



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang Juni 2017 Nr. 93 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg

Schülerinnen und Schüler an die Macht

**Direktor Roman Bruckner
übergab die Verantwortung für
einen Tag in die
Hände der Schülerinnen
und Schüler.**



Tag der offenen Tür & Kirchberger Absolvententreffen **Sonntag, 25. Juni 2017**



Liebe große Kirchberger Familie!

Habt ihr an der Umfrage der Europäischen Kommission zur Gap 2020 teilgenommen? Bis 2. Mai bestand die Möglichkeit einen Umfragekatalog online zu beantworten. Noch nie war es möglich, sich so direkt beim Entscheidungsprozess eines



EU Programmes einzubringen, aber trotzdem war die Beteiligung sehr gering. Europaweit gab es 320.000 Personen und Organisationen, die zu diesem Thema ihre Meinung abgegeben haben. Davon waren nur 7% Landwirte. Warum so wenige? Waren wir zu schlecht informiert? Oder gar desinteressiert? Wir kritisieren dauernd die EU Agrarpolitik und die überzogene Bürokratie. Aber leider nur am Stammtisch, so scheint es. Oder sind wir es nicht gewohnt, von so hoher Stelle um unsere Meinung gefragt zu werden? Zugegeben - wer nimmt schon gerne an einer Umfrage teil?

Ist doch schade um die Zeit. Die machen eh doch nur was sie wollen. Wenn wir unsere Meinung nicht vertreten, dann bestimmen andere über uns. Die Hälfte der Fragebögen wurde in Deutschland ausgefüllt. Dort wurde es medial auch sehr stark beworben. Nur die meisten Eingaben waren von Umweltorganisationen und NGO's. Und

man kann sich denken, welche Positionen diese Gruppen eingebracht haben. Sicher keine bauernfreundliche Positionen, die uns das Leben leichter machen würden. Wir Bauern haben ohnedies einen starken Gegenwind auszuhalten, und wenn noch mehr Produktionsauflagen auf uns zukämen, wäre es sehr schwierig, ein vernünftiges Einkommen zu erwirtschaften. Was würde ein Arbeitnehmer sagen, wenn wir Bauern ihm vorschreiben würden was er zu tun hat, oder wenn wir einem Beamten vorschreiben würden, wie lange er im Büro sitzen muss. Das ließe sich keiner gefallen, nur bei uns Bauern wollen andere mitreden und uns vorschreiben, wie wir zu produzieren haben. Ich hoffe, dass in der EU Agrarpolitik die Vernunft siegt und die Verbesserungsvorschläge, die die 7% Landwirte eingebracht haben, gesondert bewertet und auch umgesetzt werden. Das hoffe ich für die nächste Generation von Bauern, die auch mit Freude ihren Beruf ausüben wollen. In Kirchberg gehen so viele junge Menschen zur Schule und möchten einmal den Hof ihrer Eltern übernehmen. Hoffentlich kapieren die in der EU das bald, dass unsere Kinder in eine gute Zukunft als Bauern gehen können, und so den ländlichen Raum erhalten und mitgestalten können.

Meint euer Martin Prenner.

Liebe Kirchbergerinnen und Kirchberger!

Am 25.6.2017 steht der nächste Absolvententag bevor. Es ist eine lange bewährte Tradition in Kirchberg, im Juni um Peter und Paul an einem Sonntag die Tore der Schule zu öffnen und die Absolventen und Interessenten aus nah und fern einzuladen. Am Vormittag kommen



vor allem die jubilierenden Jahrgänge zur Jahreshauptversammlung des Absolventenverbandes und zum gemeinsamen Essen und Wiedersehen. Im Rahmen der Versammlung werden auch jedes Jahr die Facharbeiterbriefe an die Absolventen des Vorjahres verliehen.

Am Nachmittag können sie dann beim Tag der offenen Tür weiterfeiern, oder auch am großen Programm teilnehmen. Die offene Schule und der offene Lehrbetrieb zeigen, was in der Schule an Ausbildung und Praxis geboten wird. Die Schüler sind in allen Bereichen aktiv und zeigen ihr

Können. Dazu gibt es das Hoffest und jedes Jahr einen neuen Schwerpunkt. Letztes Jahr war dies die Europameisterschaft der Waldarbeit und vorher waren es öfters Tierschauen oder Feldpräsentationen. Nachdem wir im heurigen Schuljahr den Hofladen und das Verarbeitungszentrum eröffnet haben, wird der heurige Schwerpunkt mit der Vermarktung zu tun haben. Der Schwerpunkt soll einerseits alles zeigen, was die Schüler in diesem Bereich lernen, er soll aber auch die Schule und den Betrieb als eine Art gläserner Bauernhof den Konsumenten präsentieren. Dazu wollen wir auch verstärkt Konsumenten nach Kirchberg einladen um ihnen zu zeigen, wie heute Landwirtschaft realistisch funktioniert. Damit sie vom Phantasiebild der Landwirtschaft, das ihnen die Werbung vorgaukelt, abkommen, und trotzdem den hohen Wert der österreichischen Landwirtschaft erkennen. Im persönlichen Kontakt werden Vorurteile abgebaut, Sympathien aufgebaut und letztlich das für beide so wichtige Vertrauensverhältnis geschaffen. Denn als Bauern brauchen wir unbedingt den guten österreichischen Konsument, der uns die Treue hält und der weiß, was die heimische Landwirtschaft neben hervorragenden Lebensmitteln noch alles leistet. Für uns als Schule sind natürlich die Schüler und deren Eltern unsere wichtigsten Kunden.

Für sie ist der Tag der offenen Tür natürlich besonders gewidmet, damit wir auch in der Zukunft die Möglichkeit haben, so viele und so gute Schüler, wie wir sie in Kirchberg gewohnt sind, auszubilden. Also auf nach Kirchberg, am 25. Juni gibt es wieder ein schönes und interessantes Fest für die ganze Familie.

Dir. DI Roman Bruckner

Liebe Kirchberger & Absolventen



Treffpunkt für alle Absolventinnen und Absolventen in Kirchberg



Sonntag, 25. Juni 2017

„Freundschaft ist, wenn man beim ersten Wiedersehen nach langer Zeit das Gefühl hat, sich gerade erst gestern gesehen zu haben.“

Programm:

08.30 Uhr Eintreffen
09.00 Uhr Wortgottesdienst
Jahrgangstreffen (siehe Tafel)
11.00 Uhr Jahreshauptversammlung
Eröffnung und Begrüßung
Berichte über das abgelaufene Jahr
Kassenbericht
Grußworte der Ehrengäste
Verleihung der Facharbeiterbriefe
Allfälliges

Jubiläumstreffen:

60 Jahre
AV-Jahrgang 1957

50 Jahre
AV-Jahrgang 1967

40 Jahre
AV-Jahrgang 1977

30 Jahre
AV-Jahrgang 1987

25 Jahre
AV-Jahrgang 1992

20 Jahre
AV-Jahrgang 1997

10 Jahre
AV-Jahrgang 2007



**Nutzen Sie die Gelegenheit um Schulkolleg/innen
und Lehrer/innen wieder zu treffen!**



Wir laden dich ein zum **Tag der offenen Tür mit Hoffest**

in der land- und forstwirtschaftlichen
**Fachschule
Kirchberg am Walde**



**Sonntag
25. Juni 2017
Beginn: 13.00 Uhr**

Wir freuen uns auf Deinen Besuch!

LFS Kirchberg am Walde
Erdwegen 1-4, 8232 Grafendorf
www.lfs-kirchberg.at



Das Land
Steiermark
→ Lebensressort

ERLEBE

die vielseitige Kirchberger Ausbildung LIVE bei einer Besichtigungstour durch die Werkstätten, Verarbeitungsräume, den Lehrbauernhof, den Stallungen bis hin zum Forst.

GENIESSE

die Kirchberger Produkte bei einer Verkostung in den einzelnen Verarbeitungsräumen, beim Schulbuschenschank oder beim Einkauf im Kirchberger Hofladen.

FREU DICH

auf ein tolles Kinderprogramm mit Spielplatz, Kutschenfahrten und Streichelzoo.



ERFREULICH

Kirchberg - nicht nur Schule, sondern ein Ort, wo Verbindungen fürs Leben entstehen!



Herzliche Gratulation

dem Kirchberger Brautpaar Stefan Schantl (AV-Jg. 2007) und seiner Frau Katrin (geb. Ostwald AV-Jg. 2010) zur Hochzeit am 27.05.2017 in der Pfarrkirche Grafendorf. Gemeinsam mit zahlreichen Gästen wurde im Veranstaltungszentrum Pinggau gefeiert. Mit dabei waren auch die Markt- und Musikkapelle Grafendorf und die Markt- und Musikkapelle Pinggau. Wir wünschen viel Glück und Freude auf dem gemeinsamen Lebensweg.



Herzlich willkommen Katharina!

Am 21. März 2017 hat eine „echte“ Kirchbergerin das Licht der Welt erblickt. Katharina war bei ihrer Geburt 3.325g schwer und 51cm lang. Sie ist der ganze Stolz der Eltern Ricarda Erath (AV-Jg. 2009) und Stefan Auer (1.Kl. 2007). Zu Hause ist die junge Familie in Löffelbach bei Hartberg. Wir wünschen allzeit viel Glück!

MEISTERLICH



8 Kirchberger Absolventen haben heuer die höchste landwirtschaftliche Berufsausbildung abgeschlossen und beim Meisterball in Graz ihre Meisterbriefe aus den Händen von Landesrat Johann Seitinger und LK-Präsident Franz Titschenbacher erhalten:

Meister in der Sparte Landwirtschaft
Thomas Berger, 8250 Riegersbach 88
Hans Peter Flicker, 8172 St. Kathrein/O.
Johann Geier, 8250 Riegersbach 12
Christoph Haas, 8230 Staudach 111
Reinhard Holzer, 8250 Puchegg 30
Thomas Notter, 8242 Köppel 15
Christoph Reithofer, 8232 Pongrazen 11
Markus Windhaber, 8223 Zeil 30



18 TeilnehmerInnen haben im vergangenen Herbst in Kirchberg den landwirtschaftlichen Facharbeiterkurs mit Erfolg abgeschlossen.

Neben einem komprimierten Programm in der theoretischen Ausbildung gab es auch praktische Unterrichtseinheiten sowie eine Fachexkursion zum Milchviehbetrieb Lechner Franz und zum Stiermastbetrieb Pausackl Alois. Im Rahmen einer festlichen Abschlussfeier wurden die Facharbeiterbriefe von LAbg. Hubert Lang, KO Johann Reisinger und Dir. Roman Bruckner überreicht.

Wir trauern um:



VORRABER Franz, Greith 31, 8160 Weiz
 verstorben am **05.12.2016**
 AV Jahrgang 1944

HOFER Johannes, 8241 Stögersbach 1
 verstorben am **10.03.2017**
 AV Jahrgang 1991

SCHWEIGER Herbert

Johannes-Simmlergasse 5, 8230 Hartberg
 verstorben am **17.03.2017**
 AV Jahrgang 1943

*Begrenzt ist das Leben,
 doch unendlich ist die Erinnerung.*



Bei der Schulwahl war für Hans Wagner die damals beginnende Schafhaltung entscheidend.

Schulstart war zugleich Baustart

Die Familie Wagner stellte am Beginn von Hansi's Kirchberger Zeit auf Milchschafe um.

Als Johann Wagner beim vergangenen Schafbauerntag die Fachschule Kirchberg wiedersah, war es eine ganz andere Schule, als er sie von seiner Zeit kannte. Seine Zeit, die ist noch nicht lange her: Wagner kam 2006 nach Kirchberg. "Wir haben damals von Milchkühen auf Milchschafe umgestellt. In Kirchberg begann man auch gerade mit der Schafhaltung. Und die Direktvermarktung hat mich auch interessiert", schildert er seine Wahl, die er zwischen mehreren Fachschulen traf. Mittlerweile ist er Landwirtschaftsmeister und bewirtschaftet gemeinsam mit seinen Eltern Astrid und Johann 35 Hektar in Pöllau bei Markt Hartmannsdorf mit 180 Milchschafe. Die Familie baut auch Brotgetreide an, das Astrid, selbst gelernte Köchin und Hauswirtschaftsmeisterin, zu mehrfach prämiertem Brot veredelt. Auch Kürbiskernöl und Honig produziert und vermarktet der Betrieb über den regionalen Einzelhandel.

Milchschafe

Bevor Hansi nach Kirchberg ging, stand die Familie vor einer Entscheidung. Die Ausgangslage waren acht Milchkühe und die drohende Einstellung der Milchsammelroute. Daher waren Alternativen gesucht. Bei den Weizer Schafbauern wurden Milchlieferanten gesucht und so wurde die Entscheidung schließlich

konkret. "Der erste Tag in der Fachschule war gleichzeitig der erste Tag vom Stallneubau", erinnert sich Hansi. Das Melkkarusell mit 24 Plätzen ist Marke Eigenbau, die Melktechnik wurde komplett neu angeschafft. Dennoch war der Stall durch die einfache Rundholzbauweise günstiger, als ein Rinderstall.

Von 0 auf 100

Die Familie begann vom Stand weg mit 100 Lacau-Milchschafe. "Wir haben vor allem von anderen Bauern dazugelernt, wie die Schafhaltung in der Praxis funktioniert", sagt Hansi und nennt ein Beispiel: "Der Betrieb, von dem wir die Schafe geholt haben, hat uns empfohlen die Lämmer mit drei Wochen abzusetzen - das machen wir noch heute so." Die Schafe lammen alle zur selben Zeit und werden bald darauf schon gemolken. Den Lämmern wird in einem Unterschlupf Futter angeboten - so lernen sie früh das Fressen. Heute stehen 180 Milchschafe ganzjährig im Stall.

Tiergesundheit

"Durch die Stallhaltung sind typische Schafprobleme, wie Moderhinke und Parasiten, leichter in den Griff zu bekommen, vor allem, weil ich nur entwurmen kann, wenn die Schafe trocken stehen. Moderhinke ist bei uns überhaupt kein Thema", erklärt Hansi. Im Vergleich zur Milchrinderhaltung, erfordern die Milchschafe mehr Aufmerksamkeit. Man hat es einfach mit höheren Stückzahlen und mehr Eutern zu tun, auf deren Gesundheit man achten muss. Eine Euterentzündung verläuft bei Schafen akuter als bei Rindern und ist ein sofortiger Ausscheidungsgrund. "Das kommt aber glücklicherweise nicht so oft vor" ist Hansi erleichtert. Die Klauen müssen zweimal jährlich gepflegt werden. Zur Schafschur kommt einmal im Jahr ein Profi aus Neuseeland.



Heute hält der Meisterbetrieb 180 Milchschafe



Vermarktung

Die Lämmer bleiben bis zur Schlachtung am Betrieb. Milch und Lämmer werden über die Weizer Schafbauern vermarktet. Seine Schwester Martina war drei Jahre lang steirische Wollkönigin und leistete so generelle Marketingarbeit für die ganze Branche. Der Milchpreis schwankt durch die saisonale Produktion. Im Durchschnitt liegt er bei 1,20 Euro. Die Milch wird zweimal wöchentlich abgeholt. Die Herde liefert durchschnittlich 420 Liter pro Schaf und Jahr. Bei der Leistung sieht der junge Schafbauer noch Verbesserungspotenzial: "Ich möchte vor allem die Grundfutterqualität noch verbessern. Auch bei der Kraftfuttereffizienz geht noch etwas." Seine Mischration setzt sich zur Hochsaison, aus Grassilage, Maissilage, Stroh, Birtreber, Raps-, Mais- und Gerstenschrot, Melasse und Mineralstoffen zusammen.



Das Melkkarussell ist Marke Eigenbau

Intensives Grünland

Das Grünland wird mit fünf Schnitten intensiv genutzt. Gedüngt wird es im Herbst mit Schafmist und zwischen den Schnitten mit Mineraldünger. Er sät jährlich nach. "Einmal funktioniert es perfekt, ein anderes Mal wieder nicht. Der Erfolg einer Nachsaat ist sehr von der Witterung abhängig. Wenn man nur alle fünf Jahre nachsät und dann haut es nicht hin, ist es ärgerlicher, als bei mir, weil ich jedes Jahr einsäe", ist er überzeugt. Er verwendet die Saatgutmischung NI, Weißklee und Raygras. Für Feldarbeiten mit hohem Kraftbedarf wird ein Gemeinschaftstraktor genutzt. Abgesehen vom Getreidedrusch, Rundballen pressen und wickeln erledigt die Familie die Maschinenarbeit selbst.

Mit Kirchberg verbunden

Sein Bruder Stefan besucht gerade die Fachschule Kirchberg am Walde. "Ihm taugt's sehr und er saugt das Wissen richtig auf - das merkt man", sind sich Hansi und seine Mutter Astrid einig.

In seiner Kirchberger Zeit war Hansi Pflanzenbau am liebsten: "Hinten nach muss ich aber sagen, dass alles interessant und wichtig war." Durch seinen kleinen Bruder und Veranstaltungen, wie dem Schafbauerntag, die ihn ab und zu wieder an die Fachschule führen, erkennt er die Veränderungen: "Es hat sich viel getan in Kirchberg. Allein schon die neuen Verarbeitungsräume und nun auch der Verkaufsladen sind ein gewaltiger Fortschritt im Vergleich zu meiner Zeit." Und noch einen Unterschied hat er entdeckt: "Bei uns war es noch nicht erlaubt Pizza ins Internat zu bestellen. Wir haben die Pizzen noch heimlich mit einer Turntasche aus dem Burggraben hochgeseilt. Wahrscheinlich haben wir das nur gemacht, weil's verboten war, denn das Essen war wirklich gut."



Astrid Wagners Brot war schon Landessieger und Brotkaiser



Astrid, Johann und Johann jun. Wagner (AV-Jahrgang 2009)

- 180 Lacaune-Milchschafe plus eigene Nachzucht und Lämmermast
(Versuchsweise Gebrauchskreuzung mit Jura-Widder).
Zu Spitzenzeiten in Summe bis zu 300 Lämmer
- 35 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche,
davon 24 Hektar gepachtet
- Vermarktung über Weizer Schafbauern
- Zweites Standbein ist die Direktvermarktung von
Bauernbrot aus eigenem Getreide, Kürbiskernöl u. Honig
- Intensive Grünlandbewirtschaftung
5 Schnitte mit periodischer Nachsaat



Aufi auf di Alm



Am Donnerstag, 20. April 2017 war es wieder soweit. Zeit für den diesjährigen Almauftrieb! Die „bestens vorbereiteten Kalbinnen“ wurden von Schülern der 1. Jahrgänge unter Begleitung der Klassenvorstände zur Stierhofalm aufgetrieben. Dort angelangt wurde das Quartier der Tiere für die Sommermonate gerichtet bzw. die Tiere auf die Weide gelassen. Anschließend wanderten wir gemütlich zur Schule zurück! Das traditionelle „Übernachten im Heustadl“ fiel heuer buchstäblich ins Wasser (Regen- und Schneetreiben, sehr starker Wind). Am Freitag um 9 Uhr starteten wir zur Pöllaubergwallfahrt. An diesem Tag hatte es der Wettergott mit uns besser gemeint. Kein Regen, abwechselnd Sonne und Wolken waren optimale „Fußwallfahrtsbedingungen“. Nach einigen Raststationen (Fam. Krausler vlg. Kurz, Kirche St. Pankrazen, Fam. Mauerhofer) erreichten wir unser Ziel — die Wallfahrtskirche Pöllauberg — um ca. 14.30 Uhr. Anschließend zelebrierte Pfarrer Ibounig den Gottesdienst mit und für uns und unsere Schüler bzw. Schülereltern.

Danach wurden unsere Schüler ins Wochenende entlassen. Der Almauftrieb (trotz widriger Wetterverhältnisse am 1. Tag) und die Fußwallfahrt nach Pöllauberg waren für alle Beteiligten ein besonderes Erlebnis. Abschließend möchte ich mich noch bei den Fam. Krausler und Mauerhofer für die Zurverfügungstellung der „Räumlichkeiten“ als Rast- und Jausenstation bedanken.

Bis zum Almabtrieb im Herbst

Josef Gruber

Projekttag – eine neue Art des Lernens



Seit einigen Jahren stehen im 2. und 3. Jahrgang jeweils 2 Wochen für Projekttag zur Verfügung. In diesen 4 Wochen können Unterrichts- und Praxisinhalte außerhalb vom Stundenplan vermittelt und erprobt werden. Der 2. Jahrgang hat heuer die beiden Wochen zur Gänze der Traktorfahrschule und Prüfung gewidmet. Damit kann die ganze Fahrschule im Unterrichtszeitraum von Montag bis Freitag abgewickelt werden, ohne dass dabei wertvolle Unterrichtszeit verbraucht wird. Der Fahrschulunterricht erfolgt in der Fahrschule Martschitsch in Hartberg bei sehr guter Betreuung und einem günstigen Schülertarif. Der 3. Jahrgang hat mehrere verschiedene Projekte in den 2 Wochen. Es begann mit drei Tagen Organisation, Vorbereitung und Durchführung des Abschlussballes. Dann kamen drei Tage Direktvermarktungsprojekt mit einem Tag Produktion, einem

Tag Exkursion zu Direktvermarktern und einem Tag Verkauf im Hofladen. Im Mai folgte dann das Projekt Grünlandbewirtschaftung mit einem Tag Praxisunterricht zu den Themen Technik, Boden, Fütterung und Pflanzen im Grünland. Der zweite Tag war ein Exkursionstag zu speziellen Grünlandbetrieben. (Vollweidebetrieb, Ballenbelüftung, Rostbelüftung, Fahrsilovariationen, eigener Ballenkette). Der dritte Tag wird noch nach Greinbach zur Zuchtviehversteigerung und zum Maschinenring führen. Die Projekttag werden sowohl von den Schülern als auch von den Lehrern geschätzt. Einerseits kann man viel lernen und andererseits diktieren nicht Klassenzimmer und Schulstunde den Ablauf. Auf den beiden Bildern sieht man den Direktvermarktungsbetrieb Nöhner mit neuer perfekter Brotbackstube und das Bodenprofil beim Grünlandprojekt Bereich Boden.



Der Hofladeneröffnungstag

Unser Hofladen ist ein Projekt,
in dem vieler Hände Arbeit steckt.
Siebter April – es ist soweit!
In Kirchberg beginnt die Hofladenzeit.
Emsig wird gewerkt und dekoriert,
ein Probelauf noch inszeniert.
Unser Schaffen soll nun Früchte bringen,
gemeinsam kann es auch gelingen.
Am Vormittag schon kommen hohe Gäste
und wünschen uns das Allerbeste;
darunter auch Hochwürden Puntigam,
der die Segnung des Gebäudes übernahm.

Vor dem Schloss, wo man sonst parkt,
entsteht im Nu ein Ostermarkt.
Die Schüler der dritten Klassen B und A
sind mit hofeigenen Produkten da.
Säfte, Äpfel, Kernöl, Eier, Brot
und vieles mehr umfasst das Angebot.
Auch Hobbykünstler aus der Region
begrüßen ihre ersten Gäste schon.
Ein starker Wind der eiskalt weht,
so manchen Tisch fast „überdreht“.
Mehlspeisen, Kaffee und Kuchen
musst du unbedingt versuchen!
Ist man hungrig – macht man Pause –
im Schlosshof gibt es gute Jause.

Hat man draußen alles schon geseh'n,
wird es Zeit in den Hofladen zu geh'n.
Dort trifft man eine Menschenmenge
und ist gleich mitten im Gedränge.
Die Einrichtung – sehr schön – aus Eichenholz,
auf uns're Tischler sind wir wirklich stolz!
Was die Schüler selbst gemacht,
wird in den Hofladen zum Verkauf gebracht.
Käse, Joghurt, Brot und Wurst,
Most und Säfte gegen Durst,
und noch viele gute Köstlichkeiten,
die Schüler in der Praxis zubereiten.
Von den Produkten, die wir im Hofladen präsentieren,
kann man in den Verarbeitungsräumen
nebenan probieren.
Es wird gelacht, geplaudert und gesungen,
die Eröffnung, glaub' ich, ist gelungen.
Wer einen guten Eindruck mitgenommen,
wird sicher gerne wiederkommen.
Ein Dank noch uns'ren lieben Gästen,
ihr wart beim Fest die Allerbesten!

Liebe Grüße Maria Ehrenhöfer-Weiler



Die beste Adresse
für gute und frische Produkte

Kirchberger Hofladen



Verkaufstage im laufenden Schuljahr:

FR 23.06.2017 12.00 - 15.30
FR 30.06.2017 12.00 - 15.30

SO 25.06.2017
Tag der offenen Tür
Hofladen nachmittags
geöffnet!





Schüler an die Macht

Grassilage geerntet, ein Kalb geboren, 200 Schüler in Theorie und Praxis unterrichtet – ein ganz normaler Tag an der Fachschule Kirchberg am Walde? Nein, denn Anfang Mai übernahmen die Schüler für einen Tag die Verantwortung, schickten das Personal in Urlaub und die Lehrer auf Fortbildung. Zuvor wurden die Rollen verteilt. Der eigentliche Direktor Roman Bruckner übergab für einen Tag an den 22-jährigen Schüler Martin Baumegger: „Die Schüler der Abschlussklasse übernahmen die Rollen der Lehrer und des Personals. Der Schulbetrieb lief weiter.“

Neuer Blickwinkel

Florian Schneeberger war einer der 30 Schüler, die in den Klassen unterrichteten: „Eine Woche davor haben wir uns gemeinsam mit den Lehrern auf den Unterricht vorbereitet und den Stoff besprochen. Ich habe vier Unterrichtsstunden in Tierhaltung und Musik gehalten und Internatsdienst gemacht. Es war eine gute Erfahrung einmal den Blickwinkel des Lehrers zu haben.“

Auch Küche übernommen

Ein siebenköpfiges Schüler-Küchenteam kümmerte sich um die Verpflegung. Hans-Peter Lipp war einer von ihnen: „Drei von uns haben um 5 Uhr begonnen das Frühstück vorzubereiten, nach dem Mittagessen hatten sie frei. Wir machten 400 Koteletts mit Pommes und am Abend Pizzabaguette.“

Die Gerichte wurden zuvor von den Schülern ausgewählt. Auf die Idee für den „Verantwortungstag“ kam das Lehrerteam rund um Bruckner durch die norwegische Partnerschule. „Dort wurden solche Tage schon mehrmals erfolgreich durchgeführt“, so Bruckner.



Frühstück mit SK Sturm in Kirchberg

Mit 97 Teilnehmern stellte die LFS Kirchberg am Walde beim Spiel Sturm gegen Admira die größte gemeinsame Gruppe. Als Dank dafür statteten die Sturm-Stars Sascha Horvath, Marvin Potzmann, Seifedin Chabbi und Stefan Hierländer den Schülern mit einer Jause und vielen Fanartikeln einen Gegenbesuch ab.



Ho Ruck ...

Bald wird er gerade stehen und hoffentlich auch stehen bleiben



Für den dritten Jahrgang ist das Maubaumaufstellen jedes Jahr ein wichtiges Ereignis. So wichtig, dass es heuer gleich zwei Maibäume wurden. Einer in Kirchberg von der 3b Klasse und einer, quasi als Damenspende, von der 3a Klasse an die Mädchen der Fachschule Vorau. Der Kirchberger Baum kommt aus dem Schulwald, er wird von den Schülern und Schülerinnen gefällt, verziert und dann fachgemäß unter der Anleitung der Klassenvorstände händisch aufgestellt. Aber dann ist es noch nicht geschafft, leider gibt es alljährlich Angriffe von außen, die den Baum umschneiden wollen, so muss der Baum gesichert und bewacht werden. Es wurden zwar verdächtige Elemente (die nicht ganz unbekannt waren) in der Nacht beobachtet, aber beim Anblick haben sie die Flucht ergriffen. In Vorau haben die Schüler alles von zuhause aus bereitgestellt und organisiert (Ein Dank an die Eltern für Baum und Maschinen), von den Vorauer Schülerinnen wurden sie bestens unterstützt und ver(um)sorgt.

Das Maubaumaufstellen ist ein schöner Brauch, der in die vorchristliche Zeit zurückreicht und der auch heute allen beteiligten Spaß macht und dabei die Gemeinschaft fördert. So sehen wir es in Kirchberg als unsere Aufgabe, das Brauchtum bei den Schülern zu verankern und ihnen die notwendigen Fertigkeiten vorzuzeigen. Viele bringen auch schon Erfahrungen mit, von denen die Mitschüler und wir lernen können. Es ist auch wichtig, dass die Bräuche den Jugendlichen gefallen und nicht zu bitterernst betrieben werden.

Folgende Bräuche gibt es noch in Kirchberg im Jahresablauf: Erntedank, Rorate, Nikolaus-Krampusempfang, Weihnachtsfeier, Sauschädlverhandlung, Aschenkreuz, Grünbeten, Maiandacht, Almatrieb, Bandltanz, Schulwallfahrt und diverse Gottesdienste.

Schon wieder ein Baubericht

Ja hört das denn gar nicht mehr auf?

Der Direktor nervt schon mit seinen dauernden Beschreibungen von Baufortschritten und Eröffnungen. Alle Jahre etwas Neues, schön langsam reicht es, könnte man sagen.

Natürlich ist das Bauen nicht die Lieblingsbeschäftigung aller Kirchberger (Ausnahme Herr Alois Gschiel und sein Team inkl. Baukundeunterricht), aber selbstverständlich sind wir froh über das, was alles geschehen ist. Dadurch strotzt unsere Schule jetzt vor Neu- und Schönheit. Es ist bei uns wie bei jedem Bauernhof, man muss immer am Drücker bleiben, verbessern, investieren, erneuern und auch ausweiten. So ist es uns gelungen, für das nächste Schuljahr wieder 3 erste Klassen zu gewinnen und die brauchen natürlich mehr Platz. Als schülerstärkste Schule der Steiermark in diesem Jahr bekamen wir das Budget und so hat sich die nächste Baustelle ergeben. Im Dachgeschoss des Verarbeitungszentrums errichten wir zwei neue Klassen mit Nebenräumen mit moderner Ausstattung. Dazu gehören interaktive Tafeln, die eine Verbesserung zu den Beamern in den bestehenden Klassen darstellen. Durch diesen Ausbau gewinnen wir anderswo freie kleinere Räume für Gruppenunterricht, Veranstaltungen und Kurse. Auch diese Baustelle wird wieder von unserem Bautechniker Herrn Alois Gschiel abgewickelt, in Zusammenarbeit mit einigen Firmen, unserem bewährten Team vom Maschinenring-fast alles Kirchberger Absolventen- und den Schülern. Unsere Baustellen sind nämlich gleichzeitig die Praxisausbildungsplätze für den Baukundeunterricht. Bei der Installation und bei der Einrichtung sind auch unsere Handwerker Herr Anton Milchrahm und Herr Franz Moser mit den Schülern beteiligt. Bei der Eröffnung des Verarbeitungs- und Vermarktungszentrums im April haben einige Besucher, die das erste Mal in Kirchberg waren, gemeint, dass sie froh sind, wenn solche Investitionen mit ihren Steuergeldern getätigt werden. Weil das Geld in der Region bleibt und weil etwas Wichtiges für die ländliche Region und ihre Jugend geschaffen wird.





Viel Zeit für Geschichten

Ernst Zwanzleitner stattete den Kirchberger Müttern einen Besuch ab

Herr Zwanzleitner ist ein bekannter Geschichten-erzähler und Musiker von Radio Steiermark. Seine Sendung „Ernst Zwanzleitners Bauernkalender“ ist in ländlichen Kreisen sehr beliebt und so war es eine große Freude für Kirchberg, als er uns zugesagt hat, für eine Lesung bei den heurigen Müttertagen im März 2017. Damit es nicht zu trocken wird, hat er sich eine musikalische Umrahmung gewünscht, die von der beliebten Kirchberger Schülergruppe *, „Anna und ihre Spitzbubn“ gerne übernommen wurde. Herr Zwanzleitner erzählt seine Geschichten aus dem Gedächtnis, er verwendet nur einen Zettel für die Themen des Abends. Die Geschichten geben einen wunderbaren Einblick in das bäuerliche Leben, bevor es von Technik und Markt massiv verändert wurde. Die älteren Hörer werden sich in die Kindheit zurückversetzt fühlen und die Jüngeren können staunen wie einfach und autark es früher zugegangen ist. Dazu sind die Geschichten mit Humor fein durchzogen und man kann immer wieder Weisheiten daraus entnehmen. Davon sind viele auch heute noch genauso gültig, weil ja wirkliche Weisheit immer zeitlos ist. Alles in allem war es ein schöner und unterhaltsamer Abend, der den Müttern sicher lange in Erinnerung bleiben wird.



*Die Gruppe besteht aus Anna Milchrahm Hackbrett, Berger Alexander steir. Harmonika, Haspl Hans Peter steir. Harmonika, Fuchs Florian Baritonhorn. Alle 4 sind Schüler des 1. Jahrganges.

Die Absolventenreise führte ins Murtal

60 Schüler/innen des Betriebsleiterlehrganges und 40 Absolventen nahmen an der AV-Lehrfahrt in das schöne Murtal teil.

Am Vormittag stand die Besichtigung der Red Bull Rennstrecke in Spielberg auf dem Programm. Nach einer Führung mit Blick hinter die Kulissen der Rennstrecke, Besichtigung ausgedellter Rennwagen und Maschinen und anschließendem Kaffee im hauseigenen Restaurant ging die Fahrt weiter in das Pölstal. Beim Mittagessen im Gasthaus Neurad konnten sich die Teilnehmer/innen ausgiebig für das Nachmittagsprogramm stärken. Am Nachmittag hatten wir die Möglichkeit den Land- und Forstwirtschaftsbetrieb von Marianne und Ing. Walter Steinberger zu besichtigen. Der ehemalige Kirchberger Lehrer hat sich mit

seinem Betrieb auf die Zucht von hornlosen Fleck- und Fleischvieh spezialisiert.

Eine weitere wichtige Einkommensquelle ist auch die Forstwirtschaft mit einer Eigenjagd des Betriebes Steinberger. Mit einer Führung durch den Stall und das Betriebsgelände sowie fachkundiger Informationen von Ing. Walter Steinberger endete das Fachprogramm. Anschließend wurden wir von der Familie Steinberger mit Mehlspeise und Kaffee verköstigt, wofür wir uns nochmal herzlich bedanken möchten.

Der Ausklang dieses schönen Tages fand im Gasthaus Seidl in Wolfgruben bei Gleisdorf statt. Bei einer kräftigen Jause konnten sich Absolventen/innen und Schüler/innen austauschen und den Tag gemütlich ausklingen lassen.





Wo ein Siegertreppchen steht, sind die KirchbergerInnen nicht weit

Nach den Erfolgen im Schuljahr 2015/16 schaffte es unser Forstwettkampfteam dieses Jahr wieder viele Medaillen zu erschnitten! Am 6. und 7. April 2017 fand in Slavonski Brod (Kroatien) die 12. Alpe-Adria Waldolympiade statt! Bei diesem internationalen Forstwettkampf duellierten sich über 100 Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus ganz Europa um olympisches Gold!

Mit absoluten Spitzenleistungen erschnitten sich Bernadett Neuhold (Naas bei Weiz) und Theresa Wels (Staudach) olympisches Gold in der Teamwertung der Damen. Das neu aufgestellte Herrenteam glänzte vor allem beim Präzisionsschnitt mit hervorragenden Leistungen. Für die absolute Sensation sorgte aber Klaus Erwin Horwath, der beim Kombinationsschnitt souverän die Goldmedaille für Kirchberg in die Steiermark holte. Die weiteren Mitglieder im Herrenteam (Philipp Kielnhofer aus Flattendorf, Nico Ziermann aus Wolfau und Daniel Schuller aus Grafendorf) konnten sich ebenfalls im internationalen Spitzenfeld etablieren.

Staatsmeisterschaft

Ein weiterer Höhepunkt war die Staatsmeisterschaft der Waldarbeit in der LFS Otterbach (Oberösterreich).

Bei dieser Staatsmeisterschaft konnte unser Team nun endgültig beweisen, dass die LFS Kirchberg zu den absoluten Spitzenteams in Österreich gehört.

So erschnitten unsere Mädls und Jungs folgende Platzierungen: Daniel Schuller wurde Staatsmeister beim Kombinationsschnitt, Nico Ziermann wurde Vizestaatsmeister bei der Königsdisziplin Fallkerb/Fällschnitt, Bernadett Neuhold eroberte die Bronzemedaille beim Präzisionsschnitt und Theresia Wels holte sich die Goldmedaille beim Kettenwechseln.

Das erfolgreiche Betreuerenteam (Maximilian Schmid, Mario Trenker, Thomas Mandl und Markus Wilfinger) durften sich aber nicht nur über hervorragenden Leistungen, sondern auch über viele tolle Rückmeldungen wegen einem besonders vorbildlichen Verhalten der Schüler und Schülerinnen von Kirchberg freuen. Bei diesen Wettbewerben wurde wieder einmal bewiesen, dass nicht nur fachliche Fertigkeiten sondern auch soziale Kompetenzen mit großer Freude vermittelt wurden.



Ein herzlicher Dank gilt auch unseren Unterstützern und Sponsoren:

Sägewerk Kern Pinggau
Franz Rennhofer - Husqvarna Austria
Christian Turner - Lagerhaus Hartberg



Ruhig, präzise und perfekt - Daniel Schuller beim Staatsmeister-Kombinationsschnitt



Medaillen-Sammlung

Mit einer herausragenden Leistung hat sich Oliver Konrad aus der 1. Klasse Gold beim Leichtathletik Dreikampf der SommerSportSpiele der steirischen Landwirtschaftsschulen in Hartberg geholt. Er lief 60 Meter in 8,62 Sekunden, sprang 5,17 Meter weit und stieß die Kugel exakt auf die Zehn-Meter-Marke.

Neben Oliver gewannen noch Christian Kornberger im Geländelauf, das Team Dominik Feichtenhofer, Stefan Haibl, Christian Kornberger und Dominik Pfeiffer im Staffellauf, das Volleyball Team der Burschen sowie das Team im Leichtathletik Dreikampf Oliver Konrad, Lukas Terler und Dominik Pfeiffer Gold. Insgesamt holte Kirchberg fünfmal Gold, dreimal Silber und eine Bronzene.

Der Erfolgslauf geht weiter!



Bei den heurigen Jungzüchterwettbewerben zeigten wieder alle Teilnehmer, wie harmonisch das Zusammenspiel zwischen Vorführer und Tier erfolgen soll. Dazu ist aber viel Vorarbeit notwendig. Gerade die tiefen Temperaturen im Jänner machten das Training schwierig. Bei eisiger Kälte trainierte unser Kirchberg Team unzählige Stunden in der Freizeit. Ein ganz besonderes Dankeschön gilt Bernhard Schirnhöfer, der sich auch die Zeit genommen hat und mit unseren Schülerinnen und Schülern trainiert hat.

Bei der Styrian Night Show am 11. Februar war das Niveau wie in den vergangenen Jahren hoch. Spitzenplätze konnten nur jene erreichen, die einen fast fehlerfreien Auftritt hatten. Unsere Kirchberger Schüler Karina Arzberger, Daniel Schützenhöfer und Andreas Sallegger konnten sich über einen 3. Platz in ihrer jeweiligen Gruppe freuen, Stefan Schirnhöfer über einen 2. Platz. Thomas Probst konnte mit seiner Kalbin den Rassensieg in der Kategorie Fleckvieh-Kreuzungstiere erreichen.

Stefan Schirnhöfer konnte sich beim Bundesjungzüchterchampionat am 18. März über einen Gruppensieg freuen.



Am 18.05.2017 fand der 1. Bundestierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen im neuen Rinderzuchtzentrum in Traboch statt. 26 landwirtschaftliche Fach- und Mittelschulen aus 7 Bundesländern nahmen mit ca. 100 Schülern am Wettbewerb teil. Dabei galt es, mit den Bewertungen dem Niveaugeber möglichst nahe zu kommen. Unsere Kirchberger Schüler Stefan Haibl (20.), Anna Hofer (29.), David Meisterhofer (25.) und Sebastian Müller (13.) erreichten Plätze im vorderen Mittelfeld und konnten die LFS Kirchberg würdig vertreten.

Aus dem Kirchberger Schulalltag:



Perfekt vorbereitet für den Almauftrieb



Learning by Doing



Fotoshooting mir Profi Fotograf Mario Gimpel



Viel Spaß beim Moderntanzkursabschluss



Unterricht von Schüler für Schüler



Für ein soziales Miteinander-Caritas Laufwunder

Antikes
Stilvolles
Exquisites

if ANTIK

...ausgewählte, erlesene
Antiquitäten auf über 1500 m²
Ausstellungsfläche!

7531 Kemetten, Bundesstraße 20

E-mail: office@ifantik.at

Tel. +43 (0)664 / 323 90 00

Öffnungszeiten: Do – Fr 10.00 – 18.00 Uhr

Sa. 9.00 – 14.00 Uhr

www.antikparadies.at



Impressum - Herausgeber:

Absolventenverband der Landwirtschaftlichen

Fachschule Kirchberg am Walde

Für den Inhalt verantwortlich und Zusammenstellung:
Roman Musch, Dir. DI Roman Bruckner

Fotos Seite 4 und Rückseite: Copyright Mario Gimpel

Layout: **Claudia Mauerhofer**

Verfielfältigung: Kopie LFS Kirchberg am Walde