

Der Stainzer Absolvent

www.lfsstainz.at

*Frohe Weihnachten und ein
gutes neues Jahr 2001*



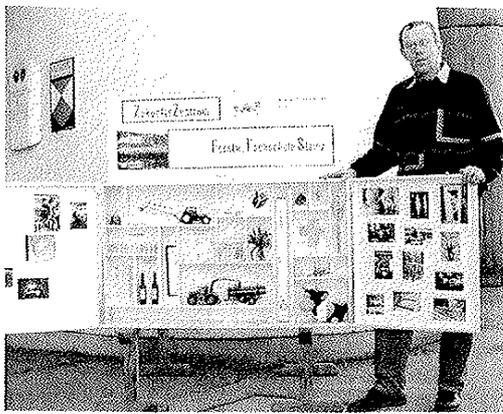
Unsere Schüler machen einen der grössten Adventkränze der Welt in Rassach!



Verkostung des jungen Schilchers

Liebe Absolventen, liebe Freunde der LFS Stainz

Weihnachten steht vor der Tür und damit einige Tage der Ruhe und des Innehaltens. Für uns in der LFS Stainz war es ein bewegter Herbst. Mir als »frischgefangenem« Leiter war es ein großes Anliegen, viele Kontakte zu knüpfen, mit Schülereltern, mit Absolventen, mit Bauern und bäuerlichen Vertretern. Daraus haben sich viele wertvolle Gespräche ergeben, die mir und der Schule wichtige und wertvolle Rückmeldungen gegeben haben.



Unser Direktor mit dem neuen Bauchladenschaukasten für Schulpräsentationen

In der Schule selbst hat sich viel getan. Der Leiter- und Lehrerwechsel hat für die meisten Kollegen neue Aufgaben und Herausforderungen gebracht. So hat z.B. DI Albrecher den Pflanzenbau übernommen und FL Kollmann die Fleischverarbeitung. Neu im Team sind Ing. Stefan Surma, der Landtechnik und Baukunde unterrichtet und FL Barbara Pratl, die die Hauswirtschaft und die Verarbeitungspraxis übernommen hat, sowie Mag. Franz Simonides als neuer Religionslehrer. Was sich im Schulgeschehen getan hat, sei kurz dargestellt:

- Im Keller wird gerade ein neuer Verarbeitungsraum für die Milchverarbeitung und die Obstverwertung eingerichtet.
- Der EDV-Raum wurde mit drei zusätzlichen Geräten ausgerüstet, somit verfügen wir jetzt über 15 Arbeitsplätze
- Der 2. Jahrgang hat bei unserem Partnerbetrieb REXEJS in Pirkhofberg fleißig bei der Schilcher-Lese und beim Pressen mitgewirkt.

Inzwischen wurde der junge Schilcher bereits verkostet.

• Als Novität eingeführt wurde das Schilcher-Traubenkern-Öl. Wir konnten wertvolle Erfahrungen sammeln beim Aussieben der Kerne und beim Verarbeiten zu einem hochwertigen und gesundem Öl, das sehr gefragt ist.

• Unsere AV-Obmann Andreas Herbst konnte für unsere Tischlerei teilbeschäftigter Mitarbeiter aufgenommen werden.

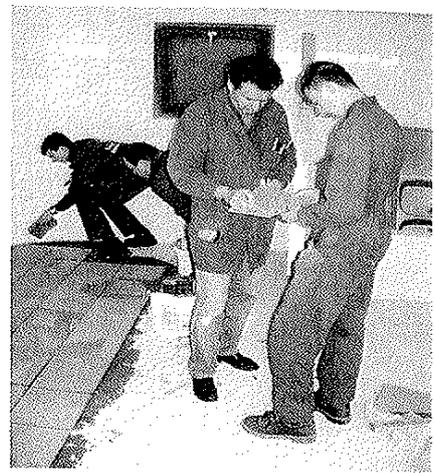
• Die Firma Pöttinger hat eine mehrtägige Maschinenschulung für Landmaschinenhändler bei uns durchgeführt. Unsere Schüler konnten dabei die gesamte Produktpalette genau unter die Lupe nehmen und viele technische Details studieren.

• Die Firmen Hochkofler und Horvath haben Traktorenvorführungen bei uns durchgeführt. Die Testfahrten waren bei den Schülern natürlich ein Hit.

• Ein besonderer Höhepunkt war die vorweihnachtliche »Begegnung im Advent«, die unter der Leitung von Ing. Plaschg von unseren Schülern gemeinsam mit der Chorvereinigung Stainz gestaltet wurde. Mehr als 250 Gäste erlebten ein anspruchsvolles Programm und erfreuten sich am ausgezeichneten Buffet, das unser Küchenteam hervorgezaubert hat.

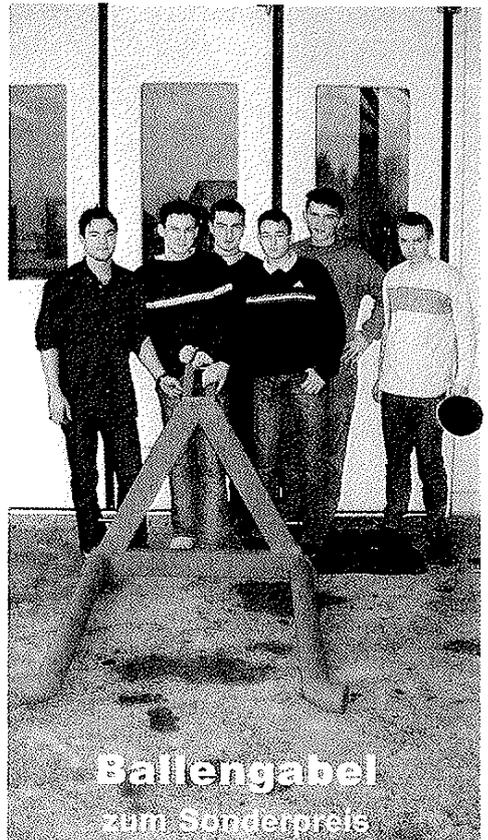
• Kurz vor der Fertigstellung sind die neue Homepage der Schule (unter der Adresse www.lfsstainz.at) und ein dazupassender Folder. Dabei

haben wir mit der Firma unseres Absolventen Peter Polz einen optimalen Partner gefunden. Ein Dank gilt auch der Firma Horvath für die Unterstützung. Marketing und Werbung sind auch für unsere Schule enorm wichtig. Die Homepage soll aber auch unseren Absolventen Vorteile bringen. Mehr darüber auf der letzten Seite dieser Ausgabe.



Fertigstellung des Milchverarbeitungsraumes

• Ich danke allen Mitarbeitern im Haus für ihren großen Einsatz, der all das möglich gemacht hat (ohne dass natürlich der Unterricht und die sonstigen Erfordernisse vernachlässigt wurden). Am Ende dieses Jahres wünsche ich allen Absolventen und Freunden, allen Mitarbeitern und allen, die uns unterstützen, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein Prosit 2001.



Ballengabel
zum Streifenpressen

von ATS 3.000,-
ein Projekt des 5. Semesters
Bestellen Sie jetzt!
Anfragen: LFS Stainz
Tel. 0 34 63 23 64
Fax: 0 34 63 23 5811



Unsere neue Vermarktungslinie mit „individuellem“ Etikett

BSE – drei Buchstaben erschüttern die EU

Nach mehreren Fällen in England, Frankreich, Schweiz und Deutschland und erstmaligem Auftreten von BSE in Spanien, sieht sich nun auch Österreich gezwungen, weitergehende Schritte gegen diese Tierseuche zu unternehmen.

Was ist eigentlich BSE? Was ist bisher bekannt? BSE ist die Abkürzung von **BOVINES SPONGIFORME**

ENCEPHALOPATHIE und heißt schwammige

Rindergehirnschrumpfung. Die

Auswirkungen sind so, dass diese Tiere mit fortschreitender

Erkrankung ein stark verwirrtes mit Gleichgewichtsstörungen

einhergehendes Verhalten zeigen und schließlich elendig zugrunde gehen.

Ursache sind sogenannte **PRIONEN** (Eiweißkörper), die über das

infizierte Futter aufgenommen

werden und unverändert im

Darmtrakt in die Blutbahn gelangen.

Im Körper setzen sie sich an

bestimmten Stellen fest und zerstören Nervenbahnen und Gehirn.

Solche **Prionen** sind nur im Gehirn,

Rückenmark, Mandeln, Rachen und

Heum (letzter Teil des Dünndarms)

gefunden worden. Fleisch ist

PRIONEN-FREI und eigentlich

unbedenklich für den Konsum.

Ansteckung erfolgt über infiziertes Futter bzw. Lebensmittel

Seit diesem Wissen werden daher Risikoteile sofort nach der Schlachtung vom Schlachtkörper getrennt und in eigenen Containern unter tierärztlicher Kontrolle entsorgt (verbrannt). **Die Inkubationszeit beträgt bei Tieren ca. 5 Jahre, und bei Menschen 20 bis 30 Jahre.** Die Ansteckung erfolgt nur über die Nahrungsaufnahme mit infiziertem Futter bzw. Lebensmittel. **BSE Tests sind bereits bei lebenden Tieren möglich.**

Ausgegangen ist diese Krankheit von England, wo sie bei Schafen schon seit ca. **150 Jahren** als **SCRAPY** bekannt ist. Schafe, die dabei verendeten, wurden einfach vergraben. Erst später mussten diese

Tiere aufgrund des Tierseuchengesetzes gesammelt und in dafür geeigneten Anlagen entsorgt werden. Um diese Anlagen, wo sämtliche Schlachtabfälle, Tierkadaver usw. verarbeitet werden, wirtschaftlich betreiben zu können, ist man natürlich interessiert, daraus wieder Produkte herzustellen, die am Markt als Futtermittel (Tiermehl) eingesetzt werden können. Auch in Österreich gibt es solche Anlagen der Tierkörperverwertung.

Sicherheitsstandards bei Temperatur und Zeit sind wichtig

Der Unterschied zu England liegt in der besseren Einhaltung höchster Sicherheitsstandards hinsichtlich der Qualität der Erzeugung und des Einsatzes der Produkte.

Temperatur und Zeit spielen hier die entscheidende Rolle.

der Natur und wider bessere **Wissens erzeugt und eingesetzt.** In Österreich wurde das nie praktiziert und ist übrigens seit 1990 bei Rindern verboten.

Gesundheit für Tier und Mensch

Nun soll es, um den Konsumenten



I am from Austria

Wir wissen, dass bei einer Temperatur von 120° C und einer Einwirkungszeit von einer Stunde sämtliche Krankheitskeime abgetötet werden. Dabei entstehen zwei Fraktionen: Fett und Tiermehl. In Großbritannien wollte man Tiermehl besonders günstig herstellen, und begnügte sich mit einer Temperatur von 80° C und auch kürzerer Einwirkungszeit. Damit wurde der Grundstein für diesen BSE – Skandal gelegt. Hinzu kommt noch der eklatante Fehler, dieses Tiermehl an Rinder zu verfüttern, die es gar nicht gerne fressen und überhaupt nicht benötigen. Das Rind ist, wie wir wissen, ein reiner Pflanzenfresser. **Hier wurden Futtermittel zu Dumpingpreisen gegen die Regeln**

nicht noch mehr zu verunsichern, zu einem generellen Tiermehl – Fütterungsverbot für alle Tiere kommen. Die Frage ist nur, wohin mit dem Tiermehl und was kostet die anderweitige Verwendung. Hier wird eine starke Bauernvertretung nötig sein, um weitere Belastungen für die Bauern abzuwenden. Ich frage mich nur, wo bleiben jetzt die oft zitierten Sanktionen für die wirklichen Verursacher. Wie so oft hat jede Krise zwei Seiten. Österreich, wo die Gesundheit für Tier und Mensch oberste Priorität hat, könnte nun als BSE – freies Land doch einiges für seine Bauern herausholen,

meint Euer Tierzuchtlehrer
DI Konrad Pfanner



Griß Eich!

Mein Name ist Hannes Langmann, und ich bin der neue Kassierstellvertreter des Stainzer Absolventenvereins. Ich habe die Landwirtschaftliche Fachschule in Stainz von 1995 bis 1998 besucht, und habe neben der umfangreichen Land- und Forstwirtschaftlichen Ausbildung auch sehr viel für meinen jetzigen Beruf gelernt.

Unser Betrieb zu Hause wird in Form einer Mutterkuhhaltung mit 20 Mutterkühen bewirtschaftet, und hat eine Gesamtfläche von 55 ha, die auf zwei Betriebe von 25 ha und 30 ha aufgeteilt ist. Zur Zeit wird er von meinen Eltern im Vollerwerb geführt. Nach meiner Lehre werde ich einen

Betrieb übernehmen und hoffe ihn vielleicht auch im Vollerwerb weiterführen zu können, aber wenigstens im Nebenerwerb.

Wie Ihr sicher als aufmerksame Leser des Stainzer Absolventen bemerkt habt, ist mein Bruder Seppi Langmann der Kassier unseres Vereines, darum möchte ich die Gelegenheit nützen, und mich bei den 14 % bedanken, die den für uns lebenswichtigen Mitgliedsbeitrag von 100,- Schilling bereits eingezahlt haben, und bedanke mich gleich im Voraus bei den noch ausstehenden 86 % für ihre Einzahlung in den nächsten Wochen. Kontonummer: 1 052 505 Bankleitzahl: 38 043

Auch wenn einige von Euch denken, sie bekommen für ihr Geld nichts geboten, so möchte ich Euch sagen, dass gerade deswegen der Mitgliedsbeitrag für uns so enorm wichtig ist, damit wir dann Feste, Exkursionen und andere Veranstaltungen für unsere Absolventen machen können.

Zum Schluss möchte ich Euch im Namen des gesamten Vorstandes ein Frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr wünschen!

Euer Hannes Langmann

Landwirte aller Länder - das Internet kommt zu euch...

Am 26.1.2001 wird im Rahmen unserer jährlichen Vollversammlung die Homepage der Landwirtschaftlichen Fachschule Stainz präsentiert.

In Zusammenarbeit mit dem Team der LFS Stainz und dem Absolventenverein ist der Inhalt der Homepage so erstellt worden, dass man übersichtlich und einfach Seiten aufrufen kann.

Eine Informationsübersicht über die Schule und alle aktuellen Themen der Landwirtschaft.

Die Mitarbeit aller Absolventen ist gefordert, es soll jeder seine Meinung miteinbringen. Für jeden Stainzer Absolventen gibt es eine kostenlose e-mail Adresse, mit der monatlich über die neuesten Infos, Nachrichten und Tips berichtet wird

Die Homepage soll zur gemeinsamen Plattform aller Absolventen unserer Schule werden.

Beginn: 19.30 Uhr, kostenloses Surfen unter fachmännischer Anleitung!

Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Taxi Aldrian

Tag und Nacht erreichbar!

Tel.: (0663) 83 39 55

*Wir wünschen ein frohes Weihnachtsfest
und ein gutes Neues Jahr 2001!*

FRAUENTALER
MEISTERQUALITÄT

SORGER

SORGER Fleischwarenfabrik Ges.m.b.H.
A-8523 Frauental/Strmk., Grazer Straße 249
Tel.: 03462/2302, Fax. 03462/5021

Impressum: Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der weststeirischen Meister und Fachschulabsolventen - Absolventenverein der Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz; Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz; <http://www.lfsstainz.at> F.d.l.v.: DI Michael Steiner; Grafik & Design: Peter Polz, <http://www.peterpolz.com>, Druck: Druckhaus Stainz, 8510 Stainz

Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz
Zulassungsnummer: 70 645 G 86 U



ELEKTRO GAICH

E-Installation, E-Geräte, TV, HiFi, Video, Sat, Antennenbau, Alarmanlagen, Kundenservice
Wir verstehen Sie.



8510 Stainz, Hauptplatz 20
Telefon 03463/23 87
Fax 03463/23 87 34

Postgebühr bar bezahlt

Mitteilungsblatt für Stainzer Absolventen und weststeirische Landwirtschaftsmeister!