

November 2020

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

36. Jahrgang, Nummer 1



Der Stainzer Absolvent

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

Erntedank 2020



Absage!!



Leider kann unter den geltenden Bestimmungen betreffend Covid 19 heuer kein Stainzer Jungbauernball stattfinden!

Wir bitten um Ihr/euer Verständnis



Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unserer Schule!

Nun ist es soweit und ein turbulentes Jahr nähert sich dem Ende. Heuer war alles, aufgrund der aktuellen Situation mit der Corona-Pandemie, etwas anders. Wir haben uns im sozialen Leben an die neue Situation anpassen müssen und auf einige gesellschaftliche Ereignisse

verzichten müssen. Auch unser Jungbauernball, der für den 14. November 2020 geplant war, ist der Corona-Pandemie zum Opfer gefallen. Wir haben uns nach langen und zahlreichen Überlegungen dafür entschieden dieses Ereignis im heurigen Jahr ABZUSAGEN. Dennoch freuen wir uns schon jetzt auf einen weiteren Jungbauernball im nächsten Jahr, und zwar am 13.11.2021.

Ein weiteres Ereignis, welches heuer nicht stattfinden konnte, ist das jährliche Kastanienbraten mit dem ersten Jahrgang als Begrüßung in der Schule und zum Kennenlernen unseres Vereines. Wir wünschen den Schülern trotzdem alles Gute im künftigen Schuljahr und viel Erfolg bei den anstehenden Prüfungen und Herausforderungen.

In so einer schwierigen Zeit ist es für gemeinnützige Vereine schwer das Vereinsleben aktiv zu halten, da auch wichtige finanzielle Einnahmen fehlen. Daher darf

ich auch an euch die Bitte richten, den Absolventenverband mit eurem Jahresmitgliedsbeitrag zu unterstützen. Ein Kontoinformationsblatt liegt dieser Ausgabe bei. Dieser Beitrag dient unter anderem auch zur Finanzierung des "Stainzer Absolventen", den ich als wichtiges Bindeglied, in der aktuellen Situation noch mehr, zwischen Absolventen, Schule und Absolventenverein sehe. Der Mitgliedsbeitrag ermöglicht es uns aber auch andere Projekte im Absolventenvereinsjahr wie z.B. Absolventenhüte, Anstecknadeln usw. anzubieten, aber auch den Schülern immer wieder tatkräftig zur Seite zu stehen, was uns immer Freude bereitet. Wir bedanken uns schon jetzt für eure Unterstützung!

Ich lade euch auch herzlich zur nächsten Veranstaltung, der Jahreshauptversammlung unseres Vereines, bei der ein neuer Vorstand gewählt wird, ein. Natürlich ist es heuer etwas komplizierter und erschwerender eine solche Jahreshauptversammlung zu organisieren und ich entschuldige mich schon jetzt, falls es kurzfristig zu Änderungen kommen könnte, da wir natürlich aufgrund der aktuellen Einschränkungen und Vorgaben mit Covid19 handeln müssen (genaue Informationen dazu in der Zeitung). Dem zukünftigen Vorstand des Absolventenvereines wünsche ich viele Ideen, viel Kraft, viel Erfolg und Freude an der Arbeit für unseren Absolventenverein. Es war bis jetzt schon eine schöne Zeit, mit vielen Erinnerungen und ich hoffe auf weitere schöne Jahre. In diesem Sinne alles Gute.

**Euer Absolventenvereinsobmann
Ing. Mario Kühweider**

Der Vorstand Vereinigung weststeirischen Meister und Fachschulabsolventen Absolventenverein der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz lädt zur Jahreshauptversammlung ein

Ort: Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Stainz
Datum: Freitag 08. Jänner 2021
Beginn: 18.00 Uhr

Tagesordnung:

1. Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
2. Tätigkeitsbericht
3. Kassabericht und Bericht der Kassaprüfer
4. Entlastung des Kassiers und des gesamten Vorstandes
5. Neuwahlen und Änderungen
6. Allfälliges

Organisatorisches: Aufgrund der aktuellen Situation mit Corona (Covid19) ist es zwingend erforderlich sich für die Jahreshauptversammlung anzumelden. Wir müssen genauestens wissen, wer zur Versammlung erscheint bzw. benötigen wir die Anmeldung, damit wir eventuelle Informationen bezüglich kurzfristiger Änderungen oder einer Verschiebung der Versammlung an die jeweiligen Mitglieder weitergeben können. Es werden bei der Versammlung alle zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften der Regierung bezüglich Corona eingehalten.

!!BITTE ANMELDUNG NICHT VERGESSEN!!

Anmeldekontakt: Schriftlich bei mario.kuehweider@gmx.at oder telefonisch unter **0664/5225334**

Auf euer Kommen freut sich der Obmann mit Vorstand des Absolventenvereines!



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

Der heurige Start ins neue Schuljahr stand unter besonderen Vorzeichen. Nach dem Lockdown im März und dem Distance Learning zu Hause bzw. dem Präsenz-

unterricht mit halben Klassen im Mai, Juni und Juli fieberten wir dem Schulbeginn im Herbst unter „normalen“ Bedingungen entgegen. Alle Lernplattformen haben uns im Distance Learning großartig unterstützt, aber der Unterricht in der Klasse, im persönlichen Austausch von SchülerInnen und LehrerInnen, besonders im praktischen Unterricht kann durch nichts ersetzt werden.

Deshalb versuchen wir unter strenger Einhaltung aller vorgeschriebenen Abstands- und Hygienemaßnahmen diesen „normalen“ Schulalltag, so gut es geht, aufrecht zu erhalten.

Sehr erfreulich ist, dass wir dieses Schuljahr mit zwei ersten Jahrgängen mit insgesamt 48 Schülern und einem zweiten Jahrgang mit 21 Schülerinnen und Schülern starten konnten. Mit den beiden Betriebsleiterlehrgängen kommen nach dem Fremdpraktikum im November weitere 40 Schülerinnen und Schüler noch dazu. Das Internat ist mit 75 Schülerinnen und Schüler nahezu voll ausgelastet.

Traditionell begannen wir das Schuljahr bei herrlichem Herbstwetter mit einem Wandertag zu unserem Schulbetrieb vlg. Klugbauer auf dem Rosenkogel, wo wir auch den Anfangsgottesdienst feierten. Auf unserem Schulbetrieb Klugbauer fand auch ein wesentlicher Teil der ersten Projektwoche des 2. Jhgs. statt. Nach der Errichtung des Dachstuhles beim Wirtschaftsgebäude im letzten Schuljahr machten sich die Schülerinnen und Schüler mit großer Begeisterung nun an das Dachdecken mit Lärchenschindeln. Weitere Stationen in der Projektwoche waren die Apfelernte bis zur Apfelsaftherstellung, die Einführung in das Pflügen, das Bierbrauen und das Einmischen verschiedener Obstsorten zur Herstellung von Obstbränden.

Die Umstellung auf den kompetenzorientierten Unterricht ist nun fast vollzogen, auch der 3. Jahrgang wird nun nach diesem Lehrplan unterrichtet. Die Abschlussprüfung wird aus organisatorischen Gründen erst am Ende des nächsten Schuljahres (2021/22) zum Einsatz kommen. Um der voranschreitenden Digitalisierung Rechnung zu tragen, werden unsere Schüler im Gegenstand Fachzeichnen neben dem Zeichnen per Hand nun auch am Computer mit AUTO-CAD unterrichtet. In vielen Metall- und Holzberufen ist diese Kompetenz sehr gefragt.

Auch personell hat sich wieder einiges getan. Nach der Pensionierung von Frau Siglinde Steinbauer hat Frau Daniela Gmoser nun fix die Buchhaltung an der LFS Stainz übernommen. Eine kurze Vorstellung von Frau Gmoser finden Sie in dieser Zeitung.

Auch Frau Anita Schober, als Schuladministratorin eine Institution und Dreh- und Angelpunkt im Büro der LFS Stainz, musste aus gesundheitlichen Gründen in den Ruhestand wechseln. Wir wünschen ihr auf diesem Wege alles Gute und dürfen uns in einer der nächsten Ausgaben angemessen bei ihr bedanken. Ich hoffe, dass wir dann auch schon eine Nachfolgerin vorstellen können.

Viele Veranstaltungen in unserer Schule sind unter den geltenden Covid 19 Maßnahmen nicht oder nur eingeschränkt möglich. So mussten wir schweren Herzens den Bezirksjungbauernball 2020 absagen.

Auch Tage der offenen Türen sind im Moment in herkömmlicher Form nicht möglich. Sollten sich bis zu unserem Termin im Februar Änderungen ergeben, werden wir darüber informieren. Sehr wohl im Moment möglich sind **Schulführungen bei den Infonachmittagen**, wo wir interessierten Schülerinnen und Schülern in kleinen Gruppen unser Bildungsangebot vorstellen. Die Termine dazu finden Sie hier untenstehend bzw. auch auf unserer Homepage (www.lfsstainz.at). Wir bitten in jedem Falle um telefonische Anmeldung.

Ing.Hannes Kollmann
FS-Direktor

Wichtige Informationen für BewerberInnen und Interessierte

Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz
„Erzherzog Johann Schule“

„Vielseitig wie die Region – Basis für eine erfolgreiche Zukunft“

Infonachmittage

- ✓ Donnerstag, 15.10.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 29.10.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 12.11.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 26.11.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 10.12.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 17.12.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 14.01.2021, 15:00 bis 17:00 Uhr

Wir bitten um telefonische Voranmeldung unter 03463/2364

Tag der offenen Tür

- ✓ Freitag, 05.02.2021, 13.00 - 17.00 Uhr

Schnuppermöglichkeit: Jeden Donnerstag im Rahmen des Praktischen Unterrichtes
Wir bitten um telefonische Voranmeldung unter 03463/2364

Vom Apfelsaft bis zur Lärchensch

Der Herbst ist eine arbeitsreiche Zeit für Landwirte, so auch an der LFS Stainz. Deshalb ist es schon Tradition, in der 3. Schulwoche eine Projektwoche mit den Schülerinnen und Schülern des 2. Jahrganges durchzuführen. Folgende Tätigkeiten wurden durchgeführt:

Apfelernte - Süßmost pressen:

Das heurige Jahr zeichnet sich durch eine außerordentlich reiche Obsternte aus. Im schuleigenen Garten und in den umliegenden Obstbetrieben wurden die Äpfel für das Projekt „Apfelsaft“ geerntet. Obwohl das Wetter nicht die besten Bedingungen für diese Tätigkeit lieferte, standen für die Schüler der Spaß an der Arbeit unter freiem Himmel im Vordergrund.

Die mobile Obstpresse wurde auch in diesem Jahr wieder von Herrn Alois Wallner zu Verfügung gestellt. Ein



Pasteurisieren und Abfüllen des Apfelsaftes

herzliches Dankeschön an dieser Stelle.

Die Äpfel wurden gewaschen, zerkleinert und danach gepresst. Damit sich Schwebstoffe absetzen können, wurde der frische Saft über Nacht in Tanks gelagert.

Am zweiten Projekttag

wurde der Saft vorsichtig auf 80 Grad erhitzt. Das typische Aroma und die wertvollen Inhaltstoffe bleiben dadurch fast vollständig erhalten.

In Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen, hält der Apfelsaft mindestens ein Jahr.

Bier brauen:



Bierwürze wird unter Zugabe von Hopfen gekocht

Nach dem Kochen der Maische wird diese abgeläutert (d.h. die Feststoffe, Trebern genannt, und die flüssige Würze werden getrennt). Die Würze wird mit Hopfen gekocht und danach gekühlt. Schlussendlich wurde Hefe zugesetzt und im Tank temperiert vergoren. Nach wenigen Tagen stieg der Duft der Gärung in die Nase, nach zwei Wochen Gärung wird das Bier dann abgezogen und mit Kohlensäure versetzt. Dann kann das Bier endlich verkostet, abgefüllt und für

den Verkauf fertig gemacht werden.

Erhältlich ist das Stainer Bier beim Verkaufstag der LFS Stainz am 16.12.2020 in der Hubmann Passage in Stainz und in den Weihnachtspaketen des 3. Jhgs.

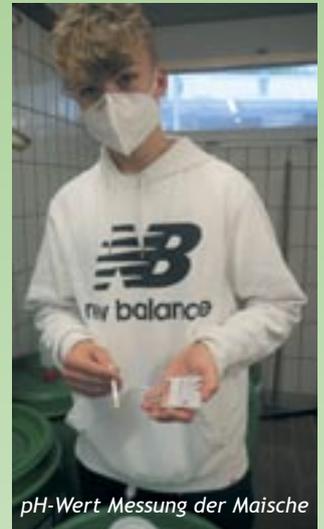
Maischen von Beeren und Früchten:

Die Edelbranderzeugung hat in der Stainer Fachschule eine lange Tradition. Besonders stolz ist die Schule auf die ausgezeichneten Platzierungen, welche bei den jährlichen Prämierungen der Edelbrände immer wieder erreicht werden. Im Jahr 2019 konnte die Schule mit dem Isabellatraubenbrand sogar den Landessieg erringen.

Die Grundlage für diese Erfolge liegt bereits in der fachgerechten Behandlung der Maische.

In der Projektwoche wurden von den Schülern Zwetschen, Isabellatrauben und steirische Maschankker geerntet und unter Beachtung aller erforderlichen Richtlinien fachgerecht eingemaischt.

Um eine sortenreine Vergärung zu gewährleisten wurde der pH-Wert nach drei Tagen überprüft und gegebenenfalls eingestellt. Für mindestens 6 Wochen wird die Maische bei 18 Grad gelagert, bevor im November mit dem Brennen der Maische begonnen wird.



pH-Wert Messung der Maische



Die Schüler des 2. Jhgs. waren mit vollem Eifer beim Projekt mit dabei

indel -Projektwoche des 2. Jhg

„Das Schindeldach am landwirtschaftlichen Gebäude beim Klugbauer“

Mit Begeisterung führten die Schüler/innen die besonders anspruchsvolle und nicht alltägliche Arbeit durch. Doch bis es soweit war, mussten viele Arbeitsstunden in dieses Projekt investiert werden. Mit Herrn DI Peter Freydl, der als Lehrer (gelernter Zimmerer und studierter Bauingenieur) von der Berufsschule in Murau zu uns an die LFS Stainz wechselte, haben wir einen profunden Fachmann für dieses Projekt gefunden.

Im Schuljahr 2017/18 begann die Sanierung des landwirtschaftlichen Wirtschaftsgebäudes am Schulbetrieb vlg. Klugbauer. In mehreren Bauabschnitten wurde das



Dach abgerissen, eine Stützwand neu errichtet, das Holz im eigenen Schulwald geschlägert und laut Holzauzug abgelängt und mit mobilen Bandsägen aufgeschnitten. Danach wurde der Dachstuhl wieder errichtet und nun mit Lärchenschindeln gedeckt. Und das ausschließlich im Projektunterricht der 2. und 3. Jahrgänge sowie im Praxisunterricht.

Aus dem folgenden Text von Hannes Meier, Sackl Matthias (beide 2. Jhg) ist die Begeisterung für dieses Projekt erkennbar:

Wir starteten unsere Projektwoche „Schindeldecken“ am Landesgut Klugbauer am Montag, dem 20.09.2020. Herr Walter Bründl von der Firma Holzschindel Beyer stattete uns am ersten Tag einen Besuch ab. Er informierte uns ausführlich über die verschiedensten Techniken und Arten des Schindeldeckens. Nach einer theoretischen und praktischen Einführung und einem Mittagessen begannen wir mit der Arbeit. Am nächsten Tag führten wir die Arbeit fort und es waren schon bald große Fortschritte zu beobachten.

Holzschindeln haben eine sehr lange Lebensdauer und sind sehr robust. Dadurch, dass unser Gut auf ca. 1000 m Seehöhe liegt, begünstigt das die Wetterbeständigkeit der Holzschindeln. Diese Form der Deckung hält nach Angaben der Firma ca. 60 Jahre. Die Lebensdauer der Dachschindeln hängt von der Neigung des Daches ab. Pro Grad Dachneigung ein Jahr Lebensdauer.

Die Praxisgruppen wechselten sich über die ganze Woche mit der Arbeit am Dach ab. Dadurch war fast jeder Schüler zwei Tage am Dach.

Durch die tolle Zusammenarbeit mit unserem Zimmerlehrer Herrn Freydl konnten wir schon ein Viertel des Daches mit Schindeln decken.

Uns hat die Projektwoche „Schindeldecken“ sehr gut gefallen, da das Arbeiten am Dach sehr interessant war. Wir durften auch sehr viel selber machen, was sehr lehrreich war. Insgesamt war die Woche sehr lustig und wir haben sehr viel gelernt.

Neue Mitarbeiter im Team der LFS Stainz



Mein Name ist **Daniela Gmoser**, genannt werde ich liebevoll Gmosi!

Ich erlernte den Beruf Bürokauffrau. Vor 24 Jahren wechselte ich von der Privatwirtschaft in den Landesdienst, wo ich verschiedene Aufgaben erfüllte. Im Jahr 2019 kam ich vorerst als Krankenstandsvertretung für die Buchhaltung an die

LFS Stainz. Nach der Pensionierung von Frau Sieglinde Steinbauer habe ich die Gelegenheit genutzt und bin hier in Stainz verblieben.

Was mir hier besonders gut gefällt, ist der gute Umgang mit den Kolleginnen und Kollegen, sowie auch mit den Schülerinnen und Schülern, die jeden Tag Abwechslung in den Alltag bringen.

Meine Freizeit verbringe ich so oft wie möglich, bei meiner Tochter im Burgenland.

Mein ganzer Stolz ist meine Enkelin, die mich ziemlich auf Trapp hält.

Ein Tag ohne Sudoku gibt es nicht bei mir, ich würde sagen, Sudoku ist mein größtes Hobby.



Mein Name ist **Stefan Flecker**. Zusammen mit meiner Frau und den beiden Kindern bewirtschaften wir einen landwirtschaftlichen Betrieb in Krottendorf - Gaisfeld.

Nach der Volksschule Ligist und der Hauptschule Krottendorf besuchte ich die Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof in Graz. Dann begann ich eine Lehre als Maurer und absolvierte den Präsenzdienst. Im Lipizzaner-Gestüt Piber konnte ich meine Leidenschaft zur Landwirtschaft zum Beruf machen. Auch das Bedürfnis anderen Menschen zu helfen übte ich einige Jahre hauptberuflich bei der Rettung aus.

Seit November vorigen Jahres darf ich als Hausmeister das Team der Landwirtschaftlichen Fachschule Stainz unterstützen. Da kann ich mein handwerkliches Geschick in vielen Bereichen einsetzen. Das Arbeiten rund um die Schule und mit den Schülern macht mir sehr große Freude.

Somit blicke ich einer neuen Herausforderung und spannenden Zukunft entgegen.

Kleiner Wegweiser durch den Motoröl-Dschungel!

Das richtige Motoröl und der Ölwechsel im richtigen Abstand garantieren beste Laufleistung und einen guten Motorschutz über die gesamte Lebensdauer des Autos.



Ein regelmäßiger Wechsel des Motoröls verhindert unangenehme Ablagerungen im Motor, die im schlimmsten Fall zum Motorschaden führen können. Ein weiterer positiver Nebeneffekt am Ölwechsel zum vorgegebenen Zeitpunkt ist der niedrigere Spritverbrauch.

Nun hat aber jeder bereits Erfahrungen mit extrem hohen Preisunterschieden von bis zu 400% gemacht. Welches Öl ist aber nun das richtige? Man kann nämlich ohne Bedenken auch Öle verwenden, die nicht in der Betriebsanleitung angeführt sind. Es ist aber dabei unbedingt notwendig, Viskosität und Qualität des Motoröls zu beachten:

Viskosität

Die Viskosität ist das Maß für die Zähflüssigkeit. Für die Viskosität von Schmierölen gilt eine Norm, die von der Society of Automotive Engineers (SAE) eingeführt wurde. Danach werden bei der Viskosität mehrere „Klassen“ unterschieden.

Kriterien beim Kaltstart und bei Kaltbetrieb

Das Motoröl darf beim Kaltstart nicht zu dick sein, da sonst der Anlasser den Motor schlecht oder gar nicht durchdrehen kann bzw. nach dem Anspringen die entfernt liegenden Schmierstellen nicht schnell genug mit Öl versorgt werden, weil der Ölpumpe zu wenig oder gar kein Öl zufließt. Dicke Öle führen auch zu erhöhten Kraftstoffverbrauch. Für die vorstehend genannten Punkte sind Öle SAE OW-X am günstigsten, Öle der Spezifikation SAE 20W-X am ungünstigsten. Öle SAE OW-X sind für Nutzfahrzeuge bisher nicht freigegeben.

Kriterien bei Heißbetrieb

(für Pkw als höchste Leistungsstufe)

Der tragfähige Schmierfilm sollte so dick wie nötig sein, für eine möglichst hohe Kraftstoffersparnis sollte er jedoch so dünn wie möglich sein. Diese Forderungen widersprechen sich. Den tragfähigsten Schmierfilm ergibt ein SAE XW-60-Öl, die größte Ersparnis ein XW-20-Öl. Hier müssen Kompromisse geschlossen werden. Dies sind SAE XW-30 oder XW-40. XW-20-Öle sind jedoch

von keinem Motorhersteller zugelassen.

Hier gilt, die vorgeschriebene Viskosität ist unbedingt einzuhalten! Es kann jedoch ohne weiteres auch eine Viskosität gewählt werden, bei der die zweite Zahl (Warmviskosität) höher ist. Statt 10-W30 können ohne Bedenken auch folgende Viskositäten verwendet werden: 10-W40, 10-W50 oder 10-W60.

Qualität: ACEA Spezifikation (Europa)

Die European Automobile Manufacturers Association bildet den Ölstandard für europäische Fahrzeug- bzw. Motorenhersteller. Anders jedoch als bei der API-Norm hat bei der ACEA jede Kategorie ihre eigene Bedeutung und kann nicht abwärtskompatibel verwendet werden.

Einsatz	Anwendung	ACEA-Kategorie
PKW	Wartungsöle für Benzin- und Dieselmotoren	A1/B1, A3/B3, A3/B4, A5/B5
PKW	Wartungsöle (low SAPS) für Benzin- und Diesel mit Abgasnachbehandlungssystemen	C1, C2, C3, C4, C5
Schwere Nutzfahrzeuge	Wartungsöle für Heavy Duty Dieselmotoren	E4, E6, E7, E9

A1/B1

Hochleistungsmotoröl für Benzin- und Dieselmotoren mit jedoch mit verkürzten Ölwechselintervallen.

B3/B4

Hochleistungsmotoröl für Benzin- und Dieselmotoren für verlängerte Wechselintervalle.

A5/B5

Hochleistungsmotoröl für Benzin- und Dieselmotoren, sog. Fuel-Economy-Motoröle, reserviert für die Viskositätsklassen xW-30 und xW-4.

C1, C2, C3, C4, C5

Motorenöle für PKW-Dieselmotoren mit Partikelfilter und Abgasnachbehandlung.

Es empfiehlt sich genaue jene Spezifikation zu wählen, die im Wartungsplan vorgeschrieben ist.

E4, E6, E7, E9

Kategorien für Nutzfahrzeuge mit/ohne Dieselpartikelfilter (DPF) der meisten AGR-Motoren und der meisten SCR-NOX-Motoren. Empfohlen für Motoren mit Dieselpartikelfilter in Kombination mit schwefelfreiem Kraftstoff. Die Kategorien E3 und E5 sind in der Kategorie E7 eingeschlossen.

Die Hersteller empfehlen meistens spezielle Produkte bekannter Marken. In der Gebrauchsanleitung muss aber immer auch die Viskosität und die ACEA-Norm zu finden sein. Diese Angaben stimmen mit der Empfehlung immer überein und beeinträchtigen weder Garantie noch Sicherheit.

Wenn man sich mit diesen Erklärungen durch den Motoröl-Dschungel navigiert, kann man auch kostengünstige Motorenöle ohne Bedenken einsetzen!

Ing. Stefan Surma, Land- und Energietechnik

Aktuelles aus der Teichwirtschaft

Wenn die Tage kürzer werden und der Herbst seinen Lauf nimmt, dann beginnt für unsere Teichwirte in der Region eine sehr arbeitsreiche Zeit. Jetzt holen die „Steirischen Fischzüchter“ schonend ihre Ernte aus dem Teich.

Wir legen bei uns an der Schule sehr viel Wert auf eine praxisorientierte Ausbildung und so sind unsere Schüler auch aktiv beim Abfischen auf unseren Partnerbetrieben dabei. Viele Schüler haben zu Hause selbst einen Teich oder sind begeisterte Angler. Somit können sie das an der Schule erworbene Wissen auch gleich in der Praxis zu Hause umsetzen.

Auch im Theorieunterricht wird das praktisch erworbene Wissen intensiv aufgearbeitet. Hier erhalten die SchülerInnen in den ersten beiden Jahrgängen Fachwissen in Fischkunde, Gewässerkunde, Teichbewirtschaftung, Fischverarbeitung und Fischvermarktung.



Brot und Fisch auf den Tisch

Rezeptidee Fisch-Verhackert

300 g Fischfilet entgrätet
100 g Räucherfisch entgrätet
100 ml Sauerrahm oder Frischkäse
Frische Kräuter (z. B.: Dille, Kresse, Schnittlauch)
1 Zwiebel (fein schneiden, überbrühen, kalt abspülen)
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung:

Die Fischfilets braten oder dämpfen und abkühlen lassen. Danach mit dem Räucherfisch klein hacken oder faschieren. Anschließend mit Sauerrahm und Zwiebel vermengen. Kräuter, Salz, Pfeffer und Knoblauch beimgen und gut abschmecken.

Das Fisch-Verhackert eignet sich sehr gut als Brotaufstrich! Hier können auch gebratene Fischreste optimal verwertet werden.

Zu diesem Aufstrich eignet sich ein neutrales Weizen- oder Dinkelbrot, welches den Geschmack des Räucherfisches unterstreicht und nicht überdeckt.



Eine praktische Variante für ein passendes Gebäck zu diesem Fisch-Verhackert ist das **Kräuter-Zupfbrot**. Durch die besondere Art der Herstellung können einzelne Stücke vom Brot abgebrochen werden, ohne dass ein Messer zum Schneiden benötigt wird.

Kräuter-Zupfbrot Zutaten:

500 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 TL Salz
1 Pkg. Trockengerst
250 ml lauwarmes Wasser
4 EL Rapsöl
80 g Butter
frische Kräuter der Saison, Salz

Zubereitung:

- Zutaten zu einem mittelfesten Germteig verkneten
- diesen an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das doppelte Volumen hat
- die Butter schaumig schlagen und die gehackten Kräuter und das Salz untermischen
- eine Kastenform einfetten (oder Backpapier verw.)
- den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen
- mit der Kräuterbutter bestreichen
- den bestrichenen Teig in ungefähr 8x8 cm große Stücke schneiden. Die Stücke jeweils einmal zusammenlegen und aufgestellt in die Kastenform stellen. Danach abgedeckt für ca. 15 Minuten gehen lassen.
- im vorgeheizten Rohr 40 min backen
- das Brot schmeckt warm oder kalt



Füllt man das Zupfbrot mit Knoblauchbutter oder mit geriebenem Käse, eignet es sich als Partybrot und als Fingerfood bei Festen.

Ingⁱⁿ Ulrike Temmel,
Ingⁱⁿ Marlies Lichtenegger

KV DI Michael Steiner

GENSEBERGER Nevio, GODL Lukas, GRIBITSCH Mathias, HARING Tobias, HÖSELE Elias, HUBER Kevin Thomas, JAUK Alexander, KLUG Paul, KOWALD Florian, KRAMMER Florian, KROTTENMAIER Thomas, KURRE Noah, LIENHART Alexander, MARCHER Nevio Pascal, MAURER Sebastian, MÜLLER Gregor, NEUHOLD Jonas, REINPRECHT Jonas, RITZINGER Max, ROHRER Elvis Manuel, RUSS Alexander Kilian, WEYMANN Matteo, WIPPEL Tobias, WRETSCHKO Maximilian

1a Jahrgang



1b Jahrgang

KV Michael Sternad

FISCHER Alexander, GUTMANN Elias, HAUSER Elias, HERUNTER Nico, KAISER Roland, LIENHART Florian, MAIER Manuel Marco, MABER Benedikt, NEUHOLD Christian, PAINSI Maximilian, PAURITSCH Daniel, PECHAN Stefan, PFANDNER Jonathan, REINISCH Andreas, ROSMANN Sandro Mario Johann, SCHLEGL David, SCHLEGL Tobias, SCHMÖLZER Lukas, STRAMETZ Johannes Peter, WALLNER Jakob, WEBER Matthias Johann, WELLAS Fabian, WILFING Lukas, WÖLKART Niklas

Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz
Erzherzog Johann Schule



Öster. Post AG, MZ 02Z03 24 21 M, Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz, 8510 Stainz,

P.b.b

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Verleger:
Vereinigung der weststeirischen
Meister und Fachschulabsolventen -
Absolventenverein der Land- und forst-
wirtschaftlichen 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