

5. Jahrgang, Nr. 1

# DER STAINZER ABSOLVENT



Mitteilungsblatt für Stainzer Absolventen  
und weststeirische Landwirtschaftsmeister

## A K T I O N : "LANDMASCHINEN FÜR POLNISCHE BAUERN"

Die politische Entwicklung der letzten Monate in Osteuropa und das Erkennen, daß diese Völker unsere Hilfe dringend brauchen, führte zu einer neuerlichen Landmaschinenaktion für polnische Bauern. Die Landmaschinenaktion der Jahre 1982 und 1984 ist in ganz Polen als großartige Hilfe der Steiermark für die polnischen Bauern bekannt. Nun wird wiederum eine solche Aktion durchgeführt. Dazu werden Maschinen, die noch brauchbar und neuerem technischen Standard entsprechen, von den landwirtschaftlichen Fachschulen repariert.

Folgende Maschinen werden gebraucht:


Für das Grünland Traktoren (10 bis 50 PS), Miststreuer, Güllefässer, Mähwerke (Kreiselmäherwerke, Fingermäherwerke), Motormäher, Zetter, Wender, Rechen (Sternradrechen, Bandrechenwender), Ladewagen, Häcksler, Gebläse, Jauchepumpen, Rohre, Regner (Gülle).

Für die Waldwirtschaft Motorsägen, Holzspaltmaschinen (Brennholz, Späne).

Darüber hinaus sind auch gute Geräte für den Ackerbau vonnöten - wie Pflüge, Säegeräte, Erntemaschinen für Klein- und Mittelbetriebe.

Wenn Sie solche Maschinen am Hof stehen haben und sie nicht mehr benötigen, dann bitten wir Sie, diese Maschinen dieser Aktion zur Verfügung zu stellen.

Die reparierten Maschinen werden in Polen nicht verschenkt, sondern verkauft. Mit dem Erlös wird ein Fond zur Förderung und Entwicklung der südpolnischen Bauern errichtet.

  
 Prof. Dipl. Ing. Erich Kormann  
 Direktor

E I N L A D U N G zur F A C H T A G U N G

"INFORMATIVES GESPRÄCH über die VERMARKTUNG  
der SCHILCHERLANDSPEZIALITÄTEN"

Zu diesem sicherlich aktuellen und interessanten Thema konnten wir den Geschäftsführer Frau Fachinspektor Uta H Ö B E L und den Obmannstellvertreter Peter SCHUSTER vom Verein der Schilcherlandspezialitäten gewinnen.

Sie werden uns über die Vermarktung und Möglichkeiten verschiedener Spezialitäten informieren.

Anschließend werden die beiden Fachleute für Rede und Antwort zur Verfügung stehen.

ORT: Land- u. forstw. Fachschule Stainz

ZEIT: Samstag, dem 27. Jänner 1990 um 9.00 Uhr

Der Absolventenverein ladet alle Interessenten und deren Freunde dazu recht herzlich ein.

Auf Euer Kommen freut sich der Vorstand des ABS-Vereines

Josef Zapfl, e.h.  
Obmann

STELLENANGEBOT:

Die "ALWA" Güter- und Vermögensverwaltungs-AG, 1010 Wien, Schottengasse 4/23, Tel. (0222) 53131 2151 sucht einen praxisorientierten Fachschulabsolventen für ihren Ackerbaubetrieb im Seewinkel (Bez. Neusiedl am See).

Neben dem allgemeinen landwirtschaftlichen Rüstzeug wären Organisationstalent, Verständnis für ökologische Zusammenhänge, so wie sehr gute Kenntnisse im Pflanzenschutz und in der Landtechnik erforderlich.

Der Bewerber müßte den Präsenzdienst abgeleistet haben und ab Feber/März 1990 verfügbar sein.

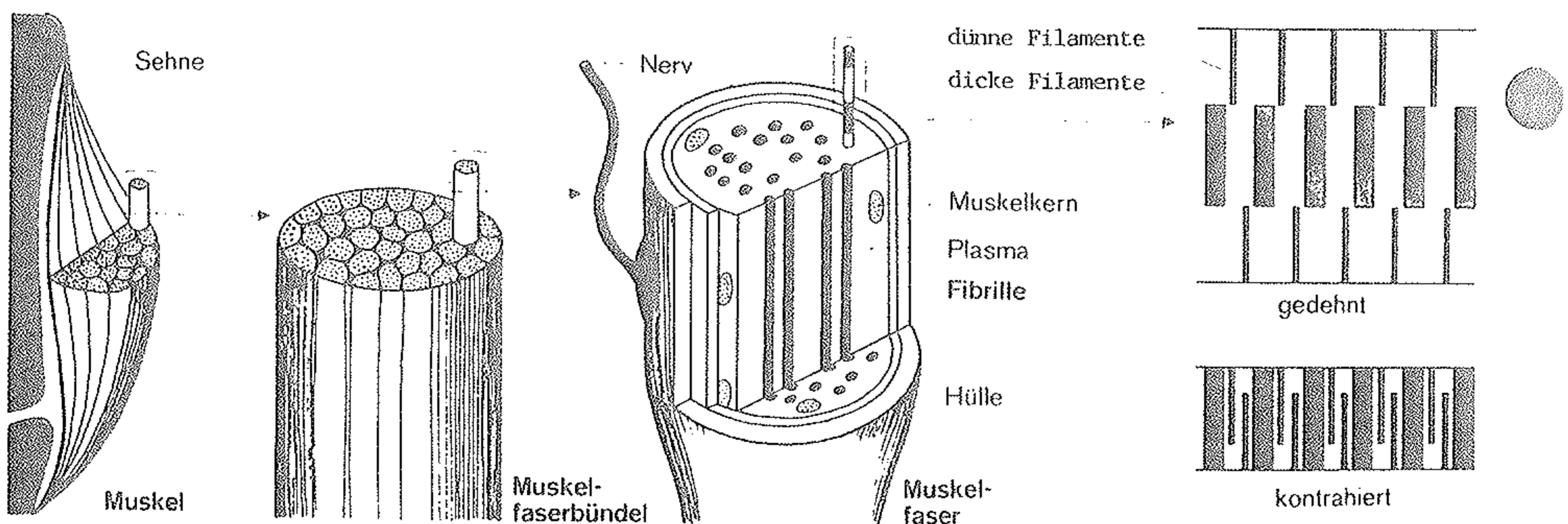
## VORGÄNGE IM MUSKEL BEEINFLUSSEN DIE FLEISCHQUALITÄT

Der Verbraucher erwartet vom Fleisch, das er verzehrt, daß es saftig zart und wohlschmeckend ist und ein ansprechendes Aussehen hat. Zum Erreichen dieser Ziele sind alle, die mit Fleisch und Schlachttieren umgehen, gefordert, der Züchter genauso wie der Mäster, der Viehhändler, der Metzger und nicht unwesentlich derjenige, der das Fleisch zubereitet.

Das Fleisch, das wir verzehren, entwickelt sich in einem mehrere Tage dauernden Prozeß aus dem Muskelgewebe der Tiere. Ich möchte in diesem Artikel vorerst einmal auf den Aufbau und die Vorgänge im Muskel eingehen, um beim nächsten Artikel die Behandlung des Fleisches nach der Schlachtung besser verständlich machen zu können.

Muskel dienen grundsätzlich der Bewegung, d.h. sie können sich auf Grund eines Nervenreizes zusammenziehen und nach Beendigung des Reizes wieder erschlaffen. Der Muskel besteht aus Muskelzellen, die bis zu 10 - 15 cm lang sein können und einen Querschnitt von maximal 0.1 mm aufweisen. Muskelzellen sind zu Muskelfaserbündeln zusammengefaßt, die von Bindegewebshüllen umgeben sind.

### Feinbau der quergestreiften Muskeln



Das Bindegewebe und dessen Struktur ist von Tierrasse zu Tier-  
rasse unterschiedlich. Außerdem gibt es große Unterschiede bei  
den Teilstücken des Schlachtkörpers. Weiterhin verändert das  
Bindegewebe seine Struktur mit dem Alter und Geschlecht der Tiere.  
Je älter das Tier wird, umso zäher und fester wird das Bindege-  
webe durch hitzestabile Querverbindungen. Männliche Tiere zeigen  
schon sehr früh diese Querverbindungen, bei weiblichen Tieren  
und Kastraten gehen diese Veränderungen langsamer vor sich. Da  
das Bindegewebe und sein Zustand für die Zartheit des Fleisches  
eine entscheidende Rolle spielen, sollte darauf geachtet werden,  
Fleischrassen zu züchten, deren Bindegewebsanteil niedrig ist  
und die Querverbindungen beim Älterwerden langsamer zunehmen.

Innerhalb der Muskelzellen liegen die Muskelfibrillen, die sich  
aus Sarkomeren zusammensetzen. Diese Sarkomeren bestehen wie-  
derum aus dünnen und dicken Filamenten. Bei einer Muskelkontrak-  
tion schieben sich diese Filamente teleskopartig ineinander.  
Dabei wird Arbeit geleistet und Energie verbraucht. Diese Ener-  
gie liefert das Glykogen über eine Phosphorverbindung, die wir  
Adenosintriphosphat (ATP) bezeichnen. Dieses ATP wird ständig  
nachgebildet. Es wird dabei  $O_2$  benötigt, das gleich wie das Gly-  
kogen mit dem Blutkreislauf zum Muskel gebracht wird. Mit dem  
Tod hört die  $O_2$ -Zufuhr auf und der Muskel setzt nun seine Energie  
 $O_2$  frei um, um noch für eine gewisse Zeit ATP zu produzieren.  
Dadurch kann der Muskel nach dem Schlachten noch eine bestimmte  
Zeit Bewegungen durchführen. Ist aber die ATP-Bildung erschöpft,  
tritt die Totenstarre ein. Der Muskel wird starr und ist in die-  
sem Zustand zum Verzehr nicht gut geeignet. Wurde knapp vor dem  
Eintreten der Totenstarre durch falsche Kühlung eine Muskelkon-  
traktion ausgelöst, so ist diese nach dem Eintreten der Toten-  
starre nicht mehr rückgängig zu machen. Das Fleisch zeigt jetzt  
eine erhöhte Zähigkeit und Tropfsaftbildung. Das Wasserbindungs-  
vermögen ist damit verloren gegangen.

Um die oben genannten Nachteile nicht zu erhalten, muß das Fleisch  
entsprechend den energieabbauenden Vorgängen im Muskel nach dem  
Schlachten richtig behandelt werden. Darüber im nächsten Rund-  
schreiben.



(Prof. Dipl.-Ing. Konrad Pfanner)

### Meisterprüfung - warum ?

Sehr geehrter Absolvent!

Du hast die Landwirtschaftliche Fachschule mit der Facharbeiterprüfung abgeschlossen. Damit hast Du Dir sehr viel Fachwissen angeeignet und einen großen Teil Deiner Berufsausbildung hinter Dir.

Den beinahe vollkommenen Berufsabschluß könntest Du jedoch mit der **Meisterprüfung** erreichen. Beinahe vollkommen deshalb, da es für keinen Beruf einen vollkommenen Abschluß geben kann, denn immer wieder werden neue Anforderungen an uns gestellt, welche immer mehr Wissen erfordern. Um nicht ins Hintertreffen zu geraten, muß man sich weiterbilden, sei es durch Literatur, Fachveranstaltungen oder Schulungen.

Es gibt in keinem anderen Beruf die Möglichkeit, ohne Meisterprüfung Lehrlinge auszubilden bzw. einen Betrieb zu führen. Für mich stellt sich unweigerlich die Frage, warum ausgerechnet Landwirte immer wieder ohne Meisterprüfung einen landw. Betrieb führen. Jeder von uns bildet in seinem Leben zumindest einen Lehrling aus, nämlich seinen Nachfolger. Ich gebe schon zu, daß Landwirte, die bisher ihren Betrieb ohne Meisterprüfung geführt haben, ihre Arbeit bestens verrichtet haben und gute Bauern sind.

Es gibt allerdings einige Gründe, die Meisterprüfung nach Abschluß der Schule abzulegen. Das Alter der jeweiligen Kandidaten spielt hierbei keine Rolle. Der Mensch vergißt. Durch die Meisterprüfung besteht die Möglichkeit, das Fachwissen aufzubessern und neue Erkenntnisse in den einzelnen Fachgebieten in Erfahrung zu bringen.

Bei der Vorbereitung zur Meisterprüfung kommt man mit Personen aus den verschiedensten Regionen zusammen, kann mit diesen Erfahrungen austauschen, Kameradschaft üben und Freundschaften schließen. Indirekt ergibt sich dadurch natürlich auch die Möglichkeit, wichtige Leute aus Kammer, Wirtschaft usw. kennenzulernen. Diese Kontakte können bei der späteren Betriebsführung von Vorteil sein.

Es gibt viele Gründe, die eine Meisterprüfung rechtfertigen. Ich habe nur die für mich wichtigsten Gründe aufgezählt und hoffe, daß sich recht viele zur Meisterprüfung entschließen.

Für alle, die sich dazu entschlossen haben, wünsche ich alles Gute und viel Erfolg bei den Prüfungen

Josef Zapfl

### 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

\*\*\* Erinnerung \*\*\* ABBUCHUNGSAUFTRAG \*\*\* Erinnerung \*\*\*

Der Vorstand des ABS-Vereines Stainz dankt allen für das Vertrauen und die Einsendung Ihrer ABBUCHUNGSAUFTRÄGE für die DRUCKKOSTEN unserer Zeitschrift "DER STAINZER ABSOLVENT".

Wir ersuchen aber auch die übrigen Mitglieder, ihre Abbuchungsaufträge doch noch einzusenden, um den Fortbestand unserer Zeitschrift zu sichern.

Im Jahr 1990 wäre dann eine Abbuchung für die Jahre 1989 und 1990 gleichzeitig zu verzeichnen (d.s. S 100,--).

Wir danken für Ihr Verständnis und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Johann POSCH, e.h.  
Kassier

Josef ZAPFL, e.h.  
Obmann

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.I.v.: Zapfl Josef, LFS Stainz, 8510 Brandhofstraße 1