstfacharbeiter möglich. Lehrzeiteinrechnung und verkürzte Lehrgänge zur Matura runden die Berechtigungen ab.

Absolvent der LFS Stainz im Porträt

Johannes Haas - ein echter Pionier der Nachhaltigkeit

von Thomas Koller

Mit besonderer Freude und großem Stolz erfüllt es das Team der LFS Stainz immer wieder, wenn wir erfahren dürfen, welche erfolgreichen und bemerkenswerten Berufswege unsere Absolventinnen und Absolventen nach der LFS Stainz eingeschlagen haben. Heute möchten wir den Werdegang unseres Absolventen Johannes Haas, geb. 1977, näher beleuchten.

Johannes Haas besuchte die LFS Stainz von 1991 bis 1993 und schloss den Betriebsleiterlehrgang 2000/2001 mit dem landwirtschaftlichen Facharbeiter ab. Zwischen 1993 und 2000 absolvierte er eine Lehre zum Betriebsschlosser bei der Fa. Siemens in Deutschlandsberg, leistete seinen Wehrdienst beim österreichischen Bundesheer ab und arbeitete danach bei der Firma Magna in Graz, ursprünglich als Instandhalter, später in der Produktion als Vorarbeiter bzw. als Schichtleiter-Stellvertreter. Mit 1.2.2006 übernahm er gemeinsam mit seiner Gattin Karin, Absolventin der HLW-Deutschlandsberg, den elterlichen Betrieb im Vollerwerb, welcher sich bereits seit 1991 mit dem Thema Kompostierung beschäftigt hatte. Letzteres war sogar durch einen Versuch der LFS Stainz „Kompostierung am Ackerrand“ initiiert worden. Karin und Johannes Haas sind auch Eltern von drei Kindern, Jan (14), Lea (11) und Ina (1,5).

Heute gelten Johannes und Karin Haas als echte Pioniere der Nachhaltigkeit im Großraum Stainz und da-

rüber hinaus, denn sie betreiben seit vielen Jahren eine „kleine“ Kompostierungsanlage in Stainz mit einer Input-Kapazität von 800 Tonnen pro Jahr und seit 2016 sogar eine zweite Kompostanlage in Rassach mit einer Input-Kapazität von 4500 Tonnen pro Jahr. Für Johannes und seine Gattin ist die Kompostierung einer von zwei Betriebszweigen, denn die Kompostierung wird perfekt mit dem Ackerbau ergänzt, wobei als Dünger ausschließlich Kompost zum Einsatz kommt. Dank der Familie Haas verschwand der Stainzer Biomüll endgültig aus der Restmülltonne und wird der Kreislaufwirtschaft wieder zugeführt. Die Kompostierung vor Ort leistet durch die kurzen Anlieferungswege und die damit verbundene CO₂-Einsparung auch einen beachtlichen Beitrag zum Klimaschutz.

Mittlerweile werden neben den kompostierbaren Abfällen des Großraums Stainz (2/3) auch kompostierbare Abfälle aus angrenzenden Bezirken (1/3) verarbeitet. Von der Biotonnenentleerung über die Strauchschnittabholung bis zum Verkauf von Komposterde, Fam. Haas erledigt alles rund um das Thema Kompostierung. Auch die regionale Landwirtschaft kann inzwischen Kompost als Dünger und zum Humusaufbau von Familie Haas erwerben. Der Leitsatz des erfolgreichen Familienunternehmens, das auch einen Mitarbeiter beschäftigt, ist „Aus der Region - für die Region“. Wir gratulieren und freuen uns mit unserem Absolventen.



Die Echte Mispel (*Mespilus germanica*)

von Bernd Kaimbacher und Marlies Lichtenegger

Vermutlich stammte die Mispel aus Vorderasien, wo sie bereits vor 3000 Jahren kultiviert wurde. Die Römer brachten diese Wildobstsorte nach Europa. Angeblich führten sie die Mispel als Reiseproviand mit sich. So wurde die Mispel für lange Zeit zum bedeutenden Fruchtbaum in Kloster- und Bauerngärten. Noch vor hundert Jahren waren die Früchte in unseren Breiten ausgesprochen beliebt. In den letzten Jahrzehnten geriet sie mehr und mehr in Vergessenheit. Mittlerweile erlebt die Mispel aber wieder eine Renaissance.

Die Früchte der Mispel ähneln kleinen Äpfeln mit



cken angenehm säuerlich. Somit sind Mispeln die einzigen Früchte, die man bei uns im Winter genießen kann. Fällt der Frost aus, kann man die geernteten Früchte für einige Stunden ins Gefrierfach legen und dann wieder auftauen lassen!

Die markanten Früchte sind gesund und vielseitig verwendbar.

Mispeln enthalten wertvolle Ballast- und Gerbstoffe, sowie zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die zu einer gesunden Ernährung beitragen.

Roh verzehrt sind Mispeln sehr bekömmlich mit einem erfrischenden, süß-säuerlichen Geschmack. Die Schalen können mit verzehrt werden, die braunen Kerne müssen jedoch herausgelöst werden.

Die Früchte lassen sich zu Marmelade, Gelee, Kompott, Saft oder Likör verarbeiten.

Mispel-Apfel Gelee

1 Kilo Mispeln

350 ml Apfelsaft

500 g Gelierzucker

1 Messerspitze Zimt

Zunächst werden die Mispeln gewaschen, halbiert oder geviertelt und knapp mit Wasser bedeckt. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen gelassen. Anschließend den dickflüssigen Saft durch ein Tuch oder feines Sieb ablaufen lassen. Nun gibt man den Apfelsaft, den Gelierzucker sowie eine Messerspitze Zimt hinzu und lässt diese unter Rühren aufkochen. Nun noch eine weitere Minute bei starker Hitze und unter Rühren kochen lassen. Zum Schluss das Ganze heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Mispel Likör

500 g Mispeln

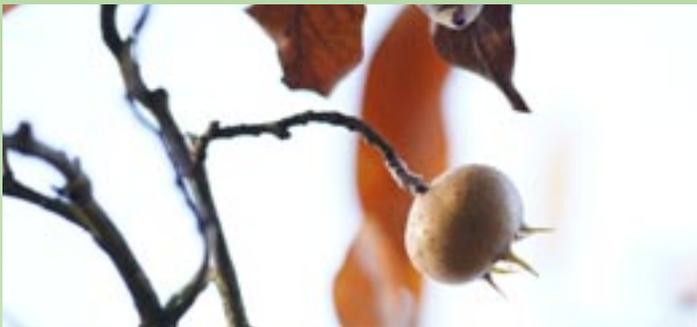
300 g Kandiszucker

Vanilleschote

1 Zimtstange

1 Liter Korn

Mispeln und Kandiszucker abwechselnd in ein Glas füllen, die aufgeschnittene Vanilleschote, Zimtstange dazugeben und mit Korn aufgießen. Gut verschließen und 4 Wochen an einen warmen, auch sonnigen Platz stellen. Danach abseihen und filtrieren. Mit etwas Rum verfeinern.



einer rauen Schale. Die Früchte sind zunächst gelblich grün und färben sich bei Reife bräunlich. Die Früchte sind zu diesem Zeitpunkt steinhart und nicht genießbar. Erst nach dem Einwirken der ersten Fröste wird das Fruchtfleisch der Mispel weich. Der Gerbstoffgehalt nimmt ab und die Früchte schme-



Tipp aus der heimischen Fischküche- Karpfen im Schinkenmantel

von Ulli Temmel

Ein schnelles Gericht für die leichte, moderne Küche in knapp 10 Minuten essfertig!!

Das Fleisch vom Karpfen hat für uns ernährungsphysiologisch betrachtet eine sehr wertvolle Bedeutung

Zutaten:

- Frisches geschröpftes Karpfenfilet (3 Lamellen breit geschnitten)
- Rohschinken

Kein Salz, kein Pfeffer (der Rohschinken macht das Gericht würzig).

Filetstreifen mit Schinken umwickeln und für wenige Minuten in einer Pfanne mit heißem Olivenöl herausbraten.

Dazu passt hervorragend Blattsalat mit Paprikastreifen, Tomaten und Kernöl-dressing.



- Karpfenfleisch hat sehr viele Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren

- enthält wertvolle Vitamine und Spurenelemente

- besitzt hochwertiges Eiweiß

- der Fettgehalt ist zwischen 4,6 und 4,8 %, also sehr gering!

Herzlich Willkommen im Team der LFS Stainz!



Ein neues Jahr beginnt meist mit guten Vorsätzen und mein neues Jahr beginnt mit einem neuen Arbeitsplatz. Mein Name ist **Nadja Nahold**, ich bin verheiratet, habe 2 wunderbare Kinder im Kindergarten- und Schulalter und lebe mit meiner Familie in Deutschlandsberg. Mein Dienstweg zu meinem neuen Arbeitsort ist also nicht sehr weit.

Freunde beschreiben mich als sehr lebensfroh, kommunikativ und lustig; man kann mit mir „Pferde stehlen“. Ich mag es in der Natur zu sein, Sport zu betreiben und Tanze leidenschaftlich gerne. In Zeiten wie diesen fehlt es jedoch oft an den Möglichkeiten diese Aktivitäten auszuüben.

Meine berufliche Laufbahn startete ich bereits mit 17 Jahren an der Karl-Franzens-Universität Graz. Danach wechselte ich mit 22 Jahren zum Land Steiermark und durfte seither bereits einige unterschiedliche Arbeitsbereiche kennen lernen. Meine Tätigkeit als Schulamministrato-rin im Büro an der landwirtschaftlichen Fachschule Stainz sehe ich als eine neue wunderbare Herausforderung und freue mich schon auf die gemeinsame Zusammenarbeit.

Ich bin schon sehr gespannt, was das Jahr 2021 noch alles für mich bereithält und sehe einer positiven Zukunft entgegen.

Wussten sie, dass.....

die Leistung, gemessen in PS, eigentlich recht wenig mit Pferden zu tun hat!

Vergleicht man Ponys mit einem Rennpferd kann diese Definition kaum standhalten.

1 PS entspricht jener Leistung die man aufbringen muss um 75kg in 1 Sekunde 1m hoch zu heben.

Demnach können Menschen wie z.B. Gewichtheber oder Bahnradfahrer Kurzzeitleistungen in Sekundenbruchteilen von mehreren PS leisten. Bei der Dauerleistung des Menschen sieht es da schon wesentlich anders aus.

So können z.B. Profiradfahrer oder Triathleten bis zu 300W über mehrere Stunden leisten. Das kann man sehr genau über die eingebauten Leistungsmesser in den Fahrradkurbeln ermitteln.

Machen Sie einmal einen Selbsttest am Ergometer.....Sie werden erstaunt sein!

Stefan Surma, Landtechnik

Fachschullehrgang Landwirtschaft



Einjähriger berufsbegleitender Basislehrgang für Land- und Forstwirtschaft



Erzherzog Johann
Schule



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort

Organisationsform:

Der Lehrgang dauert ein Schuljahr, von Mitte September bis Anfang Juli.

Die Ausbildungsinhalte werden in zwei Abendeinheiten pro Woche und einem halben Tag (am Samstag) in der **Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule – Stainz Erzherzog Johann Schule** unterrichtet.

Ausbildungsumfang:

521 Unterrichtseinheiten

Abschluss:

Abschlusszeugnis

Facharbeiter/-innenprüfung

(Voraussetzungen für Facharbeiter/-innenprüfung:

Positives Abschlusszeugnis, Mindestalter 20 Jahre,
zwei Jahre **Praktikum** auf einem landwirtschaftlichen Betrieb)

Ausbildungskosten:

Der Lehrgang ist **grundsätzlich kostenfrei**.

Lediglich für **Unterrichtsmittel** für Theorie und Praxis fallen Kosten an.

Information bzw. Anmeldung:



Erzherzog Johann
Schule

Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz

Erzherzog Johann Schule

Brandhofstraße 1, 8510 Stainz

Tel.: 03463/2364

E-Mail: ifsstainz@stmk.gv.at

Web: www.ifsstainz.at



Ausbildungsziel:

> **Facharbeiter/in für Land- und Forstwirtschaft**

Zielgruppe:

- > Erwachsene mit Interesse an einer praxisnahen Ausbildung im Bereich Land- und Forstwirtschaft sowie der Lebensmittelverarbeitung und Direktvermarktung
- > Hobby-Landwirtinnen und Hobby-Landwirte
- > Personen mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung
- > Personen mit einer abgeschlossenen mittleren oder höheren Schule

Ausbildungsmodule:

► Ackerbau und Grünland

Bodenkunde, Saat, Pflege, Düngung und Ernte unserer Kulturpflanzen, Grünland und Weide, Zwischenfrüchte, BIO-Landbau und Humuswirtschaft

► Nachhaltige Waldwirtschaft

Baumartenkunde, Aufforstung, Durchforstung, Starkholzfällung, Holzbringung, Forsttechnik, Holzvermarktung

► Teichwirtschaft

Bewirtschaftung von Forellen- und Karpfenteichen

► Tierhaltung

Artgerechte Haltung, Fütterung und Zucht der wichtigsten Nutztierarten, Sachkundenachweise für Tiertransport und Hausschlachtung

► Obstbau und Gartenbau

Obstsorten, Schnitt, Pflanzung und Ernte, Bauerngarten, Feldgemüse

► Land- und Gebäudetechnik

Landwirtschaftliche Maschinen und Geräte, Bedienung, Wartung, Verschleißteile wechseln, landwirtschaftliche Baukunde und Energietechnik

► Bienenkunde

Honigproduktion in seiner Vielfalt, Aufbau und Pflege von Bienenvölkern, Königinnenzucht

► Unternehmensführung

Betriebswirtschaft und Buchhaltung, Vermögensbewertung, Kostenrechnung, Maschinenkosten, Preiskalkulationen, Wirtschaftlichkeit und Investitionsrechnung, Förderwesen, Rechtskunde und Agrarpolitik

► Direktvermarktung

Verarbeitung von Fleisch, Milch, Getreide und Obst; Verpackung, Präsentation und Vermarktung der Produkte

(D)EINE SCHULE FÜRS LEBEN...

- wir stehen für praxisbezogene Ausbildung
- wir bilden Persönlichkeiten
- wir leben Regionalität und Klimaschutz
- wir sind vielseitig wie die Region
- wir bieten die Basis für eine erfolgreiche Zukunft

Alle Infos unter: www.lfsstainz.at
www.facebook.com/LFSStainz
virtuelle Schulführung: <https://youtu.be/gj5KEEz3i98>

LFS Stainz- Erzherzog Johann Schule
Brandhofstraße 1, 8510 Stainz
lfsstainz@stmk.gv.at | Tel.: 03463/2364



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der
weststeirischen Meister und Fachschulabsolventen -
Absolventenverein der Land- und forstwirtschaftlichen
Fachschule Stainz, Erzherzog Johann Schule
Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz;
<http://www.lfsstainz.at>
F.d.l.v.: Ing. Hannes Kollmann
Grafik & Design: Peter Polz
Erscheinungsort und Verlagspostamt:
8510 Stainz,
Zulassungsnummer: MZ 02Z03 24 21 M