

Der Stainzer Absolvent

Jahrgang 14, Nummer 2

30 Jahre, unser Millenniumstreffen!

In dieser Ausgabe:

<i>Familie Bretterklieber, Rossegg</i>	2
<i>Weinbau Kleinbapl, Bad Gams</i>	3
<i>Franz Deutschmann Hofkäserei</i>	3
<i>Ribes Fruchtsaft Familie Schriebl</i>	4
<i>Familie Robert Klug, Rosenkogel</i>	5
<i>Weinbau Familie Pölzl Großklein</i>	5
<i>Familie Truschnegg, Eibiswald</i>	6

Themen in dieser Ausgabe:

- Wer verwöhnt uns bei unserem Absolvententreffen mit weststeirischen Spezialitäten?
- Lesen Sie in dieser Ausgabe, die Betriebs- und Hofbeschreibungen der Absolventen, die die kulinarische Versorgung unseres Festes übernehmen!

Liebe Absolventen!

Jeder Hofübernehmer ein Fachschulabsolvent! Unter diesem oder ähnlichem Motto startete der Bund Steirischer Landjugend vor ca. 40 Jahren eine Bildungsoffensive zur Aus- und Weiterbildung der bäuerlichen Jugend. Dazu brauchte es **neue Ausbildungsstätten**, die es zu errichten galt.

Ein Komitee, bestehend aus Landjugendmitgliedern und Kammerfunktionären forderte eine **Landwirtschaftliche Fachschule für den weststeirischen Raum**. Der Steirische Landtag beschloss 1963 in der Weststeiermark eine landwirtschaftliche Fachschule zu bauen und zu finanzieren. Im November 1970 konnten die ersten Schüler in der Landwirtschaftlichen Fachschule Stainz mit ihrer Ausbildung beginnen. In den 10 Jahren zuvor gab es schon Expositurklassen im Schloss Hornegg, Silberberg und Flamberg.

30 Jahre also Landwirtschaftliche Fachschule Stainz. Das lehrplanmäßige Angebot entwickelte sich von einer zweistufigen zu einer dreistufigen Winterschule. Dazu kam **1975 eine zweijährige Fachschule für den Nebenerwerbslandwirt**. In diesem Schultyp wurde erstmals das 9. Schuljahr miteinbezogen und als einzige Schule von vielen Schülern aus der ganzen

Steiermark besucht. Die Notwendigkeit zur **zweiberuflichen Ausbildung** führte 1984 zum **vierjährigen integrierten Ausbildungsmodell**, das in fast allen Schulen der Steiermark eingeführt wurde und das die zweiberufliche Ausbildung zum Schwerpunkt hatte. In leicht abgeänderter Form ist dieses Modell noch heute in Anwendung. Viele Schüler haben in den abgelaufenen 30 Jahren die Schule besucht und sind als Voll- oder Nebenerwerbsbauern und/oder in anderen Berufen erfolgreich tätig.

30 Jahre—eine lange Zeit?

Die Entwicklung der mathematischen Hilfsmittel vom Rechenschieber zum Computer, die Entwicklung der Kommunikation vom Brief zum Telegramm, über Fax zum E-mail und Internet sind Beispiel für die Schnelligkeit der technischen Neuerungen, die auch in der Ausbildung in der Schule zum Ausdruck kam. Neue technische Kenntnisse, der Einsatz der Elektronik in der Landtechnik, neue wissenschaftliche Erkenntnisse in der Tierhaltung, das Hinwenden zur naturnahen Produktion und das alles unter der **ökonomischen Sichtweise**, werden im theoretischen und praktischen Unterricht den Schülern vermittelt. Grundwissen und Grundkenntnisse wurden aufgebaut, mit denen der Absolvent zum wirtschaftlichen Erfolg kommen

konnte.

30 Jahre—eine lange Zeit?

- Anlass genug, etwas zurückzuschauen und in die Zukunft zu blicken.
- Anlass genug, sich wieder mit den ehemaligen Schulkollegen zu treffen.
- Anlass genug, jene Lehrer wiederzusehen, die damals unterrichteten, schon in Pension sind oder demnächst in Pension gehen werden.
- Anlass genug, die baulichen Veränderungen seit 30 Jahren zu besichtigen.

Wir laden Sie daher ein. Kommen Sie am 1. Juli zum Absolvententreffen, das wir unter das Motto „30 Jahre Landwirtschaftliche Fachschule Stainz bzw. 40 Jahre Weststeirische Bauernschule“ gestellt haben und das wir festlich begehen wollen. Lassen Sie sich bei unserem Fest kulinarisch verwöhnen, mit weststeirischen Spezialitäten, die ausschließlich von Schülern unserer Schule angeboten werden, und die sich in dieser Ausgabe der Absolventenzeitschrift vorstellen.

Ihr Direktor

Dipl.-Ing. Erich Kormann



Familie Bretterklieber, Rossegg

Familie BRETTERKLIEBER
 „AB HOF VERKAUF“
 Rossegg 67
 8511 St. Stefan
 Telefon: 0 34 63 82 169
 Fax: 0 34 63 82 169

„Zusätzlich bleibt
 noch genügend Zeit
 für Familie,
 Freizeit
 und Urlaub.“

Der Betrieb Bretterklieber liebt in Rossegg bei St. Stefan ob Stainz. Er befasst sich mit Mutterkuhhaltung und anschließender Mast. Im Stall stehen zirka 42 Mutterkühe und das Jungvieh sowie ein Zuchtstier der Rasse Piemonteser. Außerdem einige Mastschweine.

Als weiteres Standbein dient die Direktvermarktung von Rindfleisch und Rindsprodukten.

Nebenbei wird auch ein kleiner Weinbau für den Ab-Hof-Verkauf betrieben.

(Als besondere Spezialität bieten wir beim bevorstehenden Absolvententreffen geselchtes Rindfleisch an.)

Nur durch eine rationale Innenmechanisie-

rung und den Einsatz des Maschinenringes, von der Saat bis zur Ernte, ist es möglich mit 1,5 Arbeitskräften am Betrieb das Auslangen zu finden. Zusätzlich bleibt noch genügend Zeit für Familie, Freizeit und Urlaub.

Als Obmann des MR St. Stefan ob Stainz möchte ich einige Tipps geben, um zu zeigen, was MR bedeutet:

- Sicherung des landwirtschaftlichen Einkommens durch sinnvollen Maschineneinsatz von Betrieb zu Betrieb,
- sowie die wirtschaftliche und soziale Betriebshilfe als Einkommensquelle,

und auch als Sicherstellung bei Krankheit oder Unfall, oder wenn man sich ein paar Wochen Urlaub gönnen möchte.

Die Zukunftsziele der Familie Bretterklieber sind:

- die Umstellung des Betriebes auf biologische Wirtschaftsweise,
- und der Ausbau der Direktvermarktung.

Als Bauer wird man nur dann ein vernünftiges Familieneinkommen erwirtschaften, wenn es gelingt neue Ideen umzusetzen; und dazu bedarf es den Neidkomplex und den eigensinnigen Bauernstolz über Bord zu werfen.





Weinbau Josef und Herta Kleinbapl

Unser Betrieb liegt auf einer Anhöhe zwischen Bad Gams und dem Schloss Wildbach. Im Jahre 1986 übernahm ich mit meiner Frau den Betrieb meiner Eltern mit einer Gesamtfläche von 30 ha, davon sind 12 ha landwirtschaftliche Nutzfläche.

1975 besuchte ich die Landwirtschaftliche Berufsschule in Stainz, danach absolvierte ich in Alt-Grottenhof die land-

wirtschaftliche Fachschule.

Da wir sehr viele Steillflächen haben, entschlossen wir uns neben der Milchwirtschaft auch eine Rebfläche Schilcher von 0,60 ha anzupflanzen. Da wir eher eine kleine Weingartenfläche haben, legen wir größten Wert auf höchste Qualität.

Vermarktet werden neben der Hauptsorte Schilcher auch Edelbrände und Kernöl. Verkostungen

im Betrieb sind kostenlos. Zum bevorstehenden Absolvententreffen wünschen wir den Schülern und Lehrern einen vollen Erfolg.

Weinbau

Josef und Herta Kleinbapl

Feldbaum 51

A-8524 Bad Gams

Telefon: 0 34 62 28 76



Franz Deutschmann, vlg. Scherbauer

Der Bauernhof von Deutschmann Franz, vlg. Scherbauer in Frauental wurde 1988 auf die sogenannte biologische Wirtschaftsweise (Verbandmitglied Ernte für das Leben) umgestellt. 12 ha Eigenfläche und 8 ha Pachtfläche stehen in Fruchtfolge (Klee gras, Mais, Kürbis, Getreide). Es wurde der Tierbestand verringert, die Stiermast aufgegeben und in die Direktvermarktung mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Speisegetreide eingestiegen. Anschließend wurde mit dem Aufbau einer Verarbeitungsstätte für die Milch begonnen. Dabei wurde mit vier weiteren Biobauern eine Gesellschaft gegründet, um auch rationeller in der Verarbeitung und Vermarktung zu sein. Mit der Verarbeitung zu sogenanntem „Rohmilchkäse“ wurde die Qualitätslatte auf das höchste Niveau gelegt. Im Laufe der Jah-

re entwickelten wir ständig neue Käsesorten, wie Fasskäse, Steirerschimmel oder Steir. Kürbiskernkäse, um am Feinkostmarkt damit erfolgreich zu sein. Die Vermarktung erstreckt sich auf Österreich, Südtirol und Deutschland. Das Betriebswachstum geht ständig in kleineren Schritten voran, womit auch gewährleistet ist, dass die Qualität nicht leidet, da auch mehrere Fremdarbeitskräfte beschäftigt sind.

So sind wir z. B. Lieferant für die Weltausstellung EXPO 2000, und wollen mit unserem Partner in München vor allem den Feinkosthandel in Deutschland verstärkt bewerben. Damit verbunden ist auch, dass ich zeitweise recht viel durch Kundenbesuche, Messen und Präsentationen im Lande herumkomme, andere Menschen und Unternehmen kennen lerne, und

die Arbeit richtig Spaß macht.

Nebenbei habe ich auch mehrere Ehrenämter wie z. B. Obmann des Vereins Schilcherland-Spezialitäten, oder Vorstandsmitglied der LG Graz Land, wo ich für die Region versuche, meine Ideen einfließen zu lassen. Ich sehe mit viel Zuversicht in die Zukunft als Bauer und Unternehmer.

Hofkäserei

Franz Deutschmann

Oberberglastraße 10

8523 Frauental

Telefon: 0 34 62 40 57

„Die Arbeit macht richtig Spaß, und ich sehe mit viel Zuversicht in die Zukunft als Bauer und Unternehmer!“



Hr. Deutschmann, Fr. Jöbstl (Schnapsbrennweltmeisterin)
LR. Pörtl, Hr. Nussbaumer und Dr. Oberascher



Ribes, Familie Gudrun & Franz Schriebl

RIBES FRUCHTSAFT
 Franz Schriebl
 Stainzenhof 11
 8511 St. Stefan ob Stainz
 Telefon: 0 34 63 80 270
 Fax: 0 34 63 80 271
 e-mail: ribes@aon.at

Bereits seit den 60iger Jahren werden auf unserem Betrieb Johannisbeeren und Äpfel angebaut. Momentan bewirtschaften wir 30 ha schwarze Ribisel (die Hälfte auf Pachtflächen), 5,5 ha rote Ribisel, 2 ha Äpfel und 15 ha Wald.

Im Jahre 1993 beschlossen wir die Veredelung unserer schwarzen Johannisbeeren zu einem qualitativ hochwertigen Fruchtsaft. Aus dieser Idee entstand die **geschützte Marke RIBES**.

Ribes— dieser Markenname steht für Fruchtsaft aus schwarzen Johannisbeeren, die im biologischen Anbau auf den sonnigen Hügeln der Weststeiermark heranreifen.

Unser Beweggrund für die

Erzeugung von **Ribes** war die Bereicherung der Produktpalette für Konsumenten, die Wert auf ein qualitativ hochwertiges Produkt legen.

1993: Mitglied beim Verein für Schilcherland Spezialitäten.

1995: Der ganze Betrieb wird auf organisch biologische Wirtschaftsweise umgestellt.

1997: Mit der Lohnverarbeitung von Obst wird begonnen. Diese wurde von der regionalen Bevölkerung schon im ersten Jahr sehr gut aufgenommen. Informationen zur Lohnverarbeitung erhalten Sie am Hof, oder am Telefon: 0 34 63 80 270.

2000: Kauf einer Erntemaschine für Johannis-

beeren und Weintrauben—**die einzige Erntemaschine dieser Art in Österreich**.

Da wir österreichweit und darüber hinaus die einzigen Anbieter von schwarzen Johannisbeeren in biologischer Produktion sind - ERNTE für das LEBEN Mitglied, wobei Qualität sowohl im Rohprodukt als auch im veredelten Produkt stimmen, sind unsere **Ribes**—Spezialitäten eine Bereicherung für eine bewusst gesunde Ernährungsweise.

Die Vermarktung unserer Produkte erfolgt zum Großteil über: Schilcherland-Spezialitäten, Bioläden/Hotels, Buschenschänke und Gasthäuser in der Region, sowie ab Hof.

„Ein Viertelliter
 Ribes Nektar deckt
 den Tagesbedarf an
 Vitamin C!“

Produktinformation für Ribes nigrum (schwarze Ribisel)

Reiner Rohsaft aus schwarzen Johannisbeeren hat mindestens 35 Gramm Säure pro Liter. Die Richtwerte für trinkfertigen Saft bzw. Nektar sind neun Gramm Säure pro Liter und zwölf Grad Zucker nach der Klosterneubur-

ger Mostwaage. (KMW)

Durch Zugabe von Wasser und Zucker zum Rohsaft wird der entsprechende Säure- und Zuckergehalt des trinkfertigen Saftes/Nektar eingestellt. Äpfel und andere Obstarten haben einen vergleichsweise niedrigen Säuregehalt und brauchen daher weniger verdünnt zu werden. Das erklärt den niedrigen Fruchtgehalt von Ribes Nektar.

Die Bezeichnung „Nektar“ garantiert einen Fruchtgehalt von mindestens 25 % bei schwarzer Ribisel. 100 % Saft bedeutet immer 100 % Fruchtgehalt, d. h. reiner Saft ohne Wasser- und Zuckerzugabe. Die Dickflüssigkeit des Saftes ergibt sich

nur aus der entsprechenden Zuckerbeimengung (bis zum Sirup) und sagt nichts über den Fruchtgehalt aus.

Die Ernte und Pressung unserer schwarzen Ribisel, sowie die Abfüllung des Saftes erfolgen im Laufe eines Tages.

Ribes wird durch kurzes Erhitzen haltbar gemacht und ist bei kühler Lagerung mindestens zwei Jahre haltbar.

Neben Ribes **Nektar** und Ribes **Saft** bieten wir Ribes **Gelee** und Ribes **Essig** an.

Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag und Freitag von 9 bis 12 und von 14 bis 18 Uhr. Sowie natürlich nach telefonischer Vereinbarung.





Familie Robert Klug, vlg. Kramer, Rosenkogel

Die Größe des Betriebes umfaßt 75 ha, davon sind 13 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 62 ha forstwirtschaftliche Nutzfläche. Der Hof liegt auf einer Seehöhe von 1130 Meter. Insgesamt 7 Personen leben im gemeinsamen Haushalt, die Großeltern und die Jungfamilie mit 3 Kindern.

Ich als Betriebsführer habe eine Ausbildung als Forstwirtschaftsmeister und bin auch die meiste Zeit im Wald tätig, und leite auch die Waldwirtschaftsgemeinschaft Rosenkogel.

Auf dem Hof werden sie-

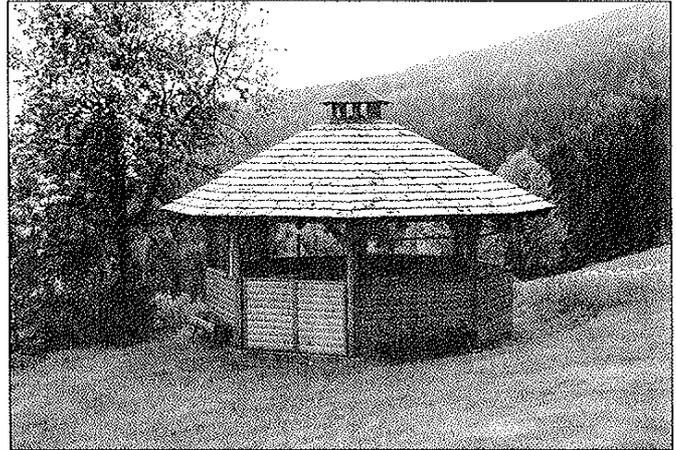
ben Mutterkühe mit den Kälbern gehalten. Die Kälber werden mit 9 Monaten geschlachtet und direktvermarktet.

Zum Betrieb gehört noch eine Forellenzucht (eigene Nachzucht) mit neun Teichen. Die Forellen können von den Gästen selbst geangelt werden. In einem Gartenpavillon gleich neben dem Haus können Forellengrillfeste veranstaltet werden. Beim Absolventenfest biete ich geräucherte und gebratene Forelle an.

Der Wald behört zur Haupteinnahmequelle des

Betriebes, und es wird ausschließlich mit reiner Naturverjüngung gearbeitet. Eine Christbaumzucht mit eigener Vermarktung in Graz rundet das Betriebsergebnis ab.

Land- und Forstwirtschaftlicher Betrieb
Robert Klug
Rosenkogel 48
8510 Stainz
Telefon: 0 34 63 20 17



Urlaub am Bauernhof, Weinbau und Buschenschank Familie Johann und Annemarie Pözl

Gesamtfläche 22 ha, Wald 15 ha, Wein 2 ha, Pfirsich und Beerenobst 0,7 ha, und der Rest ist Grünland für 2 Rinder, Hühner und Hasen.

Die Hauptproduktion in unserem Vollerwerbsbetrieb ist der Wein, der auf den steilen Süd- und Westhängen bestens gedeiht. Die Sortenpalette umfasst sechs Weißweine, Schilicher und Zweigelt.

Unsere edlen Tropfen werden zum Teil im kleinen, gemütlichen Buschenschank und an private Kunden vermarktet, wobei auch Söhne und Töchter mithelfen.

Seit einigen Jahren sind wir aktiv beim Verein „Urlaub am Bauernhof“,

bieten drei Komfortzimmer an, in denen sich viele Gäste sehr wohl fühlen und dabei unsere selbsterzeugten Produkte verkosten können, besonders das Brot aus dem Holzbackofen, welches noch von unserer Oma zubereitet wird.

Da wir einen sehr vielseitigen Betrieb führen, sind wir ganzjährig mit Arbeit ausgelastet, aber doch nicht überlastet, sodass wir noch Zeit haben, uns selbst um die Gäste zu kümmern und sie auch ein bisschen zu verwöhnen. Das macht uns Freude, und so wollen wir es auch beibehalten.

Beim bevorstehenden Absolvententreffen bieten

wir unsere edlen Tropfen zur Verwöhnung ihres Gaumens an.

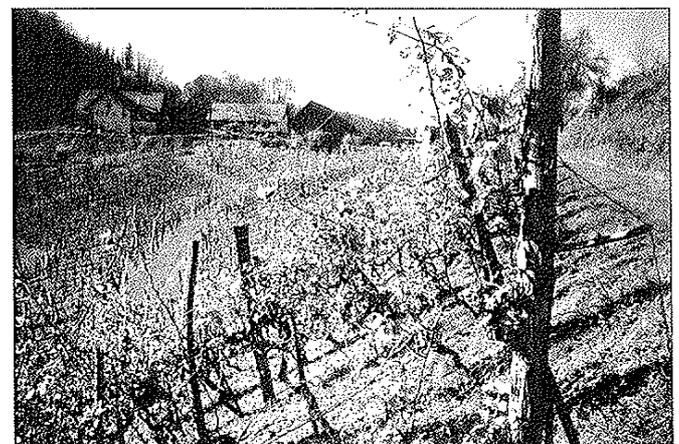
Familie Pözl

Oberfahrenbach 36

8452 Großklein

Telefon: 0 34 54 64 03

„Da wir einen vielseitigen Betrieb führen, sind wir ganzjährig mit Arbeit ausgelastet, aber doch nicht überlastet.“





Familie Truschnegg, vlg. Katzjäger

Familie Truschnegg
vlg. Katzjäger
Oberlatein 21
8552 Eibiswald
Telefon: 0 34 66 45 172
e-mail: fam.truschnegg@netway.at

Auf unserem Hof leben meine Großeltern Franz und Josefine Truschnegg, meine Eltern Hermine und Friedrich Truschnegg und ich, Fritz Truschnegg.

Unser Hof liegt 4,5 km südöstlich von Eibiswald, zwischen St. Pongratzen und Radlpaß. Der Weg zu uns ist von Eibiswald ausgehend mit „Imkerei Truschnegg“ beschildert. (Kleiner Tipp: Links beim Perisutti Altenheim rauf.)

Von unserem Hof aus hat man eine schöne Aussicht, freier Blick auf den Kapuner, Radlpaß, Koralpe mit Speik, Graz, Kitzack und ein schönes Stück rein in den Bezirk Leibnitz.

Unsere Landwirtschaft:

Wir haben zwölf Kühe der Rasse Fleckvieh mit deren weiblicher Nachzucht. Stierkälber werden schon nach 2 Wochen verkauft. Wir haben ein Milchkontingent von 64 000 kg, und sind Mitglied des Fleckviehzuchtverbandes.

Wir bewirtschaften 10 ha Grünland und 17 ha Wald. Vom Grünland werden 6,25 ha als Dauergrünland, 3 ha als Wechselwiese und 3/4 ha

als Kulturweide bewirtschaftet. Früher war ein Großteil der Wechselwiese Ackerland, wir bauten Mais, Kürbis und Tabak (Tabak von 1976 bis 1991) an. Da diese Flächen recht steil sind, kam es immer wieder vor, dass Erde abgeschwemmt wurde.

Die Kulturweide ist nicht mit dem Traktor bearbeitbar. Wir haben daraus Koppeln für die Kalbinnen gezäunt. Der Hofbereich und einige Böschungen werden mit der Sense gemäht. Dem Ampfer wird 1 bis 2 mal nachgegangen und händisch ausgestochen. (bis zu 200 Pflanzen pro Jahr)

Die Imkerei:

Die Imkerei ist unser größter Betriebszweig. Wir haben 300 Bienenvölker, die auf vielen Standorten in der weiteren Umgebung von Eibiswald stehen.

Die Bienenvölker müssen von Anfang April bis Mitte September ca. alle 9 Tage durchgeschaut werden. Wir züchten unsere Königinnen selber; so wie Rinder auf Milch und Fleischleistung gezüchtet werden, so wird bei unseren Königinnen auf Honigertrag, Sanftmut und Ge-

sundheit geachtet.

Die Produkte aus der Imkerei werden direktvermarktet. Ab Hof, am Bauernmarkt, an Verkaufsstellen und über den Verein Schilcherlandspezialitäten. Wir bieten vier Sorten Honig, Propolis, Blütenpollen, Wachskerzen und Liköre an.

Wir sind Mitglied des Bienenzuchtvereines Eibiswald, mein Vater Friedrich Truschnegg ist deren Obmann. Das die Imkerei mit einem hohen Arbeits- und Zeitaufwand verbunden ist, versteht sich von selbst, auch im Winter.

Durch die Spezialisierung auf die Imkerei ist es uns möglich unseren Betrieb im Vollerwerb zu führen. Und auf zwei Standbeinen steht man einfach besser. Es gibt zwar gute und schlechte Jahre, aber mit einer Vielzahl von Bienenstockstandorten und aufgrund der guten Lagerfähigkeit des Honigs ist es möglich, regulierend einzugreifen.

Beim bevorstehenden Absolvententreffen werden Sie die Möglichkeit haben, unsere Spezialitäten näher kennen zu lernen.

„Auf zwei
Standbeinen steht
man einfach
besser.“

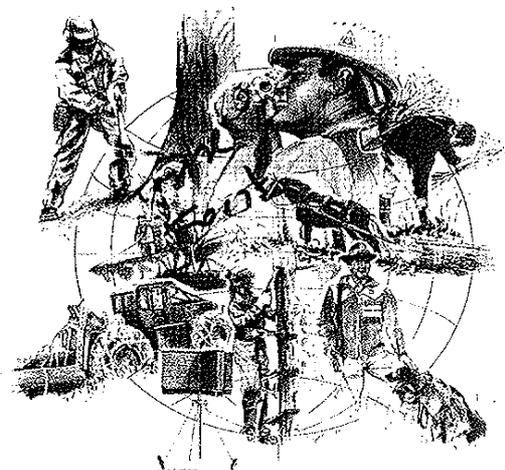




Alles aus einer Hand!

In unserem 400 Seiten starken Katalog finden Sie mehr als 8000 Artikel für Wald, Natur und Umwelt.

Fordern Sie kostenlos unseren Katalog an!



GRUBE-FORST
GES. M. B. H.

A-4655 Vorchdorf · Neue Landstraße 37
Telefon (0 76 14) 75 21 · Telefax (0 76 14) 75 17

Die Firma Grube Forst bietet Ihnen folgende Produkte zu Aktionspreisen an:

- Forstmaßband SANDVIK 15 m S 375,—
- Forstmaßband SANDVIK Super 15 m S 390,—
- Forstmaßband SANDVIK Super 20 m S 450,—
- Kopfbügel-Gehörschutz Peltor H 9A S 155,—
- Helly-Hansen Wetterschutzjacke mit Kapuze, Druckknopfleiste und 2 Taschen, wasserdicht, elastisch, weich, reißfest und strapazfähig.
Farbe: oliv oder orange Größe: S bis XL
Preis: S 250,—
- Helly-Hansen Wetterschutz-Latzhose, Hochgeschnittene Hose mit Stretch-Trägern
Farbe: oliv oder orange Größe: S bis XL
Preis: S 310,—

Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Versandkostenpauschale von S 42,—.

Zahlung innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug.

Bei der Bestellung unbedingt auf die Aktionspreise hinweisen!

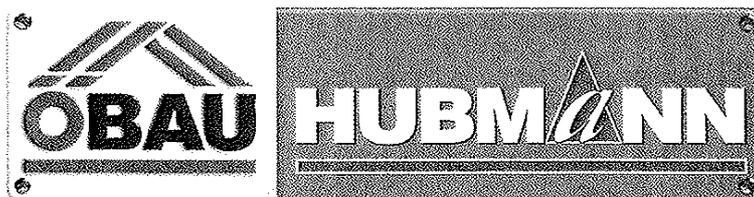
Telefon: 0 76 14 75 21

Fax: 0 76 14 75 17

e-mail: grube-forst@aon.at

Internet <http://www.grube.de>

Ob **Hausbau, Ausbau** oder **Umbau**



Ihr verlässlicher Partner
in **Stainz** und **Eibiswald**

**Kommen Sie doch
einfach vorbei oder
rufen Sie an,
wir beraten Sie gerne.**

STAINZ, An der Umfahrungsstraße 4, Tel. 03463 / 26 00-0

EIBISWALD, Eibiswald Nr. 232, Tel. 03466 / 47 011-0

Einladung zum Millenniumstreffen der Stainzer Absolventen

Kommen Sie zu unserem Fest, treffen Sie ehemalige Schulkollegen und Lehrer, und verkosten Sie Weststeirischen Spezialitäten unserer Absolventen, und feiern Sie mit uns 30 Jahre LFS Stainz!

Wann: **Samstag, 1. Juli 2000**

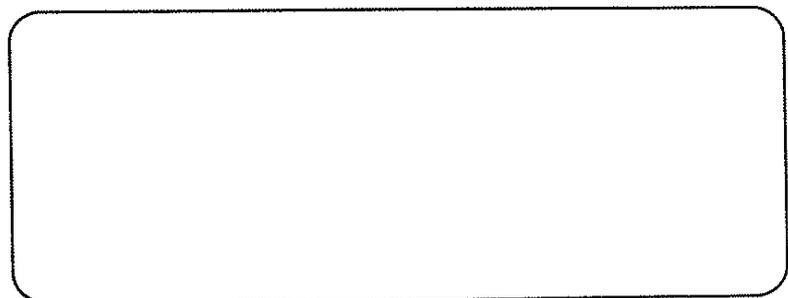
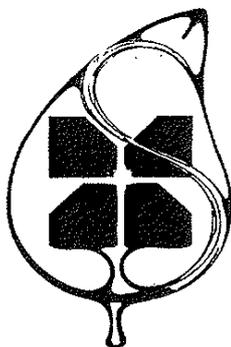
Wo: Landwirtschaftsschule Stainz

9 Uhr 30: Eintreffen der Absolventen und Gäste

11 Uhr: Festveranstaltung mit Dia-Rückblick

12 Uhr 30: Mittagessen und
gemütliches Beisammensein

Wir freuen uns auf Ihr Kommen
Absolventenverein und LFS Stainz



P.b.b.

Verlagspostamt: 8510 Stainz Erscheinungsort: 8510 Stainz
Impressum, Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der weststeir. Meister und
Fachschulabsolventen - Absolventenverein der LFS Stainz
F.d.I.v.: Dipl.-Ing. Michael Steiner, 8510 Brandhofstraße 1
Zulassungsnummer „70 645 G 86 U“