



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang März 2026 Nr. 122 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg



**ZERTIFIZIERT: KIRCHBERG HAT
EINE KÜCHE DER ZUKUNFT.**

***Die Lehrfahrt der Absolventinnen und
Absolventen führt ins Murtal***

**Seite
3**

AV-Obmann am Wort



Obmann Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde unserer Fachschule!

Mit den ersten Frühlingstagen beginnt sich das Arbeitsrad des Bauernjahres auf dem Feld wieder zu drehen und lässt man sich den vergangenen Winter nochmal durch den Kopf gehen. Man erinnert sich an den großartigen Schloss-

ball in Kirchberg. Und an die tolle Aufführung der zukünftigen Absolventinnen und Absolventen unserer Fachschule bei der Eröffnungspolnaise des Bauernbunds in Graz. Und während sich in der Stadthalle viele tausend Gäste aller Altersgruppen gut unterhielten, versuchte vor den Toren eine kleine Gruppe von Demonstranten die Stimmung für ihre Anliegen zu gewinnen. Mehr Tierwohl für Schweine forderten sie. Meinerseits kann ich die Vorgehensweise dieser Gruppe nach momentaner Umsetzung nicht verstehen. Das Bilderbuch, aus dem ihr Zugang zur Landwirtschaft entstanden ist, ist leider schon länger vergriffen. Gäbe es in dieser Gruppe auch nur einen praktizierenden Landwirt, welcher die momentane Gesetzes- und Finanzlage unserer Schweinemäster kennt, würde dieser die Forderungen sicher anders formulieren. Vielleicht würde dieser

Praktiker auch hinterfragen, wovon sich der Großteil der Bevölkerung ernährt und wo der Anreiz beim Kaufen besteht. Aber diesen Praktiker gibt es in dieser Gruppe nicht. Die Entscheidung für österreichische Produkte ist eine Entscheidung für ein gepflegtes, vielseitiges Urlaubs- und Erholungsland. Herkunft, wo wir her sind! Wieder ergeht ein Aufruf an die Direktvermarkter und Hofladenbesitzer unter den Kirchberger Absolventinnen und Absolventen: Nützt unsere Zeitung als Werbeträger und Vermittler. Anfragen bitte an mich, meine Geschäftsführer oder an die Schule stellen. Um das Gemeinsame im Verband zu fördern und Neues aufnehmen zu können, lade ich zur Lehrfahrt in das obere Murtal ein. Meldet euch an und genießt wieder einen gemeinsamen Ausflug. Mit den besten Wünschen für Haus und Hof.

Euer Raimund Kandlbauer

„Aufbruchsstimmung entsteht, wenn der Wunsch nach Veränderung größer ist als die Angst vor dem Unbekannten.“

Aufbruch bedeutet mehr als nur ein Neubeginn – Es ist ein bewusstes Weitergehen, getragen von Erfahrung, Neugier und dem Mut, neue Wege zu beschreiten. Genau dieser Geist prägt unsere landwirtschaftliche Fachschule in diesem Jahr in besonderer Weise. Mit dem neuen Milchviehstall wird ein Ort entstehen, der weit über die Funktion eines modernen Stalles und Wirtschaftsgebäudes hinausgeht. Er ist ein zukunftsweisender Ausbildungsstall, ein Lernraum zum Angreifen, Mitdenken und Mitgestalten. Unsere rund 250 Schülerinnen und Schüler erleben diese historische Bauphase, denn hier verbinden sich Tradition und Innovation: Bewährtes Wissen trifft auf neueste Erkenntnisse aus Forschung und Praxis. Für unsere

Schülerinnen und Schüler eröffnet dieser Stall völlig neue Möglichkeiten. Tierwohl, Arbeitswirtschaft, Digitalisierung und Nachhaltigkeit können unter realen Bedingungen erlebt und kritisch hinterfragt werden. Lernen wird damit noch praxisnäher, ganzheitlicher und zukunftsorientierter. Gleichzeitig ist der Stall auch ein Zentrum für Forschung, Entwicklung und Begegnung. Neue Technologien und Methoden werden erprobt, Daten gesammelt und Erkenntnisse gewonnen, die weit über die Schule hinauswirken. Damit leisten wir einen aktiven Beitrag zur Weiterentwicklung der Landwirtschaft, denn Landwirtschaft erlebbar zu machen, ist ebenfalls ein Ziel. Dieser Aufbruch steht sinnbildlich für den Weg, den auch unsere Absolventinnen und Absolventen gehen: gut verwurzelt im Wissen und offen für Neues. Möge der Geist des Aufbruchs unsere Absolventinnen

Direktor am Wort



Dir. Wolfgang Fank

und Absolventen auf ihrem weiteren Lebensweg begleiten, um die Landwirtschaft mit Mut, Engagement und Zuversicht aktiv mitzugestalten zu können. Auch allen übrigen Leserinnen und Lesern dieser Absolventenzeitung wünsche ich den erwähnten gestalterischen Mut zum Aufbruch.

Dir. Wolfgang Fank, BEd

Lehrfahrt

des Absolventenverbandes ins Murtal

Donnerstag,
23. April
2026



MIT EINEM KLIICK ZUM AV-BEITRAG

Durch Scannen des QR-Codes kann der Mitgliedsbeitrag mit Raiffeisen-Elba, George usw. ganz einfach überwiesen werden. Den Betrag bzw. die Mitgliedsnummer findest du im Adressfeld auf der letzten Seite. (Rückseite der aktuellen Ausgabe)

*Mitgliedsbeitrag
mit QR-Code
einfach und
schnell
überweisen.*



IN GEDENKEN AN UNSERE VERSTORBENEN ABSOLVENTEN

Franz Moser

verstorben am 12.02.2026
AV-Jahrgang 1965



Programm:

- 07:00 Uhr **Abfahrt in Kirchberg**
- 09:00 Uhr **Betriebsbesichtigung
Familie Grasser**
Milchvieh-Zuchtbetrieb mit
Hofmolkerei
St. Lorenzen 27,
8715 St. Margarethen bei Knittelfeld
- 12:30 Uhr **Mittagessen**
Brauhaus Murau
- 14:00 Uhr **Besichtigung Brauhaus Murau**
Brauerei der Sinne
- 19:00 Uhr **Gemütlicher Ausklang**
Buschenschank Pußwald
8230 Hartberg
- Kosten: **€ 25,00 pro Person** (Busfahrt,
Jause, Eintritt & Abendessen)
Das Mittagessen ist selbst zu bezahlen!

Zustiegsmöglichkeiten:

- 07:05 Uhr Grafendorf P&R
07:15 Uhr Hartberg Stadtwerke-Hartberg-Halle

**Anmeldung für die Lehrfahrt
telefonisch unter
03338/22 89
bis Dienstag, 21.04.2026**

Küche der Zukunft

Mehr Bio, mehr pflanzliche Lebensmittel am Teller, mehr Genuss für die Schüler:innen. Kirchberg stellte sich der “Küche der Zukunft Challenge”.



Wirtschaftsleiterin Eva Maria Sedlak nahm Zertifikat von Gschier und Förster entgegen.

Gutes Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, heißt es im Volksmund nicht zu Unrecht. Was daheim in der hauseigenen Küche schon nicht einfach ist, nämlich gesund, nachhaltig und nach allen Geschmäckern zu kochen, ist in der Großküche Kirchberg nochmal um ein Vielfaches herausfordernder (siehe Fun-Facts). Ein Jahr lang stellte sich die Schul- und Internatsküche der “Zukunft der Küche Challenge”, bei der sie vom Verband “Bio Austria” und der Initiative “Zukunft Essen” fachlich unterstützt wurde. “Das Küchenteam entwickelte einen neuen Speiseplan mit besonderem Fokus auf biologische, regionale Lebensmittel und der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Dabei wurden sie bei den Workshops von außen begleitet”, erklärt Direktor Wolfgang Fank. Für ihn war auch wichtig, dass die Schüler:innen eingebunden werden. “Es gab zwei gemeinsame Workshops mit Schülervorteiler:innen, die ihre Ideen zur Abfallvermeidung und Speiseplangestaltung einbrachten.”



Im neuen Küchenkonzept konnte der Bio-Anteil auf rund 25 Prozent angehoben werden. Vieles davon kommt ohnehin aus der schuleigenen Bio-Gärtnerei (rechts). Und auch neue Gerichte, wie etwa ein BIO-Baukasten-Menü bei dem Schüler:innen sich aus BIO-Komponenten ein Menü zusammenbauen können, kamen auf den Speiseplan hinzu. Am 19. Jänner 2026 fand mit der Verleihung der Zertifizierung durch Bio Austria Steiermark-Obmann Thomas Gschier und Frau Mag. Jacqueline Förster der offizielle Abschluss der Challenge statt. Die Initiative “Küche der Zukunft Challenge” geht übrigens weiter und richtet sich nicht nur an Schulen, sondern an jegliche Großküchen. Durch das von Bund, Land und EU kofinanzierte Projekt wird in den Betrieben der Bio-Anteil auf das nächste Level gebracht, der Lebensmittelabfall weiter reduziert, mehr pflanzliche Gerichte etabliert und das bäuerliche Lieferanten-Netzwerk ausgebaut. Gemeinsam mit den Küchen werden eigene praxistaugliche Ziele erarbeitet. Die Küche wird dort abgeholt, wo sie derzeit steht und auf dem Weg zum nächsten Level von Berater:innen von “Bio Austria” und “Zukunft Essen” begleitet.



KÜCHE - Fun-Facts

Wusstest du, dass ...

- ... täglich für 280 Personen gekocht wird.
- ... 800 Eier für eine Kirchberger Eierspeis aufgeschlagen werden.
- ... 80 kg Ripperl für ein Abendessen gebraten werden.
- ... 500 Stk. Faschingskrapfen für gute Laune sorgen.
- ... und 30 l Milch für Frittaten verkocht werden.

Aus Überzeugung BIO: 35 Jahre Mitglied bei Bio Austria Steiermark

Seit 35 Jahren ist unsere Schule stolzes Mitglied im Bio Austria-Verband Steiermark – und das aus tiefster Überzeugung. Für uns bedeutet biologisches Wirtschaften weit mehr als ein Trend: Es ist eine Haltung gegenüber der Natur, allen Lebewesen und der wertvollen Ressource Boden, die wir schützen und bewahren möchten.

Diese Werte spiegeln sich auch im Schulalltag wider. In unserer Schulküche werden täglich biologisch erzeugte Lebensmittel verarbeitet, insbesondere frisches Gemüse, das mit Sorgfalt und Respekt zubereitet wird (links). Besonders Stolz sind wir dabei auf unsere eigene Schulgärtnerei. Hier erleben Schülerinnen und Schüler hautnah, was es bedeutet, Lebensmittel selbst anzubauen.

Vom kleinen Samenkorn bis zum fertigen Gericht auf dem Teller begleiten sie den gesamten Prozess. Sie säen, pflegen und beobachten das Wachstum der Pflanzen und entwickeln dabei ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Qualität. Dieses direkte Erleben stärkt nicht nur das Verständnis für biologische Landwirtschaft, sondern auch die Wertschätzung für Lebensmittel.

So wird Bildung bei uns lebendig – praxisnah, nachhaltig und mit Blick in die Zukunft.



Magdalena und Julia inmitten der Färberkamille

Wissenswert



Bodenleben und Erträge steigern klingt auf den ersten Blick unmöglich – ist es aber. Ohne Zweifel – unsere Böden sind landauf, landab stark von unserer Bewirtschaftung geprägt. Leider kam es hierbei in den letzten Jahren vielerorts zu teils gravierenden Verschlechterungen. Vor allem die Bodenstruktur litt und leidet darunter. Böden können ihre natürlichen Aufgaben oftmals nicht mehr erfüllen, z.B. Regen aufnehmen und Pflanzen versorgen. Die Folge sind Abschwemmungen, schlechte Erträge und verarmte Böden.

Der Grund liegt oftmals in einem eklatanten Nährstoffmangel – und nein, es scheitert nicht an der Stickstoffmenge. Viele, für den Boden lebenswichtige Nährstoffe, wie Kalk, Schwefel aber auch Spurenelemente, wurden über die letzten Jahrzehnte schlichtweg nicht gedüngt. Den Boden sollte man hierbei wie einen Kuchenteig sehen: Alles muss im richtigen Verhältnis zu einander stehen. Ein Kuchen

wird auch nichts werden, wenn wir statt einer Prise einen Kilo einer Zutat begeben. Ohne Zweifel, die Bodenbearbeitung kann viel ausgleichen, genannt sei hier die allseits bekannte Frostgare. Diese kann allerdings nie die Nährstoffe im Boden ausgleichen, sondern wirkt meist vergleichbar mit einer Schmerztablette bei einem verstauch-

Zum Start der neuen Kolumne „Wissenswert“ in den Kirchberger Mitteilungen werden ab jetzt immer wieder wertvolle Tipps für Haus und Hof zu lesen sein.

ten Fuß – das Symptom ist gelindert, nicht aber die Ursache. Und ja, diese Aussage stimmt auch auf schweren Böden, wenn man es konsequent verfolgt. Bekommt man die Verhältnisse im Boden wieder in den Griff, bewegen sich die Böden andererseits auch wieder schnell in die richtige Richtung. Eine bessere Bodenstruktur bringt auch für die Pflanzen bessere Wachstumsbedingungen und weniger Stress – Das Ergebnis sind erfahrungsgemäß bessere Erträge bei weniger Aufwand. Aus der Sicht kann der Wert einer (hochwertigen) Bodenuntersuchung zur Bestimmung der Nährstoffhaushalte nicht hoch genug erachtet werden. Böden, Pflanzen, Tiere und zu guter Letzt die Geldbörse werden dafür dankbar sein.

DI Christoph Steinbauer

Fachlehrer für Bodenkunde und Pflanzenbau



Für die 32 Milchkühe holte sich der Moisi ein generalüberholtes Melksystem

Beide, David Ederer und seine Partnerin Anna Schinnerl, sind Kirchberger Absolventen. Doch in der Schule sind sich die zwei nicht begegnet. „Nein, zwischen uns liegen fast zehn Jahre. Wir wurden verkuppelt“, schmunzeln beide. Eine gemeinsame Freundin erkannte, dass die beiden mehr gemeinsam haben könnten, als ihre Leidenschaft für Rinder. Ihre Eltern führen einen Aufzuchtbetrieb in St. Kathrein. Seit sie acht Jahre alt war, ist sie bei den Jungzüchtern aktiv. „Bei den Schauen hat mich Direktor Bruckner immer angesprochen und gesagt, ich müsse unbedingt Kirchberg gehen“, erinnert sie sich. Auch jetzt, nachdem die beiden mit einem neuen Milchviehstall ihre Zukunft aufgebaut haben, ist sie für die Zucht zuständig: „Mir ist ein gutes Exterieur sehr wichtig. Wir wollen künftig auch in Richtung Jungkuhverkauf gehen.“ Nebenbei arbeitet die als Kontrollassistentin

für den LKV (Leistungskontrollverband) und macht den Landwirtschaftsmeister. David hat diesen schon. Seinen Beruf als Landmaschinenmechaniker hat er mit dem Beginn des Stallbaus 2024 aufgegeben.

Neuer Stall mit viel Technik

Vor einem Jahr, im April 2025, ist die Herde in den zweireihigen Tiefmist-Liegeboxenlaufstall eingezogen. Hohes Tierwohl war beiden bei der Planung wichtig. Entmisten und Melken übernehmen Roboter, wobei der Melkroboter generalüberholt vom Hersteller gekauft wurde. „Baujahr 2012, aber als er kam, sah er wirklich wie neu aus. Und so funktioniert er auch.“ Für den Bestand von mittlerweile 32 Milchkühen wäre ein neuer Roboter nicht wirtschaftlich gewesen. Dennoch wollte David den Stall so bauen, dass eine Person die Arbeit alleine bewältigen kann. Die Herde wurde aus dem eigenen Bestand und Zukauf von Annas Eltern von 20 auf 32 Kühe aufgebaut. Kuhkälber werden selbst aufgezogen, Stierkälber kommen mit etwa zwei Monaten nach Greinbach. Diese sind im alten Stallgebäude untergebracht, dessen Umbau noch ansteht. Die Eltern Franz und Johanna kümmern sich um das Jungvieh. Die Kälber sind aber schon im neuen Stall neben der Milch-



Ein generalüberholter Melkroboter melkt seit einem Jahr sehr zuverlässig

kammer untergebracht. Sie bekommen ad libitum Sauermilch. Vor den Boxen stechen zwei Campingsessel ins Auge. Anna: „Hier setzen wir uns nach der Stallarbeit gerne hin, trinken etwas und genießen, dass es den Kälbern gut geht und alles läuft.“ Ob alles läuft, können die beiden auch am Handy checken. Kameras blicken in jeden Winkel des Stalls. Die Hanglage wurde mit Güllekeller (750 Kubikmeter, stationäre Rührer) unter dem Stall und einer Strohbühne/Maschinenhalle über dem Stall gut ausgenützt.

Fütterung

Serviert wird den Kühen Rundballensilage (sowohl Gras als auch Mais) auf Edelstahl. „Wir haben ausschließlich Rundballen, denn dort, wo der Fahrstilo stand, ist jetzt der Stall. Beim Gras werden wir bestimmt dabei bleiben, weil wir die Wiesen unterschiedlich nutzen. Beim Mais ist es eine teure Geschichte – mal schauen“, erklärt David, zu dessen Zukunftsplänen auch ein Futtermischwagen gehört. Auf den hofeigenen Flächen mäht er fünf Mal. Außerdem bewirtschaftet er auch Wiesen in Arzberg: „Ich habe dort den Hof meines Onkels geerbt, der bei einem



Ballensilage, serviert auf Edelstahl

Forstunfall verstorben ist.“ 31 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche bewirtschaftet David, wovon fünf Hektar Acker sind. Hier wechseln sich zwei Jahre Klee gras mit Silomais, Grünschnittroggen als Zwischenfrucht und wieder Silomais ab. Streifenfrässaat schützt vor Erosion. „Der Maisanbau, Pflanzenschutz und Ernte sowie das Ballenpressen vererbe ich an einen Lohnunternehmer. Auch den Trans-

port der Ballen von Arzberg und des Festmists nach Arzberg werden ausgelagert. Sonst mache ich alles selbst“, meint David. Apropos selbst: Auch das meiste Holz für den neuen Stall stammt aus dem eigenen, 17 Hektar großen Wald – 200 von 250 Kubikmetern hat er selbst geschlagen.

Kirchberg

Diesen Sommer kommen erstmals zwei Praktikanten auf den Betrieb. „Wir sind schon sehr gespannt, wie das wird. Beide sind Kirchberger“, so das Paar. An die Fachschulzeit denken beide noch gerne zurück. Bei ihm weckte sein Klassenvorstand das Interesse für Pflanzenbau. Sie würde sofort wieder nach Kirchberg gehen.



**David Ederer und Anna Schinnerl
mit Eltern Franz und Johanna Ederer
und Großmutter Regina**

Vulgo Moisi, Haselbach bei Weiz 10

- 32 Milchkühe und Jungviehaufzucht.
- Gleitender Stalldurchschnitt von derzeit 9.000 Kilo, Ziel sind 10.000 bis 11.000 Kilo.
- Stall vor einem Jahr bezogen: Gebrauchter Melkroboter, Entmistungsroboter, Güllekeller, großzügiger Auslauf.
- Kälber: ad libitum Sauermilchtränke.
- Jungviehaufzucht ist Aufgabe der Eltern.
- 31 Hektar Nutzfläche, wobei sich auf fünf Hektar Acker Klee gras und Silomais in der Fruchtfolge abwechseln.



Herzlich willkommen!



♥ **Antonia**

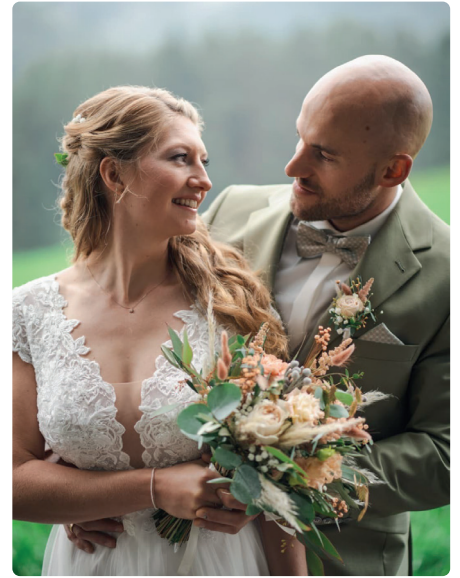
06.02.2026

Julia und Martin Köberl,
AV-Jhg. 2021 und Fachlehrer

Schwester Rosalie

 48 cm

 3210 g



Herzliche Gratulation!



**Johanna & Hannes
Schrammel**

Fachlehrer in Kirchberg



27. September 2025

*Wenn du liebst,
was du hast,
hast du alles, was du
brauchst!*



Franz ♥

31.04.2025

Tanja Kienegger,
AS-Abschluss 2023, und
Andreas Kienegger

 50 cm

 3300 g



♥ **Valerie**

04.11.2025

Christine, AV-Jhg. 2014,
und Philipp Wels, AV-Jhg. 2013

 52 cm

 3890 g



Lorenz ♥

26.10.2025

Simone Unterberger und
Andreas Gabbichler,
AV-Jhg. 2015

Bruder Clemens

 51 cm

 3110g



**Ein frohes und
gesegnetes Osterfest
wünschen Obmann
Raimund Kandlbauer
sowie Dir. Wolfgang Fank
mit allen Kirchberger
Mitarbeitern, Lehrer:innen
und Schüler:innen!**

Herzliche Gratulation



... unserem AV-Geschäftsführer
DI Christoph Steinbauer zum
Nachwuchs!

♥ Rosa

08.11.2025

Ing. Stefanie Niederl und
DI Christoph Steinbauer
AV-Jhg. 2011 und Fachlehrer



 53 cm

 3630 g

Ing. Hermann Ehrenhöfer

Abschied in den Ruhestand

Lieber Hermann,
nach über 40 Jahren engagierter Arbeit im Bereich Pflanzenbau und Informatik beginnt für dich nun ein neuer Lebensabschnitt. Vier Jahrzehnte, in denen du nicht nur Wissen vermittelt, sondern Generationen von Schüler:innen geprägt hast. Mit deinem Fachwissen im Pflanzenbau, deinem Weitblick und deiner Begeisterung für die Verbindung von Landwirtschaft und Informatik hast du Maßstäbe gesetzt und Entwicklungen angestoßen, von denen viele noch lange profitieren werden.

Du warst für Kolleg:innen und Schüler:innen gleichermaßen ein verlässlicher Ansprechpartner, ein geduldiger Erklärer und oft auch ein stiller Problemlöser, wenn Technik oder Pflanzen einmal nicht so wollten, wie geplant. Deine Begeisterung im Sport, besonders beim Skifahren, hast du bei vielen Skikursen mit den Schülerinnen und Schülern bewiesen. Für deinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir dir vor allem Gesundheit, viele erfüllte Tage, Zeit für all die Dinge, die im Berufsleben vielleicht zu kurz gekommen sind – und natürlich weiterhin viel Freude an der Natur und an allem, was wächst und gedeiht. Danke für deinen jahrzehntelangen Einsatz und dein großes Engagement.

Alles Gute für die Pension und für deinen neuen Lebensabschnitt als Opa.

Genieße diese schönen Momente!



*Was der Frühling nicht säte,
kann der Sommer nicht reifen,
der Herbst nicht ernten,
der Winter nicht genießen.*

Johann Gottfried von Herder (1744 - 1803)

BUSSI BIS BALD IM STEIRISCHEN WALD

Unsere Schüler eröffneten den größten Ball Europas – das ist auch Kirchberg!

Der Steirische Bauernbundball hat am 13. Februar 2026 sein 75. Jubiläum gefeiert – und die Dimension dieses Abends war schon beim Ankommen spürbar: Die Stadthalle war ausverkauft, rund 16.000 Besucher:innen strömten in Tracht durch die Eingänge. Wer durch die Foyers ging, bekam sofort das typische Ball-Gefühl: viele Begegnungen, viel Bewegung, überall Musik – und dazwischen die kleinen Momente.

Für 34 Schüler war es aber ein großer Moment. Gemeinsam mit den Mädchen aus den Fachschulen Hartberg und Vorau gestalteten sie die Eröffnungspolonaise. Aufgeregt, aber gut vorbereitet und perfekt einstudiert von Tanzprofi Willi Gabalier, rockten unsere Jungs wirklich die Bühne. Wir sind richtig stolz auf euch – und ich denke, diesen Moment werdet ihr in euren Erinnerungen an die Kirchberger Zeit behalten.



**DER LADER KOMMT
AUS KIRCHBERG**



**BAUERNBUNDBALL 2026
EIN VOLLER ERFOLG**

Laderspruch

Hört, hört, ihr vielen Gäste,
die ihr gekommen seid zu diesem Feste.
Wir eröffnen den steirischen Bauernbundball,
mit all seinen Besuchern von überall.

Die Fachschulen Kirchberg,
Hartberg und Vorau
stellen ihr Können zur Schau.

Flotte Dreher und Figuren mit Schwung,
erfreuen Alt und Jung.

Aber nicht nur in feinem Zwirn,
nein, wir jungen Leute habens auch im Hirn.
Tradition, Innovation und Hausverstand,
das beschreibt den Bauernstand.

Für die Zukunft des ländlichen Lebens
sind die Mühen der Bauern niemals vergebens.

Den ganzen Tag für Kuh und Feder,
ja, die Landwirtschaft braucht a jeder.

Wir feiern heute die Steiermark,
mit all ihren Produkten, die a jeder mag.
Von Milch über Obst und Wein wie im Garten
Eden, unsere Bauern sind ein Segen.

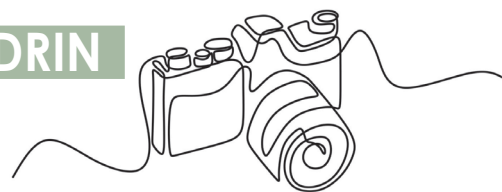
Das Brauchtum und die Leute,
ja, das feiern wir heute.

Und mit „Bussi bis bald im steirischen Wald“,
stoßen wir an auf den Bauernbund,
die steirischen Fachschulen wünschen
„Prost und bleibts g'sund“

Und solltet ihr morgen Früh das letzte Achterl
bedauern, denkt dran:
„alles für unsere Bäurinnen und Bauern“

*Autor: DI Christoph Steinbauer und
vorgetragen vom Schüler Andreas Meyer*

MITTENDRIN



**Für
NEUIGKEITEN
folge uns auf**

INSTA:
[@fachschulekirchberg](https://www.instagram.com/fachschulekirchberg)
FACEBOOK:
Fachschule Kirchberg



www.lfs-kirchberg.at



INFOABEND

Freitag, 10. April 2026

18.30 Uhr

LFS Kirchberg am Walde

Jetzt zum Infoabend anmelden: 03338/2289 oder
lfskirchberg@stmk.gv.at

LANDWIRTSCHAFT ABENDSCHULE

Die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin/zum landwirtschaftlichen Facharbeiter im zweiten Bildungsweg bietet die perfekte Chance für alle, die ihre Leidenschaft für Natur, Tiere und nachhaltige landwirtschaftliche Produktion zum Beruf machen möchten. Ob Ackerbau, Tierhaltung, Forstwirtschaft oder Direktvermarktung – Sie erwerben umfassendes Fachwissen und wertvolle praktische Fähigkeiten, die sofort im eigenen Betrieb eingesetzt werden können. Die Ausbildung ist speziell in einem Schuljahr auf Erwachsene abgestimmt: kompakte Unterrichtsblöcke, erfahrene Fachlehrkräfte und ein praxisnaher Zugang ermöglichen effizientes Lernen auf Augenhöhe. Nähere Infos erfahren Sie beim Infoabend, am **Freitag, den 10. April 2026, um 18.30 Uhr.**

Steirisch-burgenländisches

Biofest

31. Mai 2026

St. Ilgen an der Lafnitz

10 bis 18 Uhr

Bio-Bauernmarkt & Bio-Kulinarik
Bio-Jungpflanzen & Kunsthandwerk
Musik & Kinderprogramm



Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
bio-austria.at/EU-Bio-Logo

© Theresa Krautgartner / Bio Ernte Steiermark

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



KIRCHBERG BAUT



Der Baufortschritt wird mittels Zeitrafferkamera dokumentiert. Auf unserer Homepage können Sie sich über den aktuellen Baufortschritt laufend informieren.

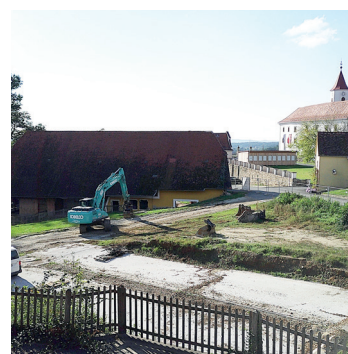
Mit einem Klick auf die Baustelle



Jetzt geht's los!

Mit dem Abbruch der Hochein-fahrt im letzten Jahr wurde der Grundstein für den jetzigen Start gelegt. Nach den abgeschlossenen Ausschreibungsverfahren und der Vergabe der verschiedenen Gewerke an die Firmen wurde am Montag, den 16. März, mit dem Aushub für unser Stallbauprojekt gestartet.

In den nächsten Wochen wird das Baufeld ausgehoben, die duktilen Pfähle, die aus statischen Gründen notwendig sind, geschlagen und mit Ende April mit dem Betonbau begonnen.



Impressum - Herausgeber:

Absolventenverband der landwirtschaftlichen
Fachschule Kirchberg am Walde

Für den Inhalt und die Zusammenstellung verantwortlich:
Roman Musch, Dir. Wolfgang FANK BED

Layout: **Claudia Mauerhofer**

Bildnachweis: Seite 3: © Lamm Tom / Seite 5,9,11: © Mario Gimpel

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