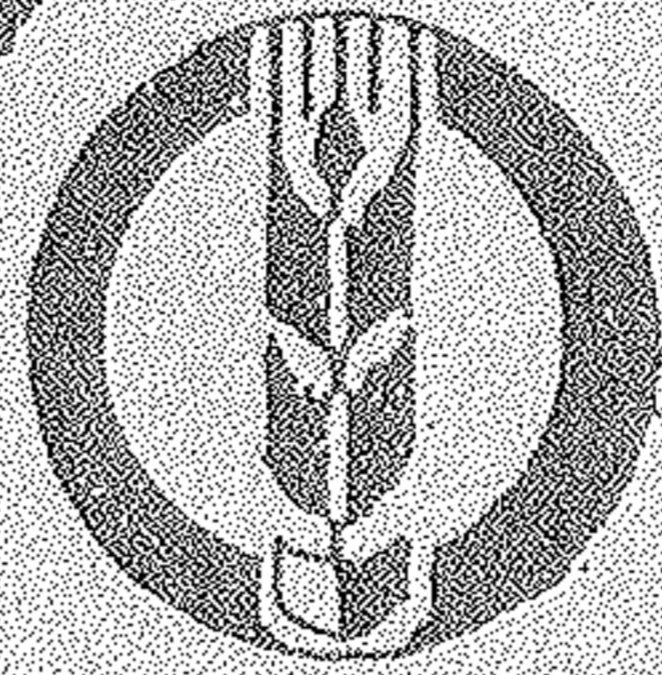
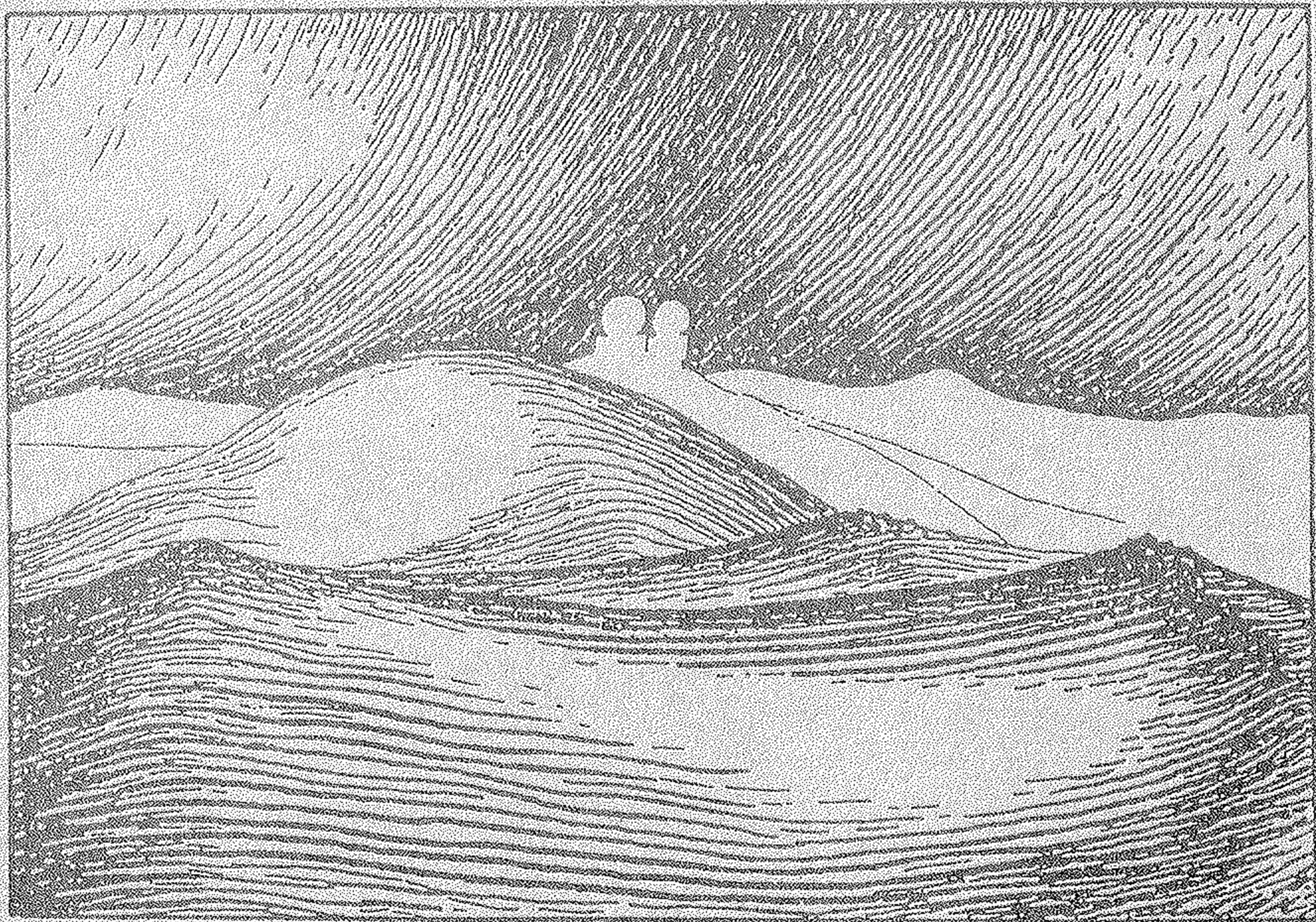


DER STAINZER

4. Jahrgang, Nr. 3



ABSOLVENT



Koraln (Gamseben, Speik)

Mitteilungsblatt für Stainzer Absolventen
und weststeirische Landwirtschaftsmeister

Liebe Absolventen!

Das Schuljahr 1989/90 haben wir mit zwei ersten Klassen mit jeweils 20 Schülern und einer zweiten Klasse mit 30 Schülern begonnen. Ab November kommen jene Schüler dazu, die ihre landwirtschaftliche Ausbildung nach der Fremd- und Heimpraxis mit dem 5. Semester (6 Monate) abschließen. Außerdem wird eine kleine Berufsschulklasse in den Monaten November und Dezember geführt.

Der Werkstättenzubau ist soweit fortgeschritten, daß die Baumeister- und Stahlbauschlosserarbeiten weitgehend abgeschlossen sind und nun die Dachdecker- und Spenglerarbeiten durchgeführt werden können. Noch vor dem Wintereinbruch soll der Zubau eingedeckt werden.

Mit dem Werkstättenzubau in der LFS. Stainz ist ein Gerücht in Umlauf gekommen, in dem es heißt, daß in Zukunft die LFS. Stainz eine zweiberufliche Ausbildung anbieten wird. Das wird nicht sein. Die LFS. Stainz wird auch in Zukunft eine reine landwirtschaftliche Fachschule bleiben. Nach dem neuen landwirtschaftlichen Ausbildungsmodell können unsere Schüler entweder nach der 2. Klasse oder nach dem 5. Semester einen zweiten Beruf in einem Betrieb erlernen. Nach Abschluß der landw. Ausbildung ist in 22 Berufen eine Lehrzeitverkürzung von 1 Jahr möglich.

Viele unserer Schüler (ab dem Jahrgang 83/84) haben nach der 2. Klasse die Schule verlassen und einen Beruf erlernt, aber die landw. Ausbildung nicht abgeschlossen. Für diese besteht die Möglichkeit und ich lade Sie dazu recht herzlich ein, das 5. Semester zu besuchen und damit auch die landw. Ausbildung abzuschließen. Nähere Informationen sind in der LFS. Stainz einzuholen.

Der Absolventenverband einer Schule hat sehr wichtige Aufgaben.

- * Kontakte zwischen Schule und Absolventen herzustellen und zu fördern.
- * Anregung und Informationen von der Bauernschaft an die Schule weiterzugeben

Ich bitte Sie, liebe Absolventen, mit Ihrem persönlichen Einsatz durch Anregungen und Mitarbeit im Absolventenverband die Landw. Fachschule Stainz zu unterstützen.

Einen herzlichen Dank dem Vorstand des Absolventenverbandes, der sich sehr bemüht und mit dieser Absolventenzeitung den Kontakt zu den Absolventen herstellt.

Der Direktor:



Prof. Dipl.-Ing. Erich Kormann

LANDWIRTSCHAFTSMEISTER

Von den 720 Stainzer Fachschulabsolventen haben bereits 47 die landw. Meisterprüfung abgelegt.

Es freut uns besonders, daß auch in diesem Jahr neue Meister dazugekommen sind.

Es sind dies:

GAISCH Johann	Freidorf	MÜLLER Peter	Osterwitz
GOLLIEN Josef	Eichegg	OTTER Anton	Gussendorf
GREINIX Franz	Pack	PETSCHNEGG Alfred	Hinterleiten
HARZL Karl	Neurath	PRASSER Walter	Tillmitsch
KAPPEL Herbert	Wuschan	RIEGELNEGG Norbert	Untergreith
KOCH Erich	Garanas	SACKL Manfred	Gleinstätten
KOCH Thomas	Garanas	STELZL Ferdinand	Remschnigg
LAMPEL Josef	Altenmarkt	STIEGLBAUER Johann	Dornach
MARAK Josef	Forst	ZAPFL Josef	Trog

Wir gratulieren Euch herzlich und wünschen alles Gute auf Eurem weiteren Lebensweg.

Der Absolventenverein Stainz

FLEISCHPRODUKTION: "Nicht QUANTITÄT sondern QUALITÄT"

Der Nahrungsmittelsektor wurde in den ersten 3 Jahrzehnten nach 1945 ausschließlich durch quantitatives Wachstum geprägt. Mittlerweile leben die Menschen in den westlichen Industrieländern in einem Überschuss mit größten ökonomischen wie ökologischen Problemen. Zivilisationskrankheiten, welche durch übermäßigen Nahrungsmittelkonsum hervorgerufen werden, zwingen den Konsumenten zum Umdenken. Das Erreichen der mengenmäßigen Sättigungsgrenze verstärkt den Ruf nach mehr Qualität und Produktionsinformation. Dies gilt im besonderen bei Fleisch, das in letzter Zeit im Ansehen der Konsumenten gelitten hat.

Die beste Fleischqualität ist jene, die dem Konsumenten am besten gefällt und am Markt den höchsten Preis erzielt. Die Qualität ist daher ein relativer Begriff und hängt von der Verzehrsgewohnheit der Verbraucher, der wirtschaftlichen Lage und der Versorgungssituation am Markt ab. Der Konsument verlangt heute ein zartes, schmackhaftes Fleisch mit wenig Fett. Um aber Qualitätsfleisch zu erhalten ist neben der Zartheit, Saftigkeit, hygienische Beschaffenheit sowie Rückstandsfreiheit, eine gewisse Fetteinlagerung notwendig. Das Fett ist der Träger der Geschmacksstoffe. Die Verfettung bei einem Tier geht aber nach einem gewissen Schema vor sich. Zuerst wird das Körperhöhlenfett (Niere, Bauchhöhle) gebildet, danach das Fett unter der Haut (Speck) und zuletzt lagert sich das Fett erst zwischen den Muskeln ein. Nur das letzte ist eigentlich gefragt und bringt die Marmorierung sowie den guten Geschmack. Der Grad der Verfettung, bei der schon eine Marmorierung erfolgt, ist unterschiedlich und genetisch bedingt. Es läßt sich daher züchterisch noch einiges verbessern. Bei der heutigen Klassifizierung wird hauptsächlich die Schlachtkörperzusammensetzung berücksichtigt, also die Quantität.

Wollen wir aber, daß der Bauer mehr "Qualität" erzeugt, müssen wir die Begriffe Nährwert, Genußwert (Fetteinlagerung), hygienische Beschaffenheit und Rückstandsfreiheit in die Beurteilung einfließen lassen und besser bezahlen.

M o s t - Der alte Hastrunk wird neu entdeckt!

In unserer Zeit ist ein rasch wachsendes Interesse am Most, richtigerweise Gärmost oder Obstwein, festzustellen. Die hohen Preßäpfelpreise des heurigen Herbstes sprechen wohl für sich. Die von der Bauernkammer veranstalteten Mostkurse werden ebenfalls rege angenommen.

Auch wir in der Fachschule Stainz haben einen Mostkeller eingerichtet, wo verschiedene Mostsorten ihrer Reife entgegenglücken. Hier wird versucht, mit den Schülern gemeinsam eine moderne, aber weiterhin bäuerliche Gärmosttechnologie zu erarbeiten.

Nachfolgend soll ein offenes Problem dargestellt werden:

"Die notwendige Ausstattung mit Kellereimaschinen."

Warum ?

- * Damit der Most stabil bleibt und seine Fruchtigkeit behält, muß er abgezogen und filtriert werden.
- * Sowohl für den eigenen Gebrauch, als auch für den Verkauf ist eine Abfüllung in Flaschen notwendig.

Die entsprechenden Kellereigeräte können selbstverständlich gemeinschaftlich angeschafft werden.

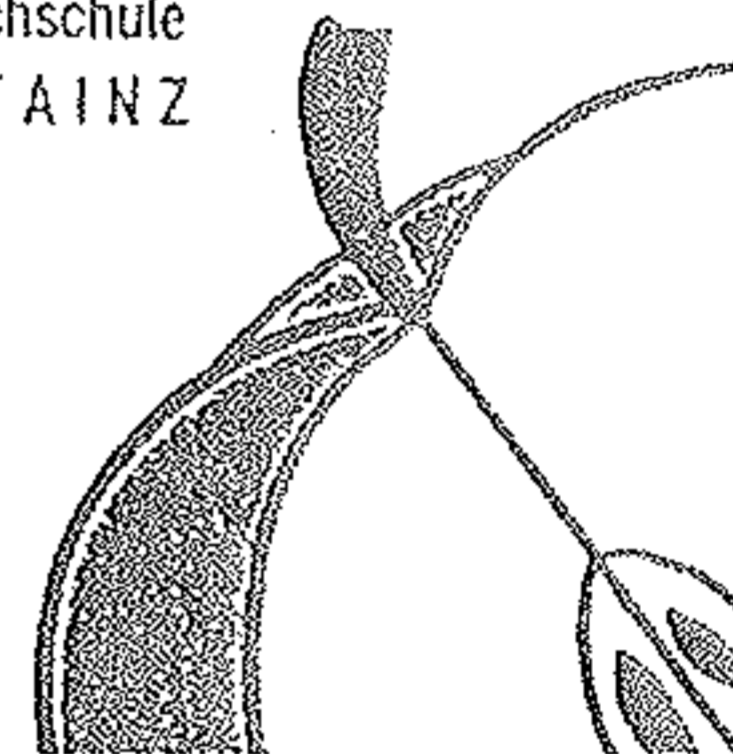
Was wird gebraucht ?

- * Eine Mostpumpe (ab S 5.000,--) mit Anschlüssen und Schläuchen
- * Ein Plattenfiltergerät (ab S 15.000,--) mit evtl. Flaschenabfüllanschluß
- * Evtl. Flaschenwaschanlage (ab S 8.000,--)

Letztendlich soll der Most auch ansprechend präsentiert werden, was unsere Fachschule ebenfalls versucht hat (siehe Etikett).

M O S T

GÄRMOST der
Land- u. forstwirtschaftlichen
Fachschule
STAINZ



Anton Albrecher

EINHEBUNG des UNKOSTENBEITRAGES für die MITGLIEDERZEITUNG (zugleich Mitgliedsbeitrag) "DER STAINZER ABSOLVENT" mittels ABBUCHUNGSAUFTRAG.



B E I S P I E L :

Abbuchungsauftrag für Lastschriften

Name und Anschrift des Zahlungspflichtigen (Auftraggeber)

Kontonummer des Zahlungspflichtigen

Name des Absolventen (Mitglied)

eigene Kto.Nr.

An (kontoführende Kreditunternehmung des Zahlungspflichtigen)

Zahlungsempfänger:

BLZ

Bank des Absolventen
mit Bankleitzahl

Absolventenverband
der Fachschule Stainz
Kto. 1.052.505

Sie werden hiermit widerruflich beauftragt, die von obengenanntem Zahlungsempfänger ausgefertigten und zum Einzug über mein/unser Konto bestimmten Lastschriften

w/ Unkostenbeitrag für Mitgliederzeitung

durchzuführen.

Die vom Konto abzubuchenden Beträge unterliegen keiner betragsmäßigen Beschränkung.

Sie sind berechtigt, Lastschriften zurückzuleiten, insbesondere dann, wenn das Konto nicht die erforderliche Deckung aufweist. Teilzahlungen sind nicht zu leisten.

Ich/Wir habe(n) den Zahlungsempfänger von der Erteilung dieses Auftrages an Sie verständigt. Durch die Weitergabe dieser Mitteilung an den Zahlungsempfänger entsteht für Sie keine Haftung.

Ich/Wir nehme(n) zur Kenntnis, daß ein Einspruch gegen Belastungen, die im Rahmen dieses Auftrages erfolgen, Ihnen gegenüber nicht möglich ist. Einwendungen, die sich auf das der Lastschrift zugrunde liegende Rechtsgeschäft beziehen, sind zwischen mir/uns und dem Zahlungsempfänger direkt zu regeln. Ein Widerruf dieses Auftrages gilt ab dem Zeitpunkt des Einlangens bei der kontoführenden Stelle. Vom Widerruf werde(n) ich/wir die obgenannte Firma gleichzeitig benachrichtigen. Im übrigen gelten die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen der österreichischen Kreditunternehmungen“.

X

Datum

X

Unterschrift(en) des(r) Auftraggeber(s)

L. Nr. 124-ÖAV-RR 6374-299

Bitte Ausfüllen und an den Verein zurücksenden! Danke!

Original und 1. Durchschrift (Kopie - Zahlungsempfänger, gelb) werden an den Absolventenverein zurückgesandt. 2. Durchschrift (weiß) verbleibt beim Absolventen. (Bitte keinen Betrag einsetzen).

Abbuchungsauftrag deshalb: Weil alles die Bank macht, der Absolvent also selbst nichts mehr zu tun hat (nur ausfüllen und zurücksenden) und wir sicherer zum Unkostenbeitrag kommen.

Die Zeitschrift "DER STAINZER ABSOLVENT" ist das Verbindungsglied zwischen Fachschule und Absolventen.

Natürlich kostet der Druck und die Ausschreibung auch Geld (1 Ausschreibung kostet ca. S 4.000,--).

Wir bitten daher auch um Ihre Unterstützung.

Der ABS-Verein ist gezwungen, bei Nichtzurücksendung des Abbuchungsauftrages auch die Zusendung der Zeitschrift einzustellen.

Der Vorstand des ABS-Vereines ersucht daher alle Mitglieder (Absolventen und Meister) den Abbuchungsauftrag auszufüllen und an den Verein (Landw. Fachschule Stainz, 8510 Stainz) zurückzusenden.

(Bitte um Zuschrift bei eventueller Abbestellung dieser Zeitschrift).

Der Obmann:
Josef Zapfl, e.h.

Bildungszentrum RAIFFEISENHOF - BUND STEIRISCHER LANDJUGEND



Anmeldung an das:

Bildungszentrum RAIFFEISENHOF
Krottendorfer Straße 81, 8052 Graz
Tel. 0316/283366 oder 283481

Termin: Montag, 8. Jänner - Sonntag, 4. Februar 1990

Sollte obige Anschrift unrichtig sein, so bitten wir um eine entsprechende Mitteilung bzw. Korrektur!

P.b.b.

Verlagspostamt: Impresseum: Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der
8510 Stainz weststeir. Meister und Fachschulabsolventen - Absol-
Erscheinungsort: ventenverein der LFS Stainz
8510 Stainz F.d.L.v.: Zapfl Josef, LFS Stainz, 8510 Brandhofstraße 1