



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde  
21. Jahrgang Februar 2021 Nr. 101 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg





Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule!

Einen interessanten Weg zur Finanzierung seines, zwar mit guten Vorsätzen aber auch mit riesigem Schuldenberg ausgestatteten Bergbauernhofes, fand vor kurzem ein Landwirt in der Obersteiermark mit seinem Freund aus der Verlagsindustrie. Mit dem Argument der „Schuld der anderen“ wurden innerhalb von ein paar Tagen die unglaublich Summe von ca. 400.000 € zur Schuldentilgung mittels Paypal-Pool-Finanzierung aufgebracht. Auf der einen Seite freue ich mich für den Aussteiger-Landwirt, dass so viele Spender ihre Kleinbeträge von 20 bis 50 € zur Verfügung stellen, um so ihre Mildtätigkeit zu beweisen und ihm ihren Beistand zu geben.

Auf der anderen Seite vermisse ich aber dieselben Konsumenten, welche beim Einkauf vehement einen angemessenen Anteil des Landwirtes am Verkaufspreis der bäuerlichen Produkte in den Großmärkten einfordern. Dieser angemessene Anteil am Produktpreis ist zurzeit nur bei einem Verkauf ab Hof oder im Bauernladen zu erzielen. So werden sich in der nächsten Zeit sicher viele Landwirte das Vermarkten ihrer Produkte genauer überlegen, und sofern sie die Möglichkeit dafür finden, oder schaffen können, dies auch angehen. In dieser Ausgabe unserer Zeitung findet ihr viele Adressen und Anregungen zur erfolgreichen Direktvermarktung.

Dies ist aber auch der unmittelbare Einfluss der Fachschule Kirchberg. Die unglaublich vielseitige Ausbildung im Bereich der Direktvermarktung und Produktverarbeitung der Agrarprodukte suchen seinesgleichen. So hat sich der vor vielen Jahren eingeschlagene Weg für unsere, teilweise sehr kleinstrukturierte Landwirtschaft, als absolut richtig erwiesen. Beim heurigen Online-Rinderfachtag in Kirchberg hat sich aber auch die Wachstumsschiene in der Milchviehhaltung gezeigt. Es gab kaum einen Vortragenden, der nicht in der Größe die Vorteile gesehen hat. Hier möchte ich aber an die wachsenden Betriebe appellieren, nicht auf die Aufgaben und die Zeit in Vereinen und Gesellschaft zu verzichten.

Mit Zuversicht auf die zurückkehrende Kirchberger Veranstaltungsreihe mit Treffen und Ausflug, möchte ich euch noch allen ein erfolgreiches Jahr 2021 sowie viel Glück und Gesundheit auf euren Betrieben und in den Familien.

■ **Euer Raimund Kandlbauer**



Heuer gibt es seit langem wieder eine Winterausgabe der Kirchberger Mitteilungen. Der Grund dafür liegt in der Coronakrise, weil beinahe alle Veranstaltungen im letzten Jahr ausgefallen sind. Die Schule ist für längere Zeit immer wieder leer und der persönliche Kontakt zu den Absolventen leidet genauso wie jener zu den Schülern, Eltern und Partnern der Schule. Es fängt schon beim Hände schütteln an und geht bis zu den verschiedensten Feiern und Anlässen, wo man sich trifft, austauscht und einfach erfreut. Der Mensch braucht die Gemeinschaft, weil er alleine auf die Dauer verkümmert. Deshalb entstand diese zusätzliche Zeitung, welche mit Geschichten von Kirchberger Menschen und mit Neuigkeiten aus dem Kirchberger Leben bestückt ist. Ganz persönlich ist die Fotogeschichte mit den beiden Schülern Isabella und Simon, die wir einen Tag lang in Kirchberg



begleitet haben. Stolz sind wir auch auf unsere Absolventenfamilie Schirnhofner aus Grafendorf, die mit ihrer Kuh Erle einen Weltrekord erreicht haben.

Des Weiteren gibt es eine Liste von Absolventenbetriebe, welche Direktvermarkter sind und bei denen man die ganze Palette an bäuerliche Spezialitäten einkaufen kann. Die Liste liest sich wie das Promiverzeichnis der besten Direktvermarkter der Region, worauf wir

stolz sein können. Der Hofladen in Kirchberg zählt auch dazu. Dort gibt eine große Auswahl an hervorragenden Produkten, welche immer wieder bei Verkostungen ausgezeichnet werden.

Eine besondere Form der Vermarktung ist auch die Gastronomie, durch welche landwirtschaftliche Produkte in großem Maße verbraucht werden. Dieser Absatz stagniert schon seit Beginn des Lockdowns, was in bestimmten Bereichen zu Absatzproblemen und Preisdruck geführt hat.

Aber nicht nur die Landwirte erkennen in dieser schwierigen Zeit, wie wichtig die Gastronomie ist. Sehr vielen Menschen wird immer stärker bewusst, was alles fehlt, wenn die Gastronomiebetriebe geschlossen sind. Wichtige Orte der Gesellschaft, der Gemeinschaft, der Versorgung und der Unterhaltung fehlen. Wir haben ja auch einige Absolventen mit Gasthöfe, wo es für mich immer ein Genuss ist, einzukehren. Leider gibt es nicht nur das Bauernsterben, sondern auch ein Wirtesterben. Vielleicht erkennen wird durch die Krise, was uns an Lebensqualität und Lebenskultur verloren geht.

Abschließend wünsche ich euch allen viel Erfolg und Gesundheit im noch jungen Jahr, ein günstiges Klima für die Landwirtschaft sowie die baldige Gelegenheit, unsere Gemeinschaft bei Veranstaltungen pflegen zu können.

■ **Dir. DI Roman Bruckner**

## Liebe KirchbergerInnen & AbsolventInnen



# Ein Tag in der Fachschule Kirchberg

Wie schaut ein fast normaler Schultag in der Fachschule Kirchberg eigentlich aus? Wir durften die beiden Erstklassler Isabella Stögerer und Simon Höller einen Tag lang mit der Kamera begleiten.



1

**GUTEN MORGEN!**



**STALLDIENST**



1 Pfuh! Heute müssen die beiden schon um 5:00 Uhr aus den Federn, weil sie Stalldienst haben. Da tröstet es auch nicht, dass man in einem frisch renovierten Schloss aufwacht. Dafür startet ihr Unterricht um 8:00 Uhr und somit um eine halbe Stunde später als bei den anderen. Normalerweise werden die Schüler um 6:00 Uhr von der berühmten Kirchberger Kuhglocke



2 Die 20 Kühe müssen gefüttert und gemolken werden. Im Melkstand soll man ganz besonders genau arbeiten, damit saubere und gesunde Milch in den Tank kommt. Auch die Kälber bekommen ihren Teil der Versorgung ab. Die Kühe in der Abkalbebox sollen es besonders gut haben. Schweine, Schafe, Hühner und Pferde werden von den SchülerInnen der 2. Klassen versorgt.



2



**PRAXIS HANDWERK**



3 Heute ist Praxistag. Nach dem Frühstück geht's zuerst ab in die Tischlerei. Isabella arbeitet gerade an ihrem Kirchberger Hackl. Die Schule hat handwerklich aber noch mehr zu bieten: Schlosserei, Schweißen, Landmaschinentechnik, Elektroinstallation, Installationstechnik und Baukunde.



3



4 Das beste dabei gibt es für alle artverwandten Lehrberufe ein Jahr Lehrzeitverkürzung. Wenn man drei Jahre Kirchberg absolviert. Außerdem kann man dann im eigenen Haus und Hof sehr viel selbstständig bauen und reparieren. Der Lamborghini Traktor der Schule braucht eine Wartung.



5 Insgesamt hat Kirchberg fünf eigene Traktoren. Der neueste ist der Steyr auf dem Isabella und Simon gerade sitzen. Es gibt noch einen Lindner, einen Deutz und einen älteren Steyr. Und es kommt jedes Jahr ein anderer Leasingtraktor mit modernster Technik dazu. Die SchülerInnen fahren damit vor allem im zweiten und dritten Jahrgang. Im ersten Jahr gibt es einen Fahrkurs zum Kennenlernen und für die Sicherheit.



4





**PRAXIS HANDWERK**

**6** In die Forstkleidung geschlüpft machen die beiden Schnittübungen mit der Motorsäge. Isabella und Simon müssen zuerst einiges Lernen, bevor sie mit der Motorsäge im Wald arbeiten dürfen. Sicherheit steht dabei an oberster Stelle. In der Forstwirtschaft gibt es aber eh genug andere Arbeit: Aufforsten, Jungwuchspflege, Holzspalten, Forstpflanzensammlung, Motorsäge warten und schärfen, sowie Holzrückung und Holztransport.



**PRAXIS TIERHALTUNG**

**7** Bevor Isabella und Simon ins Schloss zurückgehen, wollen sie noch im neuen mobilen Legehennenstall vorbeischaun. Die 400 Hühner wirken munter und gesund. Damit immer genug Futter für die Tiere sowie Brot und Gemüse für die Menschen da ist, gibt es den Gegenstand Pflanzenbau in Theorie und Praxis. Um diese Jahreszeit ist allerdings Ruhe auf den Kirchberger Feldern. Isabella hat aber ein Bild vom Herbst, als sie mit ihrer Praxisgruppe den Silomais, den die Zweitklassler geerntet haben, untersuchen.



Als sie am Schafstall vorbeikommen, treffen sie ihre Klassenkollegin aus der Gasen, Anna Maria Elmleitner. Sie zeigt den beiden einmal, wie man Lämmer professionell einfängt und richtig hält – schließlich ist sie mit Schafen am Hof aufgewachsen.



**8** Endlich Mittagessen! Der Hunger ist schon groß. Suppe, Salat, Haupt- und Nachspeise – in Kirchberg ist noch niemand hungrig geblieben. Die Küchendamen kochen nicht nur gut, sie sind auch großzügig beim Nachschlag. Heute gibt's Fisch und zum Nachtschlag einen leckeren Kuchen! Das muss erstmal verdaut werden.





**9** Der Nachmittag beginnt um 13:00 Uhr in der Klasse im Fach Unternehmensführung. Der Lehrer arbeitet am Smartboard und die SchülerInnen auf ihren Laptops. Wichtig im Klassenunterricht in allen Gegenständen ist immer die Verbindung zur Praxis. Sogar in Englisch geht es heute um Motoren.



**10** Mit dem Abschluss nach 3 Jahren Kirchberg sind die SchülerInnen berechtigt, in weiterführende Schulen einzusteigen, wo sie in drei weiteren Jahren zur Matura kommen. Ganz neu ist auch die Möglichkeit der Berufsreifeprüfung in Vorau. Man kann dabei in einem Jahr die Matura absolvieren. Als Isabella und Simon die Klasse verlassen, kommen sie an einigen SchülerInnen des 3. Jahrganges vorbei, die diesen Weg nach Raumberg, Wieselburg oder Bruck gehen wollen.

**PRAXIS  
PRODUKTVERARBEITUNG**

**11** Danach geht es in die Molkerei, wo die Milch für die Verkäsung vorbereitet wird. In der Milchverarbeitung lernen die beiden nicht nur wie man Käse, Butter, Topfen und Joghurt herstellt, sondern auch wie diese schmecken müssen und wie man sie am besten beschreiben kann. Sie sollen ja einmal Botschafter für bäuerliche Produkte werden.



**12** In Kirchberg gibt es noch viele andere Verarbeitungsbereiche, wie beispielsweise die Fleischerei. Gefallen euch die roten Hauben? Hygiene ist in der Lebensmittelverarbeitung eben wichtig! Zudem erlernen die beiden in Kirchberg das Brotbacken, die Saft- und Mostproduktion, das Schnapsbrennen, das Bierbrauen, das Eismachen, die Nudelerzeugung sowie das Obstdörren. Sie genießen die Produkte auch täglich im Speisesaal – die alkoholfreien halt. Der Alkohol ist nur für den Hofladen und für Veranstaltungen bestimmt.



**13** Der Hofladen ist immer Freitagnachmittag von 12:00 bis 15:30 Uhr geöffnet und hier können Isabella und Simon den vielen KundInnen gleich erklären, was alles nötig war, damit diese Produkte im Regal stehen können. Die Schule freut es besonders, dass sehr viele Schülereltern in Kirchberg einkaufen. Bei den AbsolventInnen ist noch Luft nach oben, aber Isabella und Simon haben gesagt, sie würden sich besonders bemühen, wenn das nächste Mal AbsolventInnen in den Hofladen kämen.





**FREIZEIT:  
SPORT & SPAß**



14 Eigentlich wäre um 17:00 Uhr Feierabend für die beiden, aber sie helfen noch schnell bei der Schneeräumung. Wie man sich vorstellen kann, ist dabei der neue Teleskoplader viel beliebter als die Schneeschaukel. Danach ist aber Schluss mit Schulbildung. Die sportliche Möglichkeit ist vielfältig: Fußballplatz, Sporthalle, Beachvolleyballplatz, Stocksportanlage und Mountainbikes stehen zur Verfügung. Ganz neu im heurigen Jahr ist die Freizeitgruppe Reiten unter der Führung von Birgit Payerhofer aus dem Sekretariat.



15 Wer nach so einem arbeitsreichen Tag keine Lust zum Sporteln hat, kann auch einfach mit Freunden in der Cafeteria relaxen. Wo sonst die Boxen dröhnen gibt's heute Livemusik von einem der vielen Kirchberger MusikerInnen.



16 Der besondere Stolz der Schule sind die JungzüchterInnen, die in der Freizeit für die Wettbewerbe trainieren und auch gewinnen. Es gibt auch noch andere erfolgreiche Wettkampfgruppen, wie das Forstteam, die Fußball- und Volleyballmannschaften, die Geschicklichkeitstraktorfahrer die fast jedes Mal gewinnen, die Bläsergruppe, die Theatergruppe und die Schafstammtischler.



**SCHÖNEN ABEND!**

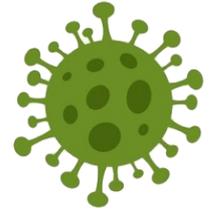


17 Nach Freizeit und Abendessen gibt es um 19.30 Uhr noch eine Studierstunde, wo Isabella und Simon schon etwas müde aber noch fleißig für den nächsten Schultag lernen. Es ist schon angenehm, wenn man die KlassenkollegInnen beim Lernen um sich hat. Da kann man jederzeit fragen, wenn man sich nicht auskennt. Auch LehrerInnen sind da und helfen weiter, wenn etwas unklar ist. Um 21:00 Uhr ist Nachtruhe. Die beiden sind nun fertig und freuen sich aufs Bett.



# Fachschule im Lockdown

## Einblick in einen etwas anderen Schulalltag mit Praxis und Fernunterricht.



Auf den vorhergehenden Seiten haben wir einen fast normalen Schultag beschrieben. Wegen der Corona-Pandemie schaute die Sache aber nochmals anders aus.

Der Praxisunterricht, bei dem die Klassen ohnehin in kleine Gruppen aufgeteilt sind, wurde auch im Lockdown durchgeführt, wie Direktor Roman Bruckner erklärt: „Die Klasse, die mit der Praxis dran war, kam am Morgen an die Schule und machte zuerst einen Schnelltest. Zwei unserer Mitarbeiter, Mario Trenker und Michael Pucher, sind dafür ausgebildet. Wenn das Ergebnis feststand, ging es für einen halben Tag in die Praxisgruppen, wo alle FFP-2-Masken trugen.“

An den anderen Tagen hatten die SchülerInnen ab 7:00 Uhr digitalen Fernunterricht. Forst-Fachlehrer Thomas Mandl: „Ich habe meinen Unterricht ähnlich wie in der Klasse gestaltet. Zwischen meinen Erklärungen habe ich immer wieder Fragen eingestreut, um im Chat zu schauen, ob mir auch alle folgen können. Andere Kollegen haben die Stunde anders aufgebaut und beispielsweise zu einem Thema Aufgaben gestellt, welche die SchülerInnen sich selbst erarbeitet haben.“ Ein Lob gibt es von Mandl an dieser Stelle auch für die Eltern: „Im Internat kümmern wir LehrerInnen uns auch nach dem Unterricht um Erziehung und Betreuung der SchülerInnen und helfen auch mal bei den Hausaufgaben weiter. Im Lockdown haben das die Eltern sehr gewissenhaft gemacht und geschaut, dass die Arbeitsaufträge bis zum nächsten Schultag auch gemacht werden.“

Auf der anderen Seite waren auch die Eltern glücklich, ihre Kinder in diesen Zeiten bei sich zu haben. Und das Mitarbeiten in der elterlichen Land- und Forstwirtschaft war auch wertvolle Praxis für die angehenden Jungbäuerinnen und -bauern. Auch hier behielt die Fachschule Kirchberg Kontakt zu den SchülerInnen. Mandl: „Es gab ein Arbeitsplus, wenn sie mir ein Bild einer forstlichen Tätigkeit geschickt haben. Ein Schüler, der daheim keinen Wald hat, half beispielsweise einem Schulkollegen bei Schlägerungsarbeiten.“

Alles Paletti also im Fernunterricht? „Positiv war, dass die Eigenverantwortung gestärkt wurde. Was das Fachliche angeht, war der Lockdown zwar nicht ideal, aber nicht tragisch. Aber für die Klassengemeinschaft und die soziale Entwicklung, war diese Zeit für die Jugendlichen schon schlimm“, berichtet Mandl, der auch selbst Klassenvorstand der zweiten Klasse ist, über den Eindruck seiner SchülerInnen.

Nach den Semesterferien kehrten die Jugendlichen zumindest teilweise wieder nach Kirchberg zurück. „Die Jahrgänge werden aber in zwei Gruppen aufgeteilt. Zuerst ist die eine Hälfte zwei Tage an der Schule, dann, ohne miteinander Kontakt zu haben, die andere Hälfte“, erklärt Direktor Bruckner.

Roman Musch



So wie **Michael Ritter**, schickten viele SchülerInnen Fotos und Videos vom Kettenschärfen, welches sie zuvor im Theorieunterricht gelernt haben.



So müssen Sägespäne nach dem Kettenschärfen aussehen. Dafür gab's ein Plus für **Markus Pfleger**.



**Fabian Allmer** stieß bei seiner forstlichen Arbeit in einer hohlen Buche auf einen Wildbienenstock.



**Tristan Tuttner** schickte Vorher- (l.) und Nachherfotos (r.)



**Elias Pommer** schnitzte mit vollster Freude und Geschick einen kleinen Brunnen für den Garten zu Hause. Ein wirklich tolle Leistung für einen Schüler der 1. Klasse.

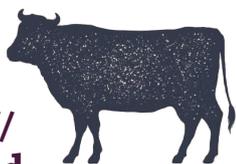
# Der Hof der schwarzen Kühe

Neben Holstein-Milchkühen züchten Nikola und Bernhard Schützenhöfer auch Wagyu-Rinder.

Die Steiermark ist an und für sich ein Fleckvieh-Land. Und trotzdem liegt in Stambach bei Grafendorf einer der Top-Holsteinzuchtbetriebe Österreichs, der kürzlich von einem renommierten Agrarmagazin mit dem „Zellzahlprofi“ für herausragende Eutergesundheit ausgezeichnet wurde. Bernhard Schützenhöfer, Absolventenjahrgang 1993, führt den Betrieb mit seiner Frau Nikola. Sie bewirtschaften 30 Hektar Nutzfläche, melken 40 Holsteinkühe, ziehen deren Nachzucht mit Sauermilchtränke selbst auf und halten eine Wagyu-Herde mit derzeit 28 Tieren. „Darunter sind auch reinrassige“, erklärt Bernhard stolz.

„Wir wollen uns ein paar Richtungen für unseren Betrieb offenlassen“, erläutert Bernhard den Grund, warum er sich nicht allein auf die Milchviehhaltung konzentriert. Zum Wagyu führten ihn eine Fernsehdokumentation und seine Grilleidenschaft. „2013 habe ich das erste Mal mit Wagyu-Sperma belegt. Dann hat es sich weiterentwickelt“, so Bernhard. 2016 kaufte er schließlich reinrassige Tiere und setzte Embryonen ein, 2018 baute er eine Stallerweiterung für die Wagyu-Rinder. 28 Stück leben derzeit am Betrieb. Das Fleisch vermarktet er über die Fleischerei Buchberger.

## Das Kobe-Beef/ Wagyu-Rind



erlangte als „teuerstes Rindfleisch der Welt“ große Bekanntheit. Dabei handelt es sich um eine Herkunftsangabe. Die Rasse dahinter wird vereinfacht als Wagyu-Rind bezeichnet, wobei damit mehrere alte japanische Rinderrassen inbegriffen sind. Bis 2014 war der Export von Fleisch, Rindern, Embryonen und Samen aus Japan offiziell verboten. Dennoch machte die Genetik bereits weltweit die Runde. Das Fleisch zeichnet sich durch eine besonders starke Marmorierung (Fettverteilung) aus, was es besonders zart macht.



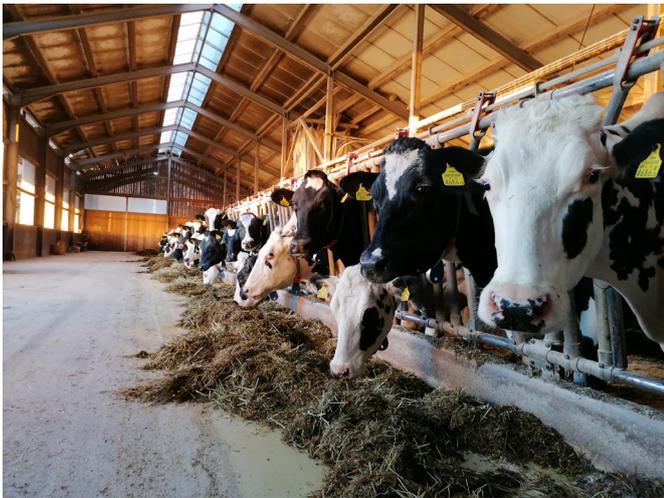
Ein Top-Holsteinzuchtbetrieb in der Gemeinde Grafendorf

## Bildung hört nie auf

Nach seiner Zeit in Kirchberg absolvierte er eine verkürzte Lehre zum Landmaschinenmechaniker. Nach einem weiteren Jahr stieg er voll in den Betrieb ein. Die bessere Persistenz (flachere Laktationskurve) der Holsteinkühe ist für Bernhard der ausschlaggebende Grund für die Rasse gewesen. Bis 1997 stand Fleckvieh am Hof. Mit der Schule blieb Bernhard nicht nur wegen der räumlichen Nähe verbunden, sondern auch wegen der Fachtage, die er verlässlich besucht. 2000 wurde ein neuer Stall gebaut. Wegen des Stallbaus setzte Bernhard für zwei Jahre die Mitgliedschaft im Arbeitskreis Milch aus, aber stieg danach wieder ein. „Im Arbeitskreis hört man immer wieder neue Sachen. Vor allem betriebswirtschaftlich habe ich hier viel gelernt. Und auch bei internationalen Exkursionen des Arbeitskreises kann man sich das eine oder andere mitnehmen“, so Bernhard.



Eine besonders starke Marmorierung (Fettverteilung) macht das Fleisch so zart.



40 Milchkühe der Rasse Holstein sind täglich zum Melken

## Euterhygiene

Auch bei der Euterhygiene überlassen Nikola und Bernhard nichts dem Zufall. Im Siebener-Side-by-Side-Melkstand wird nur mit Handschuhen gearbeitet. Vor dem Melken wird mit einer gewöhnlichen Seifenlösung gedüpt. Nikola verwendet Mehrwegreinigungstücher, die täglich bei 80 Grad gewaschen werden. Viel Wert legt sie bei der Reinigung auf die Zitzenspitzen, um Clostridien zu vermeiden. Blindmelken ist ein No-Go. Erst wenn die Milch eingeschossen ist, wird das Melkzeug angebracht. Ist ein Viertel früher leer, wird es abgesteckt und der Melkbecher mit einem Stopfen verschlossen. „Wir sparen durch die absolute Hygiene und eine frühzeitige Mastitis-Erkennung viel Geld. Eine Mastitiserkrankung kostet 500 Euro, die vorbeugende Hygiene 50 Euro pro Kuh und Jahr“, rechnet Bernhard vor.

**Betriebsführer:** Bernhard Schützenhöfer

**Ehefrau:** Nikola Schützenhöfer

**Kinder:** Franziska (14) und Leonhard (12)

Bernhard ist Landwirtschaftsmeister sowie gelernter Landmaschinenmechaniker und ist Betriebsführer.

Nikola arbeitet nebenbei als Physiotherapeutin.

Bernhards Eltern Josef und Wilhelmine arbeiten noch tatkräftig mit.

- 40 Milchkühe der Rasse Holstein plus eigene Nachzucht
- 28 Fleischerinder der Rasse Wagyu (teils Kreuzung mit Holstein, teils reinrassig)
- 30 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche
- 16 Hektar Wald

## Sauermilchtränke

Wie zum Beispiel die Ad-libitum-Sauermilchtränke der Kälber, wie sich Nikola erinnert: „Wir waren 2012 mit dem Arbeitskreis Milch auf einer Lehrfahrt in Schleswig-Holstein. Bei einem Vortrag über die Ad-libitum-Tränke wurde unser Interesse geweckt. Im Jahr 2014 begannen wir die Kälber ad libitum zu tränken.“ Die Milch wird in einem Milchtaxi für jede Mahlzeit vorbereitet. Anhand einer Tabelle sieht Nikola, wie viel Säure sie für die jeweilige Milchmenge einrühren muss. Jedes Kalb hat seinen eigenen nummerierten Nuckeleimer mit leicht zu reinigendem Hygieneventil. Wasser, Kraftfutter und Heu werden angeboten. Nach 24 Tagen wird die Milchmenge allmählich zurückgefahren, nach zehn Wochen wird abgesetzt. „Unsere Kälber sind gesünder, viel aktiver und wachsen schneller. Natürlich gibt es auch gelegentlich Durchfälle. Sie nehmen dann trotzdem noch Milch auf und erholen sich leichter. Erstlingskühe haben bei uns eine deutlich höhere Milchleistung, aber auch eine bessere Persistenz. Es ist schon etwas mehr Arbeitsaufwand, aber es lohnt sich“, ist Nikola überzeugt.



## Bernhard SCHÜTZENHÖFER

Stambach, 8232 Grafendorf

AV-Jahrgang: 1993



# Direkt vom Kirchberger

## Bäuerliche Produkte von Kirchberger Absolventinnen und Absolventen

Freitags im Hofladen der Fachschule Kirchberg einzukaufen ist vor allem für Eltern der Schülerinnen und Schüler zur Gewohnheit geworden. Die Pandemie hat uns allen aber vor Augen geführt, wie wichtig eine verlässliche Versorgung mit Lebensmitteln in Krisenzeiten ist. Regionalität – seit Jahren ein Megatrend – ist im öffentlichen Bewusstsein um ein kräftiges Argument reicher.

Auch viele Kirchberger Absolventinnen und Absolventen bieten ihre bäuerlichen Produkte an. Die nachfolgende Liste ist ein Anfang und noch unvollständig. Wir bitten daher alle Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, die ihre Produkte ab Hof anbieten und auf diese Liste wollen, sich **per E-Mail an av-kirchberg@gmx.at zu melden** (Name, Adresse, Telefonnummer, Produkte, ggf. Homepage). In weiterer Folge möchten wir alle Kirchberger Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter auf unserer Homepage unter [www.lfs-kirchberg.at](http://www.lfs-kirchberg.at) bewerben. Nutzen wir dieses Angebot unserer Absolventenkolleginnen und -kollegen und kaufen öfter direkt regional ein.



### Bauernbrot Nöhrer

8274 St. Magdalena  
Telefon: 03332/62665  
Mobil: 0664/1806212  
E-Mail: [office@bauernbrot.at](mailto:office@bauernbrot.at)  
Internet: [www.bauernbrot.at](http://www.bauernbrot.at)  
*Brot, Mehlspeisen, Gebäck, Kernöl, Essig*

### Biohof Krautgartner

8250 Rohrbach an der Lafnitz  
Mobil: 0660/8601394  
E-Mail: [office@biohof-krautgartner.at](mailto:office@biohof-krautgartner.at)  
Internet: [www.biohof-krautgartner.at](http://www.biohof-krautgartner.at)  
*Fleisch und Fleischprodukte von Pute, Schwein und Schaf*



### Heil Martin

8225 Rabenwald  
Telefon: 03335/2850  
Mobil: 0664/5820714  
E-Mail: [martinheil@aon.at](mailto:martinheil@aon.at)  
Internet: [www.oellerbauer.at](http://www.oellerbauer.at)  
*Brot, Mehlspeisen, Kekse, Säfte, Edelbrände, Rohmilch*



### Schützenhöfer Flora, Franz, Markus und Sylvia

8232 Grafendorf bei Hartberg  
Telefon: 03338/2108  
Mobil: 0664/14 13 408  
E-Mail: [info@kaesemax.at](mailto:info@kaesemax.at)  
Internet: [www.die-schuetzenhoefer.at](http://www.die-schuetzenhoefer.at)  
*Milchprodukte, Weich-, Schnitt- und Hartkäse*

### Kerschenbauer Bernadette und Christian

8250 Voralpe  
Mobil: 0664/9264412  
E-Mail: [kerschenbauer.ch@aon.at](mailto:kerschenbauer.ch@aon.at)  
*Brot, Fische frisch und geräuchert, Edelbrände*

### Kremshof Marterer

8212 Pischelsdorf  
Mobil: 0664/2441434  
E-Mail: [office@kremshof.at](mailto:office@kremshof.at)  
Internet: [www.kremshof.at](http://www.kremshof.at)  
*Essige, Edelbrände und Säfte aus Marille und Pfirsich*

### Moarhofhechtl Schrenk

8162 Passail  
Telefon: 03179/23682  
E-Mail: [info@moarhofhechtl.at](mailto:info@moarhofhechtl.at)  
*Teigwaren, Eierlikör, Freiland Eier, gedrechselte Schreibgeräte, Almo*



### Mauerhofer Franz

8225 Pöllau  
Telefon: 03335/2637;  
Mobil: 0664/5829591  
E-Mail: [forellen-mauerhofer@htb.at](mailto:forellen-mauerhofer@htb.at)  
*Forellen frisch, geräuchert, filetiert oder Aufstriche, Edelbrände*

### Familie Jeitler - Der Jeitlerhof

8232 Grafendorf bei Hartberg  
Telefon: 03338/2078  
E-Mail: [franz\\_jeitler@aon.at](mailto:franz_jeitler@aon.at)  
*Fleischprodukte und Selchwaren vom Schwein*

### Familie Laschet

8225 Schönegg bei Pöllau  
Mobil: 0664/88538021  
E-Mail: [laschet@aon.at](mailto:laschet@aon.at)  
*Säfte, Cider, Edelbrände, Liköre, Marmeladen, Kletzenbrot*

### Loidl Fritz und Maria

8224 Kaindorf  
Telefon: 03334/2515  
Mobil: 0676/5387457  
E-Mail: [maria.loidl@htb.at](mailto:maria.loidl@htb.at)  
Internet: [www.biobauernhof-loidl.at](http://www.biobauernhof-loidl.at)  
*Bio: Brot, Essig, Säfte, Most, Getreide, Mehl, Kernöl, Frischobst*

**Pörtl Erich**

8230 Hartberg Umgebung  
 Telefon: 03332/63261  
 Mobil: 0664/5507246  
 E-Mail: poeltl.erich@aon.at  
*Wein, Säfte*

**Stutenmilchgestüt Töchterlehof**

8184 Feistritz bei Anger  
 Telefon: 03175/2214  
 E-Mail: stutenmilch@toechterle.at  
 Internet: www.toechterle.at  
*Stutenmilch, Naturkosmetik*

**Wagner Astrid und Johann**

8311 Markt Hartmannsdorf  
 Telefon: 03114/2694  
 Mobil: 0664/4911001  
 E-Mail: wagner\_johann@gmx.at  
*Brot, Getreide, Mehl, Saft, Honig, Kernöl*

**Rosterhof**

Wolfgang und Veronika Fank  
 8230 Voralpe  
 Telefon: 03337/2771  
 E-Mail: info@rosterhof.at  
*Freilandeier, Nudeln*

**Nickl's Aronia -  
Hermine & Eduard Ponsold**

8162 Passail  
 Mobil: 0664/1155085  
 E-Mail: h.ponsold@aon.at  
 Internet: www.almenland-aronia.at  
*Aroniaprodukte*

**Schlagbauer Karl**

8225 Pöllau  
 Telefon: 03335/2549  
 Mobil: 0664/73526313  
 E-Mail: schlagbauer.karl@aon.at  
*Edelbrände, Liköre*

**Hofer Ernst**

8171 St. Kathrein am Offenegg II.Viertel  
 Telefon: 03179/8310  
*Almo*

**Mostgut Kuchlbauer,  
Familie Haspl**

8250 Voralpe  
 Telefon: 03337/2792  
 Mobil: 0664/86 19 168  
 E-Mail: info@kuchlbauer.at  
 Internet: http://www.kuchlbauer.at  
*Most, Säfte, Essig, Kernöl, Brot,  
Fleischprodukte*

**Singer Josef und Anna**

8224 Kaindorf  
 Telefon: 03334/2321  
 Mobil: 0664/1808305  
 E-Mail: singer.josef@aon.at  
*Frischobst, Säfte, Most, Edelbrände, Essig*

**Biohof Lebenbauer**

8230 Hartberg  
 Telefon: 03332/64308  
 Mobil: 0664/1819308  
 E-Mail: office@biohof-lebenbauer.at  
*Brot und Backwaren, Gemüseprodukte,  
Getreide, Getreideprodukte, Getränke,  
Hanfprodukte, Obst, Pflanzen, Öle,  
Ölsamen*

## Aufruf an Kirchberger DienstleisterInnen!

Der Absolventenverband möchte neben dem Verzeichnis der Absolventen, die ihre Produkte direkt vermarkten, auch eine Datenbank mit Absolventen aufbauen, die selbstständig land- und forstwirtschaftliche Dienste anbieten – von Agrarproduktenhandel über Forstarbeiten und Maschinenleistungen bis hin zu Beratungsleistungen.

**Wenn Sie Interesse haben, senden Sie bitte Ihre Kontaktdaten an  
av-kirchberg@gmx.at.**

**Höllerbauer Sabine**

8294 Rohr bei Hartberg  
 Telefon: 0664/2323367  
 Mobil: 0664/9305349  
 E-Mail: hoellerbauer.sabine@gmx.at  
 Internet: www.hoellerbauer.eu  
*Fleischprodukte und Selchwaren  
vom Schwein, Kernöl*



# Aktuelles aus Kirchberg

## Weltrekord für Absolventenfamilie

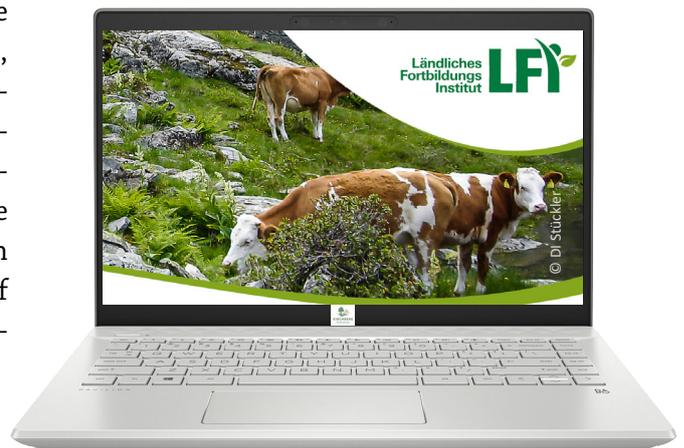


Die Weltrekord-Lebensleistung von Fleckviehkuh Erle der Züchterfamilie Schirnhofner in Grafendorf dürfte kaum einen in der steirischen Land- und Forstwirtschaft entgangen sein. Zeitungen, Radio, Fernsehen – alle berichteten darüber.

Auch die Fachschule Kirchberg und der Absolventenverband gratulieren zu diesem Erfolg. Nicht nur Betriebsführer Bernhard, sondern auch Sohn Stefan (vorne rechts), ist Absolvent der Fachschule. Daniel der Jüngste der vier Kinder (vorne links) startet im kommenden Herbst seine Kirchberger Schulzeit.

## Milchwirtschaftstag 2021 erstmals als Webinar

Bedingt durch die Corona-Pandemie wurde der traditionelle Milchwirtschaftstag heuer erstmals als Webinar durchgeführt. Der Milchwirtschaftstag 2021 war dennoch ein voller Erfolg. Über 200 registrierte Betriebe und 52 SchülerInnen der 3. Jahrgänge verfolgten ihn live. Die vielen positiven Rückmeldungen geben uns die Sicherheit, dass wir auch nächstes Jahr den Milchwirtschaftstag veranstalten können. Ganz egal wie – hoffentlich in Kirchberg, ansonsten als Webinar. Dazu bekam jeder registrierte Betrieb einen Online-Zugang und konnte von zuhause daran teilnehmen. Die Vortragenden und die Moderatoren arbeiteten von ihren Arbeitsplätzen in Bayern, Koglhof und Kirchberg aus und wurden vom Team des LFI Steiermark unterstützt.



**JA,**  
ich will



Wir gratulieren **Stefan Auer** (1. Kl. 2007) und **Ricarda Auer**, geb. Erath (AV-Jg. 2009), zur standesamtlichen Hochzeit. Die beiden gaben sich am 24.10.2020 das Ja-Wort. Mit dabei waren die beiden Töchter Katharina (3 Jahre) und Christina (1 Jahr). Wir wünschen der jungen Familie alles erdenklich Liebe und Gute, sowie Gottes Segen für die gemeinsame Zukunft!

## Adressänderungen bei Absolventenmitgliedern

Wir möchten Sie nachstehend darum bitten uns bei Adressänderungen, Postleitzahlerneuerungen u. dgl. zu informieren, damit die Zustellung der Absolventenzeitung weiterhin möglich ist. Bitte senden Sie die Adressänderung an [av-kirchberg@gmx.at](mailto:av-kirchberg@gmx.at).



Impressum - Herausgeber:  
Absolventenverband der landwirtschaftlichen  
Fachschule Kirchberg am Walde  
Für den Inhalt verantwortlich und Zusammenstellung:  
Roman Musch, Dir. DI Roman Bruckner  
Foto Titelseite: Copyright Bernhard Bergmann

Layout: **Birgit PAYERHOFER**  
Vervielfältigung: kaindorfdruck - Druck und Grafik - professionell,  
individuell und schnell, Kaindorf 20, 8224 Kaindorf bei Hartberg