



Der Stainzer Absolvent

www.lfsstainz.at

23. Jahrgang, Nummer 1, Jänner 2008

Der Absolventenverein und das Team der LFS
Stainz Erzherzog Johann Schule wünschen
allen Lesern und Absolventen
alles Gute für das Jahr 2008!





**Liebe Absolventen,
liebe Freunde der LFS
Stainz!**

Das EURO-Jahr

Am Beginn des neuen Jahres darf ich Ihnen, ein erfolgreiches und gesundes Neues Jahr wünschen

Das Jahr 2008 steht ja im Zeichen der Fußball-

EM. daher erlaube ich mir ein paar Anlehnungen an die Fußballsprache: Bei uns wird ja sozusagen die Nachwuchsabteilung unserer Region ausgebildet und vorbereitet für das Spiel in der "Kampfmannschaft", sprich die berufliche Zukunft. Unsere Trainer (Lehrer) sind erfahrene Profis, die unserem Nachwuchs die notwendigen technischen und spielerischen Fähigkeiten mit viel Engagement vermitteln.

Im Schuljahr stehen wir knapp vor dem Ende der ersten Halbzeit, und nach einer ordentlichen Aufwärmphase haben unser Schüler und Schülerinnen bereits viele ordentliche Leistungen gebracht und auch schon verschiedenen Auswärtserfolge erzielt (siehe Schweiz-Bericht). Manch einer hat das Tor bei Tests oder Prüfungen manchmal verfehlt, aber mit entsprechendem Einsatz hat er dann den Nachschuss versenkt. Zum Gelingen eines erfolgreichen Spieles (Schuljahres) gehört neben den Trainern auch ein gutes Betreuersteam. Die Fitnessabteilung (Küche) sorgt für eine optimale Verpflegung und Versorgung der Spieler, die Platz- und Zeugwarte gewährleisten einen optimalen Zustand des Vereinsgeländes und das Management (Büro) sichert den reibungslosen Ablauf des Spielbetriebes. Als "Vereinspräsident" bin ich stolz und dankbar, mit diesem Team arbeiten zu dürfen und mithelfen zu können, aus Schülern und Absolventen wahre "Champions" zu machen.

Johannes Schantl



**Liebe Absolventinnen
und Absolventen,
liebe Freunde unserer
Schule!**

Als Obmann unseres Absolventenvereins freut es mich, auf ein sehr erfolgreiches, interessantes und aufregendes Jahr zurückzublicken. Ein Jahr in dem sich wieder viel getan

hat. Am 28. April konnten wir im Rahmen einer tollen Feier unseren Betriebsleiterlehrgang verabschieden und bei dieser Gelegenheit erstmals den "Stainzer Absolventenvereinshut" den frischgebackenen Absolventen überreichen.

Das "Stainzer Sonnevent", unser Schulfest und Treffen der Jubiläumsjahrgänge, ein schon zur Tradition gewordenes Fest, war im Juni des Vorjahres wieder ein toller Erfolg. Bei herrlichem Wetter konnten wir viele Gäste bei uns in der Schule begrüßen. Neben einer Jagdhundevorführung, einer Tanzshow, der Enthüllung unserer Erzherzog Johann Statue, der Theatereinlage der Schüler "Vom

Tropfhahn fangen", wurden die Besucher auch im Sonnwenddorf kulinarisch verwöhnt.

Am Schulanfang lud der Absolventenverein die Schüler zu einem gemütlichen Kastanienbraten ein. Als Höhepunkt unseres Absolventenvereinsjahres konnten wir dann Mitte November wieder zu unserem Jungbauernball einladen. Es macht mich persönlich sehr stolz, dass so viele ehemalige Schüler und Eltern und viele Absolventen diese Gelegenheit nutzen um wiedereinmal in unsere Schule zu kommen. Es war wirklich eine großartige und tolle Ballnacht. Auf diesem Weg sage ich nochmals allen Besuchern ein herzliches Danke!

Aber was wären diese vielen Feste, diese toll organisierten Veranstaltungen ohne die Menschen, die im Hintergrund arbeiten, mithelfen, mitorganisieren? Ein ganz besonderer Dank gilt meinem Vorstand für die tatkräftige Unterstützung.

Dem Direktor Johannes Schantl mit seinem Team aber auch den Schülern sage ich ein herzliches Danke für die gute Zusammenarbeit.

Zum Schluss wünsche ich allen Absolventinnen und Absolventen, aber auch allen Freunden unserer Schule viel Freude, viel Elan und Gesundheit für das Jahr 2008.

Euer Obmann **Andreas Herbst**





LFS Stainz bei "Chestene-Chilbi" in der Schweiz

von Dir.DI Johannes Schantl

"Lernen durch Tun" ist ein wichtiges Unterrichtsprinzip unserer Schule. Dies geschieht regelmäßig im praktischen Unterricht, aber auch im Theorieunterricht ist das eigenständige Erarbeiten von Lerninhalten ein wichtiges Ziel. Ergänzend dazu ergibt sich immer wieder die Möglichkeit, bei verschiedenen Projekten Erfahrungen zu sammeln. Ein besonders intensives, aber auch schönes und erfolgreiches Beispiel für ein solches Projekt ergab sich aus der Einladung zu einer Steiermarkpräsentation beim "Chestene-Chilbi" (Kastanien-Fest) in Greppen am Vierwaldstätter-See in der Schweiz. Dieses Fest, bei dem sich alles rund um die vielfältige Nutzung der Edelkastanie dreht, wird seit 10 Jahren von der IG Edelkastanie Zentralschweiz veranstaltet.

Trotz eines verlängerten "freien" Wochenendes



(Freitag 26.10. bis Sonntag 28.10.2007) waren 10 Schüler des ersten und zweiten Jahrganges, gemeinsam mit 4 Schülerinnen der HLW Deutschlandsberg, sofort bereit, bei dieser Präsentation mitzuwirken.

Nach der Anreise mit der Bahn am Freitag stand am Samstag eine Stadtbesichtigung in Luzern, eine Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee, die Führung in einer Armbrustwerkstätte und die Fahrt mit der Zahnradbahn auf den 1800 hohen Rigi-Kulm (mit traumhafter Aussicht) am Programm.

Am Sonntag präsentierte unser Schüler-Team am



Besichtigung einer Armbrustwerkstatt



Schifffahrt am Vierwaldstättersee

Festplatz mit großem Erfolg unsere schöne und vielfältige Heimat. Es wurde einerseits Werbe- und Informationsmaterial verteilt und andererseits eine Kernölschmölzi, Kernöl, Schilcher, Ribes-Säfte und steirische Schnäpse angeboten. Drei Schüler unterstützten uns dabei als Volksmusiktrio. Nachdem dieses Fest von ca. 8000 Gästen besucht wurde, kann man sich gut vorstellen, dass in unserem Zelt ein ordentlicher Trubel war und die Mädchen und Burschen alle Hände voll zu tun hatten. Sie haben ihre Sache großartig gemacht und insgesamt viele Erfahrungen und Eindrücke mit nach Hause nehmen können.



SchülerInnen am Präsentationsstand auf dem Kastanienfest (Bild oben) und bei der musikalischen Umrahmung (Bild unten)



Bedanken möchten wir uns für die Unterstützung dieses Projektes bei Herrn Landesrat Hans Seitinger, den Tourismusverbänden Schilcherheimat, Stainz-Reinischkogel, Sulmeck-Koralpe Moorbath Schwanberg, der Steiermarkwerbung, der steirischen Ölspur und der Ölmühle Herbersdorf, der RIBES-Familie Schriebl sowie beim Weinbaubetrieb Markus Klug.



5. Bezirks Jungbauernball in der LFS Stainz



Am Samstag, den 17. November 2007, war es wieder soweit, zum fünften Male wurde der Bezirksjungbauernball in der Erzherzog Johann Schule abgehalten.

Die schon traditionelle Zusammenarbeit der Bezirkslandjugend Deutschlandsberg, des Absolventenvereins und der Fachschule hat sich auch heuer wieder als sehr erfolgreich erwiesen, denn die Veranstaltung war wieder ausverkauft. Eröffnet wurde der Ball mit einer außergewöhnlichen Polonaise, die von der Tanzschule Eichler einstudiert wurde. Für schwungvolle Tanzmusik im Festsaal sorgten heuer die "Die Freiheit". Weiters konnten sich die Gäste an Bars, sowie an einem Orient-Café erfreuen. Natürlich gab es auch wieder eine Disco, in der bis in die frühen Morgenstunden getanzt wurde. Zahlreiche Preise konnten im Glückshafen gewonnen werden, wobei es auch ein Schätzspiel (Frage: Wieviele Kerne sind im Kürbis?) gab, bei welchem sogar ein Traktor (Trettraktor gesponsert von der Firma Horvath Bad Gams) zu gewinnen war.

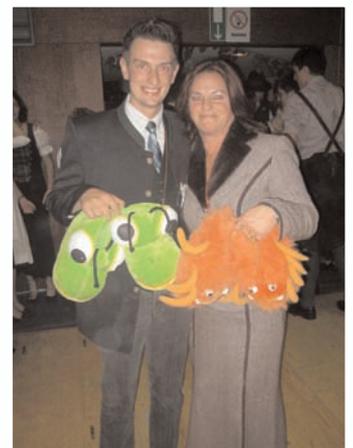


Zur Mitternachtseinlage wurde eine leicht veränderte Version von "Dancing Stars" dargeboten, wo auch unter anderem unser Bezirksbauernkammerobmann Herr Knasß seine aufgezeichneten Tanzkünste zum Besten gab.



Somit war der Bezirksjungbauernball wieder einmal ein gelungener Auftakt in die heurige Ballsaison.

Mehr Bilder unter www.lfsstainz.at.



Gelungene „Probe-Weihnachtsfeier“

Die Probe der vorweihnachtliche Feier als vorweihnachtliche Feier; was im ersten Moment verwirrend klingen mag, ist der Inhalt des Theaterstückes, das Schüler und Lehrer am Donnerstag-Abend, dem 20.12.07 als Einstimmung für die Weihnachtsfeiertage aufführten.

Im Zuge dieser „Probe-Weihnachtsfeier“ - das Stück stammt übrigens aus der Feder von Landwirtschaftslehrer Mag. Rudolf Klamminger aus Puch bei Weiz- wird vorerst der Sinn von Weihnachten in Frage gestellt, doch im Zuge der Probe entdecken die beteiligten Schüler immer mehr vom eigentlichen Sinn und der Bedeutung des Weihnachtsfestes, und schlussendlich stehen alle auf der Seite des Christkinds.

In das Stück integriert sind Lieder und Gedichte zum Thema – es wird ja für die Feier geprobt. Besonders bemerkenswert ist wohl, dass bei diesem Stück alle 77 Schüler sowie zahlreiche Lehrer (siehe Fotos), sei es als Sprecher, Instrumentalisten oder Sänger, eingebunden waren und alle, trotz der relativ kurzen Probezeit, beachtliche Leistungen erbrachten.

Die zahlreichen Besuchern – der Saal war bis auf den letzten Platz gefüllt – belohnten die Schauspieler mit heftigem Applaus. Und in gewohnter Tradition sorgte unser Küchenteam mit einem tollen Buffet für einen festlich-kulinarischen Abschluss.



Hiebler & Partner
Personal- & Projektmanagement GmbH

Die Qualität ihrer MitarbeiterInnen entscheidet maßgeblich über den Erfolg ihres Unternehmens

Der Fortschritt und der globalisierende Wettbewerb veranlasst Unternehmen und Betriebe, ihre Strukturen und die darin ablaufenden Prozesse ständig auf den Prüfstand zu stellen.

Outsourcing ermöglicht es, die Wirtschaftlichkeit von Funktionen und Prozessen in einem Unternehmen zu erhöhen. Insbesondere im Bereich des Personalwesens besteht neben der Kostensenkung die Chance, eine hohe Funktionssicherheit und Flexibilität hinsichtlich des Leistungsbezuges zu erzielen.

Hiebler & Partner bietet Ihnen ein umfassendes Service im Bereich Outsourcing von Personalagenden:

- **Personalorganisation**, d.h. Administration, Zeitmanagement und Personalbedarfsplanung inkl. Forecasterstellung
- **Lohnverrechnung** inkl. Reisekostenabrechnung und Begleitung bei Lohnsteuerprüfungen
- **Koordination** des Bedarfs über Personalbereitstellung zur flexiblen Abdeckung von Bedarfsspitzen

Optional:

- Recruiting im nationalen und internationalen Kontext
- Arbeits- und vertragsrechtliche Beratung und Expertise
- Strategische Personalplanung, insbesondere Personalentwicklung & Personalmarketing



Die steirische Jobbörse
Die Plattform für Arbeitsvermittlung in der Steiermark



Personalmanagement
Lebenslanges Lernen sichert lebenslangen Erfolg im Beruf



Konfliktmanagement
Was tun bei Konflikten im Büro? Fragen Sie uns - wir helfen!



Executive Search
Die besten Führungskräfte für Ihr Unternehmen

Hiebler & Partner - Personal- & Projektmanagement GmbH Technologiepark 2
A-8510 Stainz | +43-03463-70010-210
www.agentur-hiebler.at



Absolventen-Betriebe stellen sich vor:

August Bretterklieber bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Frau Anita und seinen zwei Töchtern Jasmin und Lisa einen Vollerwerbsbetrieb, vlg. Supperl, in Rossegg in der Nähe von St. Stefan ob Stainz. Der Supperlhof steht unseren Schülern auch als Praxisbetrieb zur Verfügung.



*Familie
Bretterklieber,
vlg Supperl
beim Tag der
offenen
Stalltür, dem
jährlichen
Hoffest*

Das Hauptstandbein ist die Mutterkuhhaltung mit anschließender Rindermast. Auch der Schilcherweinbau ist als Nebenbetriebszweig zu nennen. Das am Betrieb erzeugte Rindfleisch und der Wein werden großteils ab Hof vermarktet. So werden jährlich ca. 3000 l Schilcherqualitätswein in 0,75 l Flaschen und ca. 40 Schweine und 30 Rinder als Frischfleisch, Selchwaren oder Würste vermarktet.

Seit der Betriebsübernahme durch August im Jahr 1995 werden schon Mutterkühe am Betrieb gehalten. Zuerst wurde ein alter Anbindestall in einen Tretmiststall umgebaut. 2004 wurde der neue Offenfrontstall mit sehr hoher Eigenleistung errichtet. Der neue Kaltstall brachte vor allem genügend Platz, mehr Luft und Licht, sowie arbeitswirtschaftliche Vorteile. Der Stall ist mit 7 Schettdächern für eine optimale Sonneneinstrahlung überdacht. Die Laufgänge sind asphaltiert und werden mit Faltschiebern entmistet. Die Mutterkühe ruhen in Liegeboxen, die mit Lehm, Stroh und Hackschnitzel gefüllt wurden, was im Sommer angenehm kühl und im Winter komfortabel warm ist.



neuer Offenfrontstall mit 7 einzelnen Schettdächern

Das Mutterkuhmanagement umfasst das Trennen von 4 Hauptgruppen. So werden die Trockenstehenden, Kühe mit Kälber von 0 -3 Monaten, Kühe mit älteren Kuhkälbern und Kühe mit älteren Stierkälbern getrennt gehalten.



Die Kühe kalben in der Box der Trockenstehenden und werden dannach mit dem Kalb einige Tage separiert

Die AMA-Gütesiegel Maststiere und Kalbinnen werden in Boxen mit stroheingestreuter Liegefläche gehalten. Gefüttert wird Gras- und Maissilage sowie Heu je nach Gruppe und Bedarf.

Die Remontierung erfolgt fast zur Gänze aus der eigenen Nachzucht, welche durch Verdrängungskreuzung mit Piemonteser auf Fleckvieh produziert wird. Als Vatertier kommt ein Zuchtstier der Rasse Piemonteser, der in Italien zugekauft wurde, zum Einsatz. Die Vorteile dieser Rasse liegen für den Betriebsführer im hohen Anteil an intramuskulärem Fett mit gleichzeitiger geringer Fettabdeckung, was ein besonders saftiges Fleisch bewirkt.



Zuchtstier der Rasse Piemonteser

Alle Rinder werden ganzjährig im Stall gehalten, da die Streulage der Flächen eine Weidehaltung unmöglich machen.

Betriebsdaten: Fam. Bretterklieber, Rossegg 67,
8511 St.Stefan ob Stainz
www.supperlhof.at

Tierbestand: 60 piemonteserblütige Mutterkühe
mit dazugehörigen Kälber, Maststiere
und Kalbinnen, gesamt 150 Rinder
20 Mastscheine

Flächen: 10 ha Eigenfläche, 63 ha Pachtfläche

Kulturarten: 0,5 ha Weingarten

3 ha Wald

27 ha Grünland und Ackerfutter

30 ha Mais

10 ha Getreide

5 ha Ölkürbis

1 ha Erbse

zusammengestellt von Ing. Hannes Kollmann

Landwirtschaft mit wenig Wasser

von DI Michael Steiner

Im Rahmen eines Sokrates EU-Projektes "Lebenslanges Lernen" bekam ich die Gelegenheit, eine Woche in Spanien zu verbringen. Mit zwei Kolleginnen aus Ober- und Niederösterreich, und einem Kollegen aus Kobenz besuchte ich vier Land- und Forstwirtschaftliche Fachschulen in der Region Murcia im Südosten, eine der trockensten und heißesten Gegenden Spaniens.

Pro Jahr gibt es nur 10 Regentage, aber wenn es regnet, dann regnet es stark, im Durchschnitt 35 mm pro Regentag. Dass man unter solchen Bedingungen eine derart intensive Landwirtschaft betreiben kann, hat uns fasziniert.



Olivenplantage

Wir besichtigten unter anderem einen Betrieb mit 300 ha Gesamtfläche, 400 Ziegen und 80 ha Olivenbäumen, das entspricht 24 000 Bäumen, zum Teil schon 200 Jahre alt. Der sehr innovative Landwirt, der voll biologisch arbeitet, erzählte uns, dass ein Olivenbaum pro Jahr zirka 3 Liter Öl liefert, die jährliche Produktion beträgt 70 000 Liter. Die größte Weinkellerei der Region produziert pro Jahr 15 Millionen Liter Wein, und lagert diesen zwischen 2 und 5 Jahren in Eichenfässern, die in Frankreich produziert werden. Ziegen spielen in der Region Murcia eine große Rolle. Die Ziegenrasse "murciano granadina" fällt in ein Rassenerhaltungsprogramm der EU. Die Ziegen liefern jährlich zwischen 300 und 800 Liter Milch. Der Fettgehalt der Milch beträgt 5,5 % und 3,2 % der Eiweißgehalt. Beim Besuch einer Ziegenkäsefabrik, die hauptsächlich nach Frankreich, Spanien, Italien, Amerika und auf die Philippinen exportiert, erzählte man uns, dass man für Weichkäse 6 Liter und für Hartkäse 8 Liter Milch pro kg Käse braucht; täglich werden 15 000 Liter Ziegenmilch verarbeitet, 17 Mio. Liter pro Jahr.

Auf dem Programm stand auch der Besuch einer Schnittblumengroßgärtnerei. Jährlich werden 55 Millionen Schnittblumen erzeugt. Das Unternehmen verfügt über 20 ha Glashäuser, Erde wird durch eine Kokos-Torf-Mischung ersetzt.

Wassermangel stellt ein großes Problem dar, vor allem die Entsalzung des Grundwassers ist sehr teuer, allerdings ist das Klima der Region ideal. Wohin das Auge auch fällt, überall sieht man

Bewässerungsschläuche und jeder Quadratmeter Boden wird genutzt. Man bekommt ein schlechtes Gewissen, wenn man daran denkt, dass wir bei uns doch verhältnismäßig verschwenderisch mit dem kostbaren Gut "Wasser" umgehen können.

An den letzten beiden Tagen hatte ich die Gelegenheit, an einem internationalen Landwirtschaftslehrtreffen teilzunehmen. Mehr als 100



Wasserhebevorrichtung zur Bewässerung

Lehrer aus 14 verschiedenen Ländern Europas diskutierten über neue Unterrichtsmethoden in der Land- und Forstwirtschaft. Durch die Kontaktaufnahme mit Lehrerkollegen aus Finnland, Spanien und Luxemburg bekommen unsere Schüler die Gelegenheit, in diesen Ländern ihr Pflichtpraktikum zu absolvieren, worüber wir uns besonders freuen.

TCM International Tool Consulting & Management **TCM**

Top of mind mit TEMPO



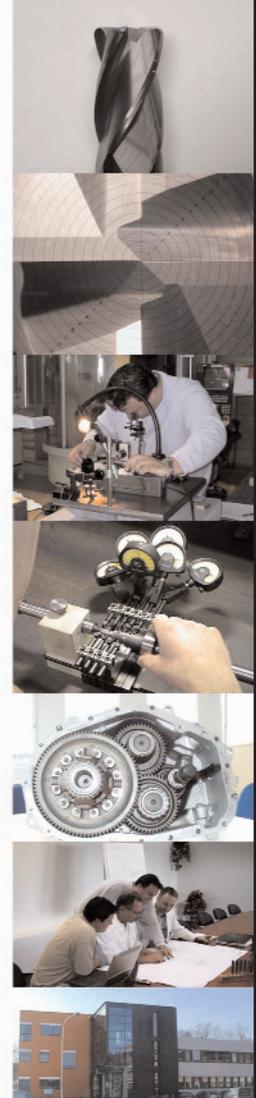
TEMPO steht für:

- **T**ool Management
- **E**ducation
- **M**easurement Management
- **P**rocess Development, Design, Engineering und Management
- **O**rganisation

Wettbewerbsfähigkeit, Weiterentwicklung und effiziente Produktionsprozesse – das sind die Anforderungen der Kunden von TCM International. Dank des ausgeklügelten, neuen „TEMPO“-Systemes können diese Anliegen nun noch besser erfüllt werden. „TEMPO ist Ihr umfassendes Dienstleistungspaket mit Erfolgs-Garantie!“

member of Acatynia Austriacluster

A-8510 Stainz, Technologiapark 3
 phone: +43 (0) 3483 800 90 320
 fax: +43 (0) 3483 800 90 324
 office@tcm-international.at
 www.tcm-international.com



Die LFS Stainz Erzherzog Johann Schule,
die Firma Schaumann Futtermittel
und die Stainzer Molkerei laden ein zum

Milchviehfachtag

am Donnerstag, dem 31. Jänner 2008

mit Beginn um 08.45 Uhr (Ende ca. 11.30 Uhr)

Programm:

- > **Prof. Dr. med.vet. Volker Krömker**
Fachtierarzt für Milchhygiene und Epidemiologie von der
Fachhochschule Hannover.

Thema: **"Fütterung und Eutergesundheit"**

- > **Dr. Leonhard Raab**
IS Forschungsgesellschaft, Pinneberg

Thema 1 **"Neue Möglichkeiten zur Verbesserung
der Kälberaufzucht"**

Thema 2 **"Mehr Milch aus dem Grundfutter
bei hohen Kraffutterkosten realisieren"**



SCHAUMANN
– Erfolg im Stall

P. b. b.

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der west-
steirischen Meister und Fachschulabsolventen -
Absolventenverein der Land- und forstwirtschaftlichen
Fachschule Stainz;

Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz;
<http://www.lfsstainz.at>

F.d.l.v.: DI Johannes Schantl, Ing. Hannes Kollmann
Grafik & Design: Peter Polz, <http://www.peterpolz.com>,
Druck: raunjak intermedias gmbh, Stainz

Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz
Zulassungsnummer: GZ 02Z03 24 21 M