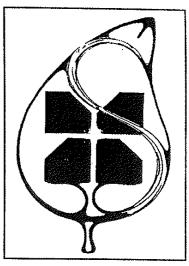
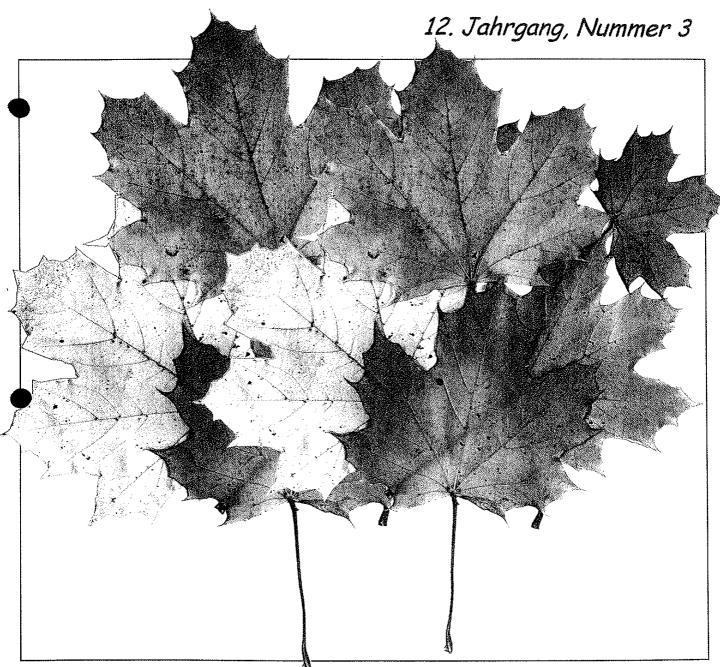
DER STANZER ABSOLVENT





MITTELLUNGSBLATT FÜR STAINZER ABSOLVENTEN UND WESTSTEIRISCHE LANDWIRTSCHAFTSMEISTER



Sehr geehrte Absolventen!

Am 14. 9. begann das Schuljahr 98/99. 30 Schüler sind in die 1. Klasse eingetreten, um die land- und forstwirtschaftliche Ausbildung zu beginnen. 14 Schüler von ursprünglich 31 in der 1. Klasse setzten in der 2. Klasse die Fachausbildung weiter fort. Die übrigen Schüler verzichteten auf eine weitere land- und forstwirtschaftliche Ausbildung und traten in eine gewerbliche Lehre ein. Dies ist sicher auch eine Folge der derzeitigen Preis- und Einkommenssituation in der Landwirtschaft.

Wenn es zu den vorausgesagten strukturellen Änderungen in der Landwirtschaft kommt, dann werden nur die gut und gründlich ausgebildeten Bauern die besten wirtschaftlichen Chancen haben. Aber nicht nur für die Landwirtschaft gilt dies. Wissen, Können, Fähigkeiten, Vielseitigkeit und vor allem starkes Engagement garantieren wirtschaftlichen und beruflichen Erfolg. Daher ist die beste berufliche Grundausbildung für die jungen Leute besonders wichtig. Arbeitslos wird nicht der gut ausgebildete engagierte Fachmann, sondern jener, der sich treiben läßt, für nichts Interesse zeigt; es am Arbeitswillen fehlen läßt und von keiner Firma lange beschäftigt wird.

Unsere Schüler und Absolventen, denen wir ein gutes Rüstzeug für ihre berufliche Tätigkeit mitgeben, werden von den Lehrherren sehr gerne aufgenommen. Zahlreiche begeisterte und lobende Rückmeldungen der Lehrherren bestätigen dies. Die Schüler/Lehrlinge sind fleißig, engagiert, haben gute Fachkenntnisse und absolvieren die gewerbliche Berufsschule mit besten Erfolgen.

So wollen wir unseren Weg auf diese Weise im Schuljahr 98/99 fortsetzen.

Neben der fachlichen Grundausbildung ist uns natürlich eine Formung der Persönlichkeit ein wichtiges Anliegen. Keine Formung mit Zwang, sondern mit Verständnis für junge Menschen in der schwierigen Zeit des Erwachsenenwerdens. Wenn auch manches von jungen Leuten nicht sofort erkannt und eingesehen wird, so trägt es meist nach Jahren Früchte.

Einige bauliche Änderungen und Erneuerungen stehen unseren Schülern dieses Jahr zur Verfügung. So wurden einige Internatszimmer erneuert und jetzt können fast alle Schüler in neu eingerichtete Internatszimmern wohnen.

Fachlehrer Ing. Dominikus Plaschg ist seit 1. 10. als Personalvertreter für die Landwirtschaftslehrer in der Steiermark vom Dienst freigestellt. Wir wünschen ihm für seine neue Arbeit viel Freude, Erfolg und alles Gute. Die musischen und landtechnischen Fähigkeiten von Ing. Plaschg werden unseren Schülern aber noch teilweise erhalten bleiben.

Wir hoffen, daß das Schuljahr 98/99 für alle, Schüler und Lehrer, ein gutes und erfolgreiches Schuljahr wird.

Direktor Dipl.-Ing. Erich Kormann

Die Bienen im Dienst der Gesundheit von Ing. Josef Scherer

Seit Jahrtausenden werden Honig und andere Produkte aus dem Bienenvolk nicht nur als Genußmittel, sondern auch als Heilmittel verwendet.

Honig, das wohl bedeutendste Produkt aus dem Bienenvolk, ist schon von altersher und in fast allen Kulturkreisen ein unschätzbares Nahrungs- und Heilmittel. Erst in den letzten Jahrzehnten konnte man die Heilwirkung auch wissenschaftlich nachweisen. Aber nicht der Honig allein sollte unsere Beachtung finden, sondern auch Blütenpollen, Gelee Royale und Bienenwachs.

Honig - der süße Saft der Bienen

Auf über 10 000 Jahre wird eine Felszeichnung in einer Höhle bei Valencia in Spanien geschätzt, die Zeugnis darüber ablegt, daß bereits dem Steinzeitmenschen Honig bekannt war und überaus geschätzt wurde. Auch für die alten Ägypter war Honig von großem Wert. Auf Papyrus fand man ärztliche Rezepte in denen Honig z. B. zum Harntreiben, Abführen, zur Kräftigung bei Schwächezuständen und gegen Magenverstimmung empfohlen wird.

Auch im antiken Griechenland war Honig das liebste Therapeutikum des berühmten Arztes Hippokrates. Er heilte damit Wunden und gab es bei Fieber.

Es war aber unserem Jahrhundert vorbehalten, den wissenschaftlichen Nachweis über die Heilwirkung des Honigs zu erbringen. Erst als man die einzelnen Inhaltsstoffe ermitteln konnte, war auch eine klare Aussage über die Wirkung möglich.

Für ein Kilo Honig besuchen die Bienen fünf Millionen Blüten.

Das Einsammeln des Nektars einzelner Blü tenpflanzen durch die Bienen wird von diesen straff organisiert. Dabei bedienen sie sich eines hochentwickelten Informationssystems. Rundtänze zeigen nahegelegene Nahrungsquellen und Schwänzeltänze solche in größerer Entfernung. Der im Haarkleid der tanzenden Biene und der mitgebrachten Nahrung anhaftende Geruch, die Art und Weise und die Intensität des Tanzes bewirken, dass schon bald viele Bienen eine genau bezeichnete Stelle ansteuern. Der Flugradius beträgt einige km. doch wird im wesentlichen das Umfeld von zirka zwei Kilometern beflogen. Eine Sammelbiene fliegt zur Blütezeit zirka vierzigmal am Tag aus und kehrt nach jeweils 10 Minuten zurück. In dieser Zeit muß sie 100 Blüten anzapfen. um ihre Honigblase zu füllen.

Ein Bienenvolk normaler Stärke entsendet ungefähr 20 000 Bienen täglich. Pro Volk rechnet man mit etwa 20 kg Honig pro Jahr. Die Stockbienen hängen die kleinen Honigtropfen an den Wänden aller verfügbaren Zellen zum Trocknen auf. Erst wenn der Honig alle überflüssige Feuchtigkeit abgegeben hat, wird er in leeren Zellen gestapelt. Um einen Kilo Bienenhonig zu erzeugen, benötigen die Bienen etwa drei Kilo Nektar. Später wird der Honig in jene Zellen, die das biologische Ordnungsprinzip den Vorräten zuweist, umgelagert. Diese Zellen werden dann mit einem Wachsdeckel luftdicht verschlossen. Der Verschluß ist für den Imker das Zeichen der Reife. Diese hat der Honig dadurch erhalten, dass jede Biene, die Nektar aufnimmt oder weitergibt, körpereigene Stoffe zusetzt. Diese Fermente wandeln den hauptsächlich enthaltenen Rohrzucker in Frucht- und Traubenzucker um sie invertieren ihn.

Die Inhaltsstoffe des Honigs

Zum größten Teil besteht der Honig aus verschiedenen Zuckern: Rohrzucker, Traubenzucker und Fruchtzucker. Der Wasseranteil liegt bei rund 17 %. Der Rest besteht



aus einer Vielzahl von Inhaltsstoffen, von denen einige auch medizinische Bedeutung haben.

Vitamine: B1, B2, B6, Pantothensäure, C, Nikotinsäure und Folsäure.

Mineralstoffe: Magnesium, Silicium, Phospor, Schwefel, Natrium, Calcium, Mangan, Kalium, Kupfer, Chlor, Eisen.

Inhibine: So nennt man Stoffe, die Bakterien am Wachstum hindern oder abtöten.

Früher hatte man vermutet, daß die Wirkung des Honigs in der Wundheilung nur auf dem Zuckergehalt beruhe, der anreizt, Lymphe auszuscheiden und damit Schmutz und Bakterien ausschwemmt.

In Parallelversuchen konnte herausgefunden werden, dass ungekochter Honig, einem Bakteriennährboden beigegeben, bestimmte Bakterien am Wachstum hindert oder tötet. Diesen Effekt konnte man mittels gekochtem Honig oder Kunsthonig nicht erzielen. Die bakterienfeindlichen Stoffe im Honig sind also offenbar hitzeempfindlich. In den fünfziger Jahren fand schließlich ein anderer Wissenschaftler im Honig das Ferment Glucose-oxidase, das man auch aus Schimmelpilzen als "Penicillin B" isoliert hat, also ein Antibiotikum. Die Sensation war perfekt. Die Wirkung des Honigs gegen Bakterien war einwandfrei erwiesen.

Honig – ein Naturheilmittel

Honig ist nicht nur ein in zunehmendem Maße beliebter werdendes Nahrungsmittel, sondern hat, wie schon früher gezeigt, auch medizinische Bedeutung. Der günstige Einfluß auf die Leistung des Herzens ist allgemein bekannt. Honig wirkt aber auch bei katarrhalischen Erkrankungen schleimlösend und bessert das Allgemeinbefinden des Patienten.

Honig sollte man aber z.B. erst in den trinkbaren Tee einrühren, da ihm Hitze schadet.

Honig wirkt aber auch leistungssteigernd, was vorallem für eine geeignete Ernährung der Sportler von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist. Honig hat auch einen günstigen Einfluß auf unser Entgiftungsorgan, die Leber. Ebenso ist Honig aus der Kinder- und Babyernährung nicht wegzudenken.

Blütenpollen

Neben dem Honig sammeln die Bienen auch die männlichen Keimzellen der Blütenpflanzen, den Pollen. Die Bienen brauchen ihn als Eiweißquelle zur Aufzucht ihrer Brut und zur Versorgung ihrer Drüsen die Futtersaft, Fermente und Wachs erzeugen.

Bei der Analyse des Pollen fand man, dass er einen hohen Nährstoffgehalt aufzuweisen hat:

Eiweiß, freie Aminosäuren, Zucker, Mineralstoffe, Vitamine, Inhibine, Wuchsstoffe und andere hormonartige Stoffe, Fette und Duftstoffe. Eigentlich die gleichen Stoffe wie im Honig, nur in unterschiedlicher Menge und Zusammensetzung.

Als besonders wertvolle Pollen gelten: Krokus, Weide, Obst, Edelkastanie, Weissklee, Rotklee und Heide.

Bienengift

Schon die alten Ägypter wußten um die Heilkraft des Bienengiftes. Man benützte Bienengift für allerlei Krankheiten, besonders bei Rheuma. Heute weiss man auf Grund der Inhaltsstoffe, dass Bienengift vielseitig wirken kann. Gefäße werden erweitert und der Blutdruck gesenkt. Bienengift regt die körpereigene Cortison-Produktion an. Angewendet werden Arzneimittel mit Bienengift gegen rheumatische Erkrankungen und in der Sportmedizin.



Die Waldarbeit hat wieder begonnen!

Wenn die Arbeiten auf dem Feld weniger werden, geht man wieder verstärkt in den Wald. Die Bestände, die zu bearbeiten sind, wurden schon vor längerer Zeit ausgesucht, für die zu erzielenden Sortimente versucht man am Holzmarkt den besten Preis zu bekommen, Schlußbriefe werden unterzeichnet, und die traditionsbewußten und besonders geschäftstüchtigen achten bei der Schlägerung auf die alten Bauernregeln und Mondphasen, und bestimmen im voraus einen bestimmten Schlägerungstermin. Alles wird bedacht.

Die eigene Gesundheit sollte bei der Waldarbeit aber immer an erster Stelle stehen. Den größten Fehler, den viele Waldbauern dabei begehen, ist die Alleinarbeit im Wald. Natürlich geht man davon aus, daß keinesfalls etwas passieren kann, weil man über genügend Erfahrung verfügt, und weil man auch ständig aufpaßt. Daher kann man auch ohnehin alleine im Wald arbeiten, weil wenn nichts passiert, braucht man auch keine Hilfe. Sollte allerdings eines Tages etwas Unerwartetes vorfallen, so kann rechtzeitige Hilfe über Leben und Tod entscheiden. Verlassen Sie sich auch nicht auf Handies oder Funkgeräte, es gibt Situationen, in

denen man nicht mehr in der Lage ist, diese zu bedienen.

Daß das Tragen einer Schnittschutzhose und eines Sicherheitshelmes vor schweren Verletzungen schützen, oder vielleicht sogar das Leben retten kann, ist jedem bekannt. Gehen Sie kein Risiko ein, und schützen Sie sich. Denken Sie nur an die wertvolle Zeit, die verloren geht, wenn Sie zwei, drei Wochen im Krankenhaus liegen, um Ihre Verletzungen ausheilen zu lassen.

Kleiner Tip zum Schluß: Tragen Sie die Ohrenschützer des Sicherheitshelmes nur dann, wenn keine Gefahr mehr von oben droht. Erst wenn der Fällvorgang abgeschlossen ist, und wirklich alles am Boden liegt (hängengebliebene Äste oder Wipfel) sollte man mit der Entastung beginnen, und dabei die Ohrenklappen tragen.

Dipl.-Ing. Michael Steiner

Fühlen Sie sich bei der Starkholzschlägerung noch etwas unsicher? Möchten Sie eine kurze und effiziente Nachschulung? Dann rufen Sie in der land- und forstwirtschaftlichen Fachschule in Stainz an (03463 / 2364). Kurse finden jeweils am Samstag Vormittag statt, maximale Teilnehmerzahl ist 6, ein Kursbeitrag von 100,— ist zu entrichten, Kursleitung: Michael Steiner

Malteser Waldbetrieb / Ligist sucht

ein bis zwei Forstfacharbeiterlehrlinge.

Erwünscht sind:

- Abschluß einer land- und forstwirtschaftlichen Fachschule
- Wohnort Umgebung Ligist / Sommereben

Anfragen bei Malteser Waldbetrieb, Ligist, Tel.: 03143/2201



Wir gedenken unserer verstorbenen Absolventen

Rotter Gerald, Jg. 1983 - 85 Godl Karl-Heinz, Jg. 1988 - 90

Durch einen tragischen Arbeitsunfall sind die beiden Brüder am 22. Oktober 1998 gestorben.

Stellenausschreibung:

Agrarunion Südost sucht tüchtigen Mitarbeiter für das Lagerhaus Seibuttendorf

Erwartet werden:

- Guter Kundenumgang
- Landwirtschaftliches Grundwissen, Fachschulabsolventen werden bevorzugt
- Einsatzfähigkeit vom Hubstapler bis zum PC
- Präsenzdienst bereits abgeleistet

Meldungen an: Agrarunion Südost Feldbach, z. H. Frau Schuster, Tel.: 03152/5330 12

		ر