



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde  
21. Jahrgang November 2019 Nr. 101 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg

## Das Korn ist reif - Kirchberger Erntedank



**Herbstlehrfahrt – 28. November 2019**  
**des Absolventenverbandes in das Lavanttal**  
**Programm - Seite 3**



Liebe Kirchberger Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule!

Ein schöner und warmer, wenn auch sicher zu trockener, Herbst verlässt uns jetzt Richtung kalter Jahreszeit.

Bei Erntedank- und Hoffesten gab es für die nicht-bäuerliche Bevölkerung wieder die Möglichkeit zum Meinungs austausch.

My home is my castle – so oder so ähnlich bezeichnen viele Besitzer von schönen Häusern oder toll gestalteten Wohnungen, ihr Eigentum. Noch nie wurde laut Statistiken so viel zur Absicherung und Verteidigung derselben gegen Einbruch, Diebstahl und ähnlichem Unheil investiert. Noch nie in vergangener Zeit wurde so viel Wert auf Eigentum und Besitz der Unterkunft gelegt. Und noch nie wurde mit einer Selbstverständlichkeit auf das Besitzrecht der Landwirte vergessen, wie heute. Mit ungemeiner Sorglosigkeit wird nach der allumfassenden Erholung von Geist und Körper an den unglaublichsten Orten gesucht. Zäune, Absperungen, Ver- und Gebotsschilder werden geflissentlich übersehen.

Dass sich dadurch viele leidvolle Vorfälle ergeben haben und mehr passiert ist, als nur kleine Unfälle, ruft zwar immer mehr die Verhandler der Parteien auf den Plan, eine entscheidende Lösung ist aber bis dato noch keinem eingefallen. Eine massive Ungewissheit innerhalb der bäuerlichen Besitzer führt leider oft zur Ablehnung von Tourismusprojekten in der eigenen Gemeinde, für die sich andererseits engagierte, verantwortungsbewusste, oft junge Touristiker einsetzen.

Einen guten versöhnlichen Ansatz habe ich in meiner Heimatgemeinde wahrgenommen. Unter dem Motto: „Danke an die Grundbesitzer“ wurden an alle Eigentümer und Anrainer von Rad- und Wanderwegen Einladungen zur gemeinsamen Jause ausgeschickt. Finanziert von Gemeinde und unseren Gastwirten wurde auf die Wichtigkeit der Gemeinsamkeit appelliert und darum gebeten, vielleicht ab und an über gewisse Schwierigkeiten im Umgang mit Gästen hinwegzusehen und einfach das Gespräch zu suchen.

Abschließend möchte ich mich, rückblickend auf unsere Sternfahrt, noch bei unseren beiden Betrieben Reisinger Hans und Nöhner René mit ihren Familien, herzlich bedanken. Wir Kirchberger wünschen ihnen für die Zukunft viel Glück, Erfolg und Gesundheit auf ihren Betrieben. Ihr Einsatz für die bäuerliche Gemeinschaft, über die Art der Direktvermarktung, trifft genau den Anspruch der heutigen Zeit und ist sicher dauerhaft von Erfolg gekrönt.



■ Euer Raimund Kandlbauer

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Am 30.10.2019 wurde in Kirchberg der alljährliche Erntedank gefeiert. Die Schüler trugen unter der Leitung des jungen Lehrers Michael Veith besinnliche Texte und Gedichte vor. Herr Alois Gschiel umrahmte mit seiner Schülerbläsergruppe die Feier und die Messe musikalisch. Pfarrer Mag. Alois Puntigam erwähnte in seiner Predigt auch den hohen Stellenwert einer Eigenversorgung mit heimischen Lebensmitteln. Bei der Ansprache des Direktors ging ich besonders auf das Thema des Klimawandels ein.

Zum einen wird die Rolle der Bauern als echte Klimaexperten weit unterschätzt, viele von ihnen sehen nicht in jedem stärkeren Regen und Hitzetag gleich ein Wetterextrem. Damit soll der Klimawandel nicht in Frage gestellt werden, aber ständige Übertreibungen schaden der Glaubwürdigkeit.

Zum anderen ist eine nachhaltige Landwirtschaft mit regionaler Vermarktung das beste Konzept gegen die Klimaerwärmung. Aussagen, mit denen die Landwirtschaft als schwerer Klimasünder hingestellt wird, sind mit guten Argumenten leicht zu entkräften.

Dazu möchte ich noch einmal auf den Vortrag von Frau Dr. Anita Idel am 21.11.2019 um 19.00 Uhr in Gasen, mit dem Thema: „Ist die Kuh eine Klima-Killerin?“, hinweisen. Es ist einfach wichtig, dass die Bauern sich mit dem Thema beschäftigen, um argumentieren und reagieren zu können. Deshalb wollen wir in Kirchberg auch im Unterricht einen Klimaschwerpunkt in diesem Schuljahr setzen.

Auch der Grünlandtag am 30.04.2020 und der Rinderfachtag am 07.02.2020 werden das Thema verstärkt behandeln.

Am Ende der Feier wurde in der Kapelle ein Kranz zum Gedenken an alle verstorbenen Kirchberger niedergelegt. Besonders wurde dem im September verstorbenen Fachlehrer Ing. Josef Gruber und dem genau vor einem Jahr verunglückten Schüler Josef Winter aus Passail gedacht.

Seither sind zwei Wochen vergangen und inzwischen sind auch die Schüler des dritten Jahrganges in der Schule wieder eingetroffen. Sie werden am 28.11.2019 bei der Lehrfahrt mitfahren und dabei den Absolventenverband das erste Mal persönlich kennenlernen.



■ Dir. DI Roman Bruckner

## Liebe KirchbergerInnen & AbsolventInnen



# Herbstlehrfahrt

der Absolventinnen und Absolventen  
in das Lavanttal

**Donnerstag, 28. November 2019**

- 06.15 **Abfahrt in Kirchberg**
- 09.00 **Firma MÜLLER Holzwerkzeuge - Frantschach**  
Produktion von Forstwerkzeugen  
**Betriebsbesichtigung**
- 12.00 **Mittagessen - Mochoritsch Griffen-Rast**
- 14.00 **Besichtigung der Stiftsbibliothek St. Paul im Lavanttal**  
**mit kurzer Führung**  
Hauptstraße 1, 9470 St. Paul im Lavanttal
- 18.00 **Buschenschank Lang**  
Pischelsdorf 48, 8212 Pischelsdorf  
**Gemütlicher Ausklang bei einem Abendessen**
- 20.30 **Ankunft in Kirchberg**

**Kosten: 30 Euro pro Person**  
(Busfahrt, Jause, Eintritte bei Führungen, Abendessen)  
Das Mittagessen ist selbst zu bezahlen!

Abfahrten:

- 06.20 Grafendorf P+R  
06.35 Hartberg Ring-Bar  
06.45 Kaindorf P+R  
06.55 Buschenschank Lang -Pischelsdorf

**Anmeldung:**  
**Telefonisch (03338/2289)**  
**bis Dienstag, 26.11.2019**

Buschenschank  
*Lang*  
Pischelsdorf





# Kirchberger

## Bildungswinter

### GEFLÜGEL | 03.12.2019 | 13.00-17.00



**Themenschwerpunkt:**  
Zusammenhänge von Fütterung und Klimawandel, Ausstieg aus dem Küekentöten durch Geschlechtsbestimmungen der Bruteier  
Aktuelle Themen der Sparte  
**TGD: 1,5 Stunden**  
**Tagungsbeitrag: € 35,00**  
**Anmeldung:**  
[www.nutztier.at/bildung](http://www.nutztier.at/bildung)

### ACTION TAG | 10.12.2019 | 14.00

Informationen über die Ausbildung, Führung durch die Schule, Internat, Werkstätten und Stallungen, Verkostung der Kirchberger Produkte

**Um Anmeldung wird gebeten: 03338/2289**

### KÜRBIS | 15.01.2020 | 08.30-12.30



**Themenschwerpunkt:**  
Schwerpunkte Boden-Düngung, Klimawandel-Auswirkungen, Ergebnisse aus Sortenversuchen, Kulturführung, Verarbeitung und Marktentwicklungen  
**Referenten:**  
DI Reinhold Pucher, Ing. Mag. Andreas Cretnik, DI Johannes Schantl, Mag. Theresia Fastian  
**Anrechenbar: 1 Stunde PSM**  
**Tagungsbeitrag: € 22,00**  
**Anmeldung beim LFI Steiermark**

### SCHAFE | 06.02.2020 | 09.00-12.00



**Themenschwerpunkt:**  
Aktuelles aus der Schaf- und Ziegenzucht  
**TGD: 1 Stunde**  
**Tagungsbeitrag: € 5,00**  
  
Nutzen Sie die Möglichkeit, sich in der Betriebssparte für die Schaf- und Ziegenhaltung über den aktuellen Stand zu informieren.

### OBST | 17.01.2020



Aktuelle Themen vom Fruchtsaft bis zum Edelbrand. Anschließend laden wir zu einem mehrgängigen Obst-Gala-Menü ein. Abgabe der Proben für die Edelbrandverkostung.

### Apfelsensorik | 13.02.2020 | 09.00-17.00



**Themenschwerpunkt:**  
Grundlagen der Sensorik des Apfels  
**Anmeldung und nähere Informationen beim LFI Steiermark**

### RINDER | 07.02.2020 | 09.00-15.00



**Themenschwerpunkt:**  
„(Hitze)Stress am Futtertisch“. Neben den Vorträgen von anerkannten Experten bringen Betriebsvorstellungen interessante Einblicke in Praxisfragen der Thematik.  
**TGD: 3 Stunden**  
**Tagungsbeitrag: € 20,00**  
**Nähere Infos und Anmeldung:**  
[www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)

### Honigsensorik | 22.11.2019 & 24.01.2020 | 09.00-17.00



**Themenschwerpunkt:**  
AufbauSeminar zur Honigsensorik  
**Anmeldung und nähere Informationen beim LFI Steiermark**

### GRÜNLAND | 30.04.2020



**Themenschwerpunkt:**  
Neueste Grünlandtechnik und Strategien für das Grünland hinsichtlich auf den Klimawandel



# Der Kirchberger Absolventenvorstand stellt sich vor...



**OBMANN:**  
Raimund KANDLBAUER



**Obmann Stellv.:**  
Markus FINK



**Obmann Stellv.:**  
Josef GSCHIEL



**Geschäftsführer:**  
Ing. Thomas MANDL



**Geschäftsführer:**  
Ing. Reinhard PAUSACKL



**Schriftführer:**  
Bed Lukas SAURER



**Beirat:**  
DI Roman BRUCKNER



**Beirat:**  
Karl SCHLÖGL



**Beirat:**  
Walter REITERER



**Beirat:**  
Franz MOSER



**Beirat:**  
Josef SEIDL



**Beirat:**  
Martin HEIL



**Beirat:**  
Engelbert SITKA



**Beirat:**  
Peter SCHOBERER



**Beirätin:**  
Maria HAUSMANN



**Beirat:**  
Renè NÖHRER



**Beirat:**  
Josef PURWALD



**Beirat:**  
Josef OTTER



**Beirat:**  
Roman MUSCH



**Beirätin:**  
Elisabeth FAIST



**Beirätin:**  
Birgit KRUTZLER



**Beirat:**  
Peter REINDL



# „Stiere aussuchen ist mein Hobby“

Peter Reindl, AV-Jahrgang 2006, hat seinen Top-Milchviehbetrieb ausgebaut

Im Winter findet am Hof der Familie Reindl in Strallegg ein Generationswechsel statt. Peter Reindl und seine Frau Verena werden den Milchviehbetrieb von den Eltern Maria und Anton übernehmen.

Die Weichen dafür werden bereits seit Jahren gestellt. Beispielsweise mit dem Stallbau im Jahr 2015 mit dem eine Verdoppelung des Milchkuhbestandes möglich wurde. „Wir sind jetzt bei 38 Kühen und werden daher bald wieder stärker mit dem Zuchtviehverkauf anfangen. Wir haben allein aus eigener Nachzucht aufgestockt“, erklärt Peter, der derzeit Vollzeit als Zimmerer arbeiten geht. Durch sein handwerkliches Können floss sehr viel Eigenleistung in den neuen Stall. So konnten die Kosten auf 10.500 Euro pro Kuhplatz begrenzt werden.

Der Laufstall bietet bis zu 40 Kühen auf Tiefliegeboxen viel Licht und Luft. Der mit Stroh eingestreute Abkalbbereich hat sich für Peter definitiv bewährt. Die Kälber wachsen in Iglus unter einem nach Süden ausgerichteten Vordach mit Sauertränke heran. Die männlichen Kälber werden im Alter von fünf Wochen und einem Gewicht von etwa 90 Kilo am Kälbermarkt Greinbach verkauft. Die weiblichen Rinder kommen auf die andere Seite des durchgehend befahrbaren Futtertisches. Hier sind sie auf Hochboxen mit Gummimatten gebettet. In den Laufgängen ist Spaltenboden verlegt.



*Der neue Stall bietet Platz für 85 Stück Rinder.*



*Der Hof liegt auf 850 Meter Seehöhe in sonniger Lage.*

## Von hinten melken

Etwas Überzeugungsarbeit musste Peter in Sachen Melkstand bei seinen Eltern leisten: „Beim 2x6 Swing Over Fischgrät-Melkstand werden die Kühe von hinten durch die Beine gemolken. Da waren meine Eltern anfangs skeptisch. Aber jetzt würden sie es auch nicht mehr anders wollen.“ Ein Vorteil liegt beispielsweise in der geringeren Verletzungsgefahr, so Peter. Gefüttert werden die Milchkühe mit einer Teil-Mischration, die auf 27 Kilo Milch berechnet ist. Das Leistungskraftfutter wird den Tieren per Transponder zugeteilt. Der an den Traktor angehängte Mischwagen wird mit einem gebrauchten Teleskoplader befüllt. Die beiden Fahrsilos fassen 600 Kubikmeter Gras-Mais-Sandwichsilage. Hinzu kommen jährlich rund 300 bis 350 Silagerundballen.



*2x6 Swing Over Fischgrät-Melkstand*



*Futtermischwagen und ein Teleskoplader zur täglichen Arbeitserleichterung am Hof*





## Mais auf 850 Meter

Silomais baut Familie Reindl seit 2015 an. „Wir haben heute das Maisklima, das es vor 25 Jahren in Pöllau gab“, meint Anton. Strallegg liegt auf 850 Meter. Peter baut auf drei Hektar Maissorten mit Reifezahlen zwischen 250 und 280 an. Auf stark abschüssigen Flächen erfolgt Streifenfrässaat, um Erosion zu verhindern. Das funktioniert perfekt, so Peter. Auf acht Hektar baut Peter Ackerfutter an. Die 13 Hektar Dauergrünland werden mit fünf Schnitten intensiv genutzt und dementsprechend regelmäßig erneuert. „Heuer haben wir erstmals nach dem vierten Schnitt nachgesät“, so Peter. Die Silagen lässt er im Futtermittellabor untersuchen und nutzt die Werte zur genauen Rationsberechnung. Peter, der nach seiner Zimmerer-Lehre 2006 auch die Fachschule Kirchberg abgeschlossen hat, ist derzeit im dritten Jahr der Meisterausbildung. Auch der Milchvieh-Arbeitskreis ist für einen späteren Zeitpunkt ein Thema.

## Die Gene entscheiden

Hohe Qualitätsmaßstäbe legt Peter in der Zucht an. „Stiere auswählen ist ein bisschen mein Hobby“, schmunzelt er. Dabei achtet er zusammen mit seinem Vater Anton auf ein gutes Fundament, Laufstalltauglichkeit, Euter- und Milchleistung. Dabei wird die Beratung der Rinderzucht Steiermark und von Genostar genutzt, jedoch auch auf eigene Faust recherchiert. Zu 95 Prozent werden genomisch bewertete Stiere eingesetzt. Mit dem Betrieb nimmt die Familie auch am Projekt „FoKUHs“ der Rinderzucht Austria teil, bei dem die weiblichen Tiere typisiert werden, um eine effizientere genomische Selektion mit dem Fokus auf Gesundheitsmerkmale zu entwickeln.

Neben Job, Hof, Ausbildung und Familie findet der Vater von drei Kindern auch noch Zeit für ehrenamtliches Engagement. Peter ist im Vorstand der Viehzuchtgenossenschaft Birkfeld sowie im Absolventenverband der Fachschule Kirchberg.



oben: Laufgänge mit Spaltenboden und anschließ. Liegeboxen  
unten: Aufwuchs der Kälber in Iglus



### Peter REINDL, vulgo Mittlerer Schachner Feistritz 14, 8192 Strallegg (AV-Jahrgang 2006)

- 🌱 Fleckvieh-Zucht- und Milchviehbetrieb mit 38 Kühen und weiblicher Nachzucht, in Summe 85 Stück Rinder.
- 🌱 39 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 12 ha zugepachtet, 14 ha Wald. Auf 3 ha wird Silomais angebaut, auf 8 ha Ackerfutter und der Rest ist fünfschnittiges Dauergrünland.
- 🌱 Güllevertrag mit Partnerbetrieb, der wertvollen Wirtschaftsdünger abnimmt.
- 🌱 Peter hat 2006 die LFS Kirchberg am Walde nach seiner Zimmererlehre abgeschlossen und war damals Schulsprecher. Er absolviert gerade die Meisterausbildung und ist auch ehrenamtlich tätig.
- 🌱 Verena und Peter haben drei gemeinsame Kinder: Johanna (4), Maximilian (3) und Theresa (1).



# EINDRÜCKE VON



01



02



03



04



05

01. Der Tag startete in Hartberg mit der Hl. Messe in der Stadtparrkirche mit anschließender Stadtführung. 02. Am Reisingerhof stellte Herr Reisinger seinen Schweinemastbetrieb vor. 03. Für die richtige Wettervorhersage ist bestens gesorgt. 04. Frische Säfte, Gärmost und Edelbrände - alles aus eigener Hand. 05. Apfelsaft vom Reisingerhof ist auch im 3 Liter Beutel erhältlich. 06. Das Markenzeichen des Reisingerhofes schmückt die Hofeinfahrt. 07. Wir sagen der Familie Reisinger recht herzlichen Dank für den tollen Einblick in das Hofgeschehen.



06



07





# DER STERNFAHRT



07



08



09



10



11

**07.** Ausgezeichnet leckeres Brot und Gebäck zur Verkostung. **08.** René Nöhler mit seiner Frau Andrea beim Backen. **09.** Die Hoftafel vom Betrieb Nöhler ziert den wunderschönen Innenhof. **10.** Viele Auszeichnungen für das Brot und Gebäck der Familie Nöhler **11.** René führt durch die Verarbeitungsräume **12.** Ein herzliches Dankeschön der Familie Nöhler für die Gastfreundschaft und Verkostung des ausgezeichneten Brot und Gebäcks. **13.** Gemütlicher Abschluss der Sternfahrt beim Weinhof-Buschenschank Moser in St. Anna.



12



13



# KIRCHBERGER SCHULALLTAG



- 01 Die Kirchberger Apfelernte
- 02 Mais silieren mit den 2. Klassen
- 03 Volle „Action“ beim E-Day der Fahrschule Martschitsch
- 04 Das Korn ist reif - wir feierten Erntedank am 30.10.2019
- 05 Almabtrieb von der Stierhof- Alm
- 06 Holz rücken mit den Norikern beim 1. Kirchberger Holzrücktetag
- 07 Die Kirchberger Abendschule ist voll im Gange



# GOLD & SILBER gab es bei der SPEZIALITÄTENPRÄMIERUNG 2019



Kirchberger Lehrer, Bedienstete und Schüler nahmen die vielen Medaillen entgegen








Vom Rohschinken des Mangalitzta Schweines bis zum Himbeerjoghurt - Kirchberger Produkte sind Qualitätsprodukte

Mit großer Freude durften wir am 30. September 2019 bei der Spezialitätenprämierung im Steiermarkhof 6 Gold Medaillen und 5 Silber Medaillen für die Kirchberger Produkte entgegennehmen. Dieser großartige Erfolg qualifizierte uns für den GenussSalon Graz am 14. März 2020. Dort werden wir die ausgezeichneten Kirchberger Spezialitäten präsentieren und bei der Kür zum Landessieger teilnehmen.

## GOLD für:

-  Hauswürstel mit Kürbiskernen
-  Bauchspeck vom Mangalitzta Schwein
-  Kirchberger Karreespeck
-  Rohschinken vom Mangalitzta Schwein
-  Kirchberger Bauerntopfen
-  Kirchberger Frischkäse

## SILBER für:

-  Kirchberger Speckwurst
-  Kirchberger Himbeerjoghurt
-  Der Kirchberger Weiche, geräuchert
-  Der Kirchberger Kräftige
-  Die Kirchberger Gaumenfreude

## Immer top aktuelle Informationen zu ...

- Veranstaltungen, Kirchberger Erfolgen, Hofladennews,
- Schulalltag und vielem mehr.
- Folge uns auf „Fachschule Kirchberg“.
- Wir freuen uns über dein „Gefällt mir“!



FOLGE UNS AUF

facebook

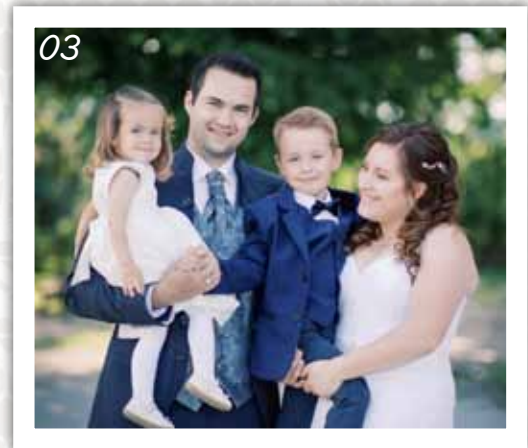


## Kirchbergerinnen und Kirchberger haben „JA“ gesagt

Wir gratulieren den frisch vermählten Kirchbergerinnen und Kirchbergern und wünschen ihnen alles Gute für den gemeinsamen weiteren Lebensweg.



01 Wir gratulieren der Absolventin **Julia Reitbauer** (AV-Jg. 2013) und ihrem **Franz** geb. Arzberger, die am 03. August 2019 in der Pfarrkirche in Gasen den Bund der Ehe geschlossen haben. Gemeinsam wohnen die beiden am elterlichen Hof von Julia. Franz arbeitet als Schlosser bei der Fa. Willingshofer in Gasen. Alles Liebe für eure gemeinsame Zukunft.



03 **Michael Ederer** (AV-Jg. 2009) gab am 01. Juni 2019 in der Lindenbergkirche in Passail seiner Frau **Verena** das JA-Wort. Herzliche Gratulation dem frisch vermählten Ehepaar und die besten Wünsche für die gemeinsame Familie und den gemeinsamen Lebensweg.



02 Herzliche Gratulation der Kirchberger **Wirtschaftsleiterin Eva Maria Sedlak** geb. Lehofer und ihrem Mann **Gerald** zur standesamtlichen Hochzeit am 07.09.2019 in Waldbach-Mönichwald. Die besten Glückwünsche für euch und eure beiden Töchter Maria und Marlene.

*Um den vollen Wert des Glücks zu erfahren, brauchen wir jemand, um es mit ihm zu teilen.*  
Marc Twain

### **Herzlich willkommen Anton!**

Am 11. September 2019 hat **Anton** das Licht der Welt erblickt.

Mit 2430g und 50cm Länge ist er der ganze Stolz der beiden übergelücklichen Eltern, **Claudia Mauerhofer** und **Ing. Thomas Mandl**. Wir wünschen den frischgebackenen Eltern und Sonnenschein Anton alles Liebe, viel Gesundheit und Gottes Segen.



*Wenn Träume Hand und Fuß bekommen, und aus Wünschen Leben wird, dann kann man wohl von einem Wunder sprechen!*



# JOSEF

## Du fehlst uns in unserer Mitte!

Am 16.09.2019 ist unser lieber Kollege, Lehrer und Freund, Ing. Josef Gruber aus Grafendorf, plötzlich und viel zu früh verstorben. Bei seinem Begräbnis am 20.09.2019 erwiesen ihm beinahe alle Kirchberger Lehrer und Mitarbeiter, sowie viele Schüler und Absolventen die letzte Ehre. Er hinterlässt eine große Lücke in Kirchberg.

Ing. Josef Gruber, von den meisten Josie oder 19er genannt, war seit 1985 Lehrer im steirischen land- und forstwirtschaftlichen Schulwesen tätig. Seine erste Dienststelle war die Fachschule Großwilfersdorf, wo er sich zuerst mit dem Pflanzenbau und dann mit dem Kräuter- und Gemüsebau beschäftigt hat. Bei der Überführung der Fachschule in die gärtnerische Berufsschule, hat er wertvolle Aufbauarbeit geleistet. Nach 13 Jahren wurde er auf eigenen Wunsch in die Fachschule Kirchberg in seine Heimatgemeinde versetzt. Die Zeit passte genau, und so konnte er auch in Kirchberg seinen geliebten Gegenstand Pflanzenbau übernehmen. Diese Aufgabe führte er bis zum heurigen Schulschluss vorbildlich aus. Er war ein absoluter Fachmann und ein guter Pädagoge, der bei den Schülern anerkannt und beliebt war. Er unterrichtete den Ackerbau und die Grünlandwirtschaft sowohl in Theorie und Praxis. Im Schulbetrieb war er der fachliche Koordinator für den Feldbau, die Zusammenarbeit mit den Betriebsmitarbeitern gelang ihm so gut, dass er auf Landesebene oft als Vorbild für das Zusammenwirken von Schule und Betrieb genannt wurde. Bei Fachtagen und Feldveranstaltungen hat er sich immer intensiv eingebracht, seine Genauigkeit und Verlässlichkeit war bei den Partnern aus Wissenschaft, Beratung und Wirtschaft sehr geschätzt.

Wenn er am Abend oder am Wochenende die Schule abgeschlossen hat, dann hat er zu Hause auf seinem Betrieb weitergemacht. Dieser Ackerbaubetrieb mit Stiermast, den er zusammen mit seiner lieben Frau Ingrid und den beiden Kindern Sabine und Thomas geführt hat, war sein ganzer Stolz.

Leider hat ihn vor zwei Jahren eine Krankheit befallen, die ihm langsam seine Kräfte und das Selbstvertrauen geraubt hat. Am Ende hat ihm die Kraft zum Leben gefehlt und er hat uns verlassen. Er fehlt uns in Kirchberg und wir werden ihn nie vergessen.

Besondere Anteilnahme verspüren wir gegenüber seiner Frau und den beiden Kindern, die einen wunderbaren Gatten und Vater verloren haben. Wir wünschen ihnen Kraft und Gottes Beistand um diesen großen Verlust ertragen zu können.



### In Memoriam

**Ing. Josef GRUBER**  
**Fachlehrer**

**\*02.11.1962**

**†16.09.2019**



Steh nicht am Grab  
mit verweintem Gesicht  
ich bin da – ich schlafe nicht.  
Ich bin im Wind,  
der weht über die See,  
ich bin das Glitzern  
im weißen Schnee.  
Ich bin die Sonne  
auf reifender Saat,  
ich bin im Herbst  
in der goldenen Mahd.  
Wenn Du erwachst  
im Morgenschein,  
werde ich immer  
um dich sein.  
Bin im Kreisen der Vögel  
am Himmelszelt,  
ich bin der Stern,  
der die Nacht erhellt.  
Steh nicht am Grab  
in verzweifelter Not,  
ich bin nicht da –  
ich bin nicht tot!



# Neue Gesichter in der LFS Kirchberg am Walde

*Herzlich willkommen - Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit euch!*



**DI Bsc Martin BUCHEGGER**

Mein Name ist Martin Buchegger und ich bin seit Beginn dieses Schuljahres Lehrer in Kirchberg. Zu meinen Unterrichtsgegenständen zählen Unternehmensführung, Mathematik und wirtschaftliches Rechnen, spezielle Tierhaltungsformen und die Milchverarbeitung im Praxisunterricht.

Ich bin 24 Jahre alt, komme aus der Gemeinde Dechantskirchen und stamme von einem landwirtschaftlichen Betrieb mit dem Betriebschwerpunkt Mutterkuhhaltung und Imkerei. Mein landwirtschaftlicher Ausbildungsweg begann an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, an der ich 2014 maturierte.

Nach dem Präsenzdienst führte es mich weiter nach Wien an die Universität für Bodenkultur, sowie an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober Sankt Veit für die agrarpädagogische Ausbildung. Meine Laufbahn als Lehrer startete ich an der LFS-Obersiebenbrunn im Marchfeld.

Während meiner Studienzeit war ich als Erntehelfer auf einem Gutsbetrieb in Norddeutschland bzw. als Prüfer bei der AMA tätig. Dort konnte ich viele Erfahrungen im fachlichen Bereich sammeln.

Ich wurde in Kirchberg sehr herzlich aufgenommen und freue mich auf die schöne Aufgabe als Lehrer.



**BEd. Tamara SCHANDL**

Vor 19 Jahren begann ich eine Lehre zur Gärtnerfacharbeiterin in Bad Radkersburg. Im Zuge dessen besuchte ich die gärtnerische Berufsschule in Großwilfersdorf. Ein zufälliges Treffen, mit einem ehemaligen Lehrer, aus der Gartenbauschule, war ausschlaggebend, dass ich heute als Pädagogin arbeite... Nach meiner Berufsreifeprüfung, welche ich an der HBLFA in Wien Schönbrunn ablegte, begann ich das berufsbegleitende Studium der Agrarpädagogik in Wien Ober St-Veit. Im Schuljahr 2018/2019 bekam ich dann die großartige Möglichkeit, als Pädagogin in der Berufsschule für Gartenbau zu unterrichten. Seit diesem Schuljahr bin ich in der LFS Kirchberg am Walde tätig.

Meine Freizeit verbringe ich gerne bei meinen Eltern in der Südsteiermark. Dort habe ich meinen Garten, viele Freunde und meine Tiere, ein Ort an dem ich entspannen kann und mir Kraft hole. Diese Tage sind geprägt von Lernen – Lernen durch Beobachten, Zuhören und Ausprobieren. Ansonsten reise ich gerne; andere Länder und Kulturen kennenzulernen finde ich sehr spannend, vor allem aber wichtig um Vorurteile bzw. voreingenommene Meinungen hinter sich zu lassen und den eigenen Horizont zu erweitern! Ich freue mich auf viele schöne Momente in Kirchberg und auf eine gute Zusammenarbeit.



**Ing. Ralf KETTWICH**

Mein Name ist Ralf Kettwich und seit diesem Schuljahr unterrichte ich Englisch in der 1. Klasse.

Von Beruf bin ich Gartenbauingenieur und unterrichte hauptsächlich an der Gärtnerischen Berufsschule Großwilfersdorf. Dort sind meine Hauptgegenstände Technik im Gartenbau und Englisch im Gartenbau, wie auch politische Bildung und Sport.

Ich stamme aus einem landwirtschaftlichen Betrieb, habe mich aber für den Gartenbau entschieden. Nach meiner Gärtnerlehre mit Matura, habe ich an der Fachhochschule für Gartenbau in Erfurt ein fünfjähriges Fernstudium abgeschlossen. Ich eignete mir danach in den verschiedenen Zweigen des Gartenbaus Berufspraxis an. So habe ich eine Baumschule geleitet, viele Jahre im Landschaftsgartenbau verbracht, in der Gartencenterbranche die Grünabteilungen geleitet, sowie in der Grünflächenverwaltung gearbeitet. Dadurch habe ich auch verschiedene Lebensmittelpunkte gehabt. Seit 15 Jahren lebe ich in Graz, davor viele Jahre in München, aber auch in Wien und Leipzig. Somit nicht mehr der Jüngste mit 54 Jahren.

Das Kirchberger Team hat mich sehr herzlich aufgenommen und mich beim Start, an der für mich neuen Schule, sehr unterstützt. Dafür bedanke ich mich natürlich herzlich.



Ich bin Christine Sobl und komme aus St. Jakob im Walde. Nachdem ich die dreijährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft in Vorau abgeschlossen habe, besuchte ich gleich darauf den einjährigen Maturalehrgang in der FS Vorau. Gleich nach der Matura fand ich im August 2017 in der Fachschule Vorau im Bereich Schulverwaltung meinen Arbeitsplatz. Seit August 2019 bin ich als Karenzvertretung für Frau Mauerhofer Claudia in der LFS Kirchberg tätig. Hier zählt die Schulverwaltung zu einem meiner Arbeitsbereiche. Ich freue mich sehr, dass ich Teil des Kirchberger Teams bin.



Christine SOBL



Claudia REITHOFER

Mein Name ist Claudia Reithofer und ich lebe mit meinem Mann Johann und unseren Kindern Thomas und Julia in Pongrazen. Meine Lehre als Restaurantfachfrau und Köchin absolvierte ich im Landgasthof Kneißl in Löffelbach. Danach war ich 6 Jahre im Masenberger Olmstoll angestellt. Von 2008 bis 2019 arbeitete ich bei der Firma Frutura in Hartl. Seit September 2019 bin ich Teil des Küchenteams in der LFS Kirchberg am Walde. Mit viel Freude und frischer Energie bei der Arbeit, habe ich mich schon gut in Kirchberg eingelebt.

*Wir wünschen unseren neuen MitarbeiterInnen einen angenehmen Start und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!*



Philipp KOPPER

Mein Name ist Philipp Kopper und ich komme aus Grafendorf. Ich konnte heuer im Juli mein Abschlusszeugnis nach meinen drei Schuljahren in Kirchberg entgegen nehmen. Im September 2019 startete ich meine Lehre zum Tischler in der LFS Kirchberg am Walde. Ich freue mich auf eine tolle und interessante Lehrzeit in Kirchberg.



**Ballkartenbestellung NUR ONLINE  
ab 03.12.2019 abends unter [www.lfs-kirchberg.at](http://www.lfs-kirchberg.at)**

# Kirchberger Schlossball 10. Jänner 2020

Pro Absolvent können 2 Karten über das Internet bestellt werden. Ein Recht auf Karten gibt es leider nicht! Doppelbestellungen werden nicht berücksichtigt.

### Vorgangsweise:

1. Voraussetzung ist, dass der Mitgliedsbeitrag vor der Bestellung einbezahlt ist. Für die Bestellung bitte die AV-Mitgliedsnummer (am Adressaufdruck ablesbar) bereit halten.
2. Erst nach Zusage seitens der Schule (Bearbeitungsdauer mind. 1 Woche) sind die Karten reserviert.
3. Dann müssen die Karten noch vor Weihnachten abgeholt werden, ansonsten verfallen die Karten.

# DATENSCHUTZERKLÄRUNG ABSOLVENTENVERBAND

Wir möchten Sie nachstehend über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Zusammenhang mit Ihrer Vereinsmitgliedschaft informieren.

## 1. Zweck der Datenverarbeitung und Rechtsgrundlage

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten im Zusammenhang Ihrer Mitgliedschaft bei uns. Die Bereitstellung Ihrer Daten ist freiwillig, jedoch kann ohne die Bereitstellung die Mitgliedschaft nicht erfolgen.

## 2. Übermittlung Ihrer Daten

Ihre Daten werden von uns mit größter Sorgfalt behandelt.

Eine Übermittlung Ihrer Daten findet nur soweit statt, als dies

- zu Abrechnungszwecken
- zur Aufrechterhaltung der elektronischen Dienste (IT-Provider)
- zur Erfüllung unserer rechtlichen Pflichten (Aufbewahrungspflichten, Meldepflichten)
- bei Funktionärstätigkeiten die Kontaktdaten und Foto notwendig ist.

## 3. Dauer der Datenspeicherung

Ihre Daten werden von uns nur so lange und in dem Umfang aufbewahrt, als dies zum Zweck nach Punkt 1 erforderlich ist bzw. bis zum Erlöschen der gesetzlichen Aufbewahrungspflichten oder Verjährungsfristen.

## 4. Ihre Rechte

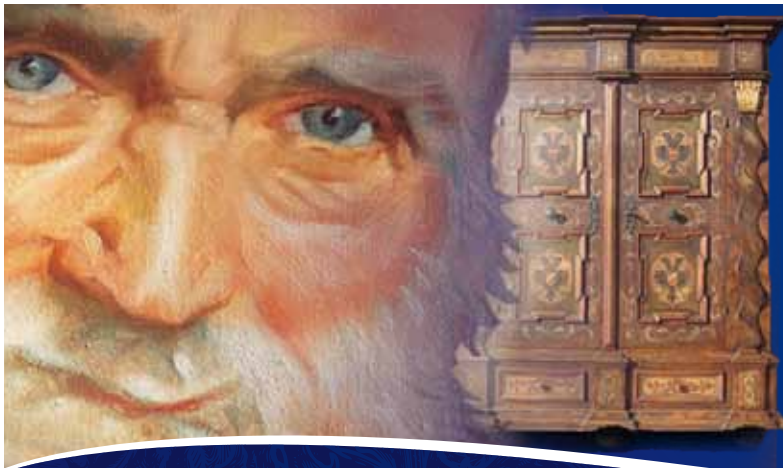
Im Zusammenhang mit der Verarbeitung Ihrer Daten verfügen Sie jederzeit über die Rechte auf

- Auskunft
- Berichtigung
- Löschung („Recht auf Vergessenwerden“)
- Einschränkung der Verarbeitung
- Datenübertragbarkeit
- Widerspruch bzw.
- Widerruf (bei Einwilligung) und
- Beschwerde bei der Datenschutzbehörde

## 5. Kontaktdaten

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns!

Absolventenverband der landwirtschaftlichen Fachschulen Kirchberg am Walde und Schielleiten,  
Erdwegen 1-4, 8232 Grafendorf, Tel.: 03338/2289, av-kirchberg@gmx.at



Antikes  
Stilvolles  
Exquisites  
**if**  
**ANTIK**

...ausgewählte, erlesene  
Antiquitäten auf über 1500 m<sup>2</sup>  
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



Impressum - Herausgeber:

Absolventenverband der landwirtschaftlichen

Fachschule Kirchberg am Walde

Für den Inhalt verantwortlich und Zusammenstellung:

Roman Musch, Dir. DI Roman Bruckner

Layout: Birgit PAYERHOFER

Vervielfältigung: Kaindorfdruck - Druck und Grafik - professionell,  
individuell und schnell, Kaindorf 20, 8224 Kaindorf bei Hartberg