



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang November 2025 Nr. 121 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg

Startschuss für den neuen Rinderstall



*Feierlicher Spatenstich für den
Lehr- und Forschungsstall. Mehr dazu auf Seite 6*

***Winter-Bildungsprogramm
in der Fachschule Kirchberg am Walde***

*Seite
12*

AV-Obmann am Wort



Obmann Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule! Das Jungvieh und die Mutterkühe mit Kälbern sind zurück von unseren Almen und Sommerweiden. Die Ernte liegt verstaut in Silos und Ballen bereit, um unsere Tiere bis zur nächsten Ernte zu nähren. Ein Bauernjahr der Arbeit und Verantwortung für die Versorgung der Bevölkerung ist wieder in den letzten Tagen. Man ist ei-

nigermassen zufrieden mit dem Ergebnis der Arbeit und denkt unweigerlich aber schon wieder auf eine Verbesserung oder Veränderung im Betriebsablauf um das Ergebnis im kommenden Jahr wieder gut hinzubekommen. Der Anteil, den die Landwirtschaft am Endverbraucherpreis von Lebensmitteln erhält, ist oft gering. Laut Schätzungen kommen von 100 Euro, die Verbraucher für Lebensmittel ausgeben, durchschnittlich nur etwa 4 Euro beim Landwirt an. Der Anteil variiert nach Produkt stark. Bei Schnitzel im Restaurant oder Brot im einstelligen Bereich, bei unverarbeiteten Produkten wie Milch (ca. 35 Prozent) oder Äpfel (ca. 20 Prozent) höher. Der Großteil des Endverbraucherpreises setzt sich aus den Kosten und Profiten nachgelagerter Verarbeiter, Transporteure und Händler zusammen. Der Einfluss der Agrargüterpreise auf die Konsumpreise schwindet im Vergleich zu anderen Kostenfaktoren. Die Landwirtschaft ist damit nicht Hauptpreistreiber für die Konsumgüterinflation. Ein Ausweg für

manche Betriebe ist die Direktvermarktung ihrer landwirtschaftlichen Produkte. Die gute Ausbildung durch die Schule und die Unterstützung bei rechtlichen und fachlichen Fragen durch die zuständigen Kräfte der Landwirtschaftskammer ermöglicht vielleicht ein weiteres Einkommen am Betrieb. Dass dies nicht für jeden Betrieb und jede Lage gilt und möglich ist, ist leider ein Fakt. So liegt der Anteil der landwirtschaftlichen Direktvermarktung in Österreich unter 3 Prozent. Im Gegensatz dazu vereinbart der Lebensmitteleinzelhandel in Österreich über 90 Prozent. Hiermit geht wieder der Aufruf an die Direktvermarkter unter den Absolventen und Absolventinnen sich bei der Redaktion der Zeitung zwecks Betriebsvorstellung und Bewerbung ihrer Betriebe unverbindlich zu melden. Auch Urlaub am Bauernhof Betriebe oder Seminarbäuerinnen und Schule am Bauernhof sind herzlich eingeladen, sich vorzustellen. Mit den besten Wünschen für Haus und Hof und Gesundheit für eure Familien. Euer Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchbergerinnen und Kirchberger!

Ein ganz besonderes Jahr geht zu Ende – das Jubiläumsjahr „100 Jahre LFS Kirchberg“. Ein Jahrhundert voller Bildung, Entwicklung, Zusammenhalt und bäuerlicher Werte liegt hinter uns. Dieses Jubiläum war Anlass, stolz zurückzublicken, dankbar innezuhalten und zugleich mit Zuversicht nach vorne zu schauen. In diesem speziellen Jahr durften wir erleben, wie lebendig unsere Schule ist – getragen von der Gemeinschaft aller, die hier lernen, lehren und mitgestalten. Unter dem Dach der vier Säulen unserer Ausbildung – Land- und Forstwirtschaft, Be- und Verarbeitung, Handwerk und das Leben im Internat – werden junge Menschen seit Generationen darauf vorbereitet, Verantwortung zu übernehmen: für sich selbst, für den Hof, für die Natur und für unsere Gesellschaft. Das Jubiläumsjahr hat gezeigt, wie stark

die LFS Kirchberg in der Region verwurzelt ist und wie eng Tradition und Zukunft hier miteinander verbunden sind. Zahlreiche Feste, Projekte und Begegnungen haben uns vor Augen geführt, was diese Schule ausmacht: Ein Ort, an dem Lernen praxisnah ist, Gemeinschaft gelebt wird und wo Herz, Hand und Verstand gleichermaßen gefragt sind. Mit Blick in die Zukunft steht schon das nächste große Kapitel bevor: der Neubau des Milchviehstalls. Dieses Projekt ist ein Symbol für die Zukunftsorientierung der Schule. Der neue Stall wird modernste Technik mit tiergerechter Haltung verbinden und so die praxisnahe Ausbildung auf ein neues Niveau heben. Damit bleibt Kirchberg ein Ort, an dem Innovation und Tradition Hand in Hand gehen – ganz im Sinne einer nachhaltigen und verantwortungsvollen Landwirtschaft. So endet dieses Jubiläumsjahr nicht mit einem Punkt, sondern mit einem starken

Direktor am Wort



Dir. Wolfgang Fank

Ausrufezeichen. Es erinnert uns daran, dass Bildung, Gemeinschaft und Fortschritt keine abgeschlossenen Kapitel sind, sondern lebendige Prozesse. Gemeinsam gestalten wir weiter die Geschichte der LFS Kirchberg – mit Begeisterung, Zusammenhalt und dem Blick nach vorne. Mit lieben Grüßen
Direktor Wolfgang Fank

Kirchbergball



Nutze den QR-Code zur Bestellung!

Ballkartenbestellung NUR ONLINE



03.12. & 04.12.2025
von 18:00 - 21:00 Uhr

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

1. Voraussetzung ist, dass der Mitgliedsbeitrag vor der Bestellung einbezahlt wurde. IBAN für die Überweisung des Mitgliedsbeitrages: AT32 3802 3000 0210 5526
2. Für die Bestellung bitte die AV-Mitgliedsnummer (Adressaufdruck ablesbar) bereithalten.
3. Erst nach Zusage seitens der Schule (Bearbeitungsdauer mind. 1 Woche) sind die Karten reserviert.
4. Dann müssen die Karten noch vor Weihnachten abgeholt werden, ansonsten verfallen sie.

Grazer Bauernbundball

„
Zum Tanzen
verführen –
Steirischer
Bauernbundball
Graz
“

Steirisches Brauchtum, Tradition und Tracht bestimmen die Kulisse der Ballnacht.

Dieses Jahr wird der Auftanz auf der Hauptbühne von unseren Schülern gemeinsam mit den Fachschulen Vorau und Hartberg durchgeführt. Wir proben mit dem bekannten Willi Gabalier eine fulminante Polonaise ein und werden eine unvergessliche Ballnacht beim größten Ball Europas genießen. **Termin: Freitag, 13. Februar 2026 im Messe Congress Graz**



Herzliche Gratulation!



**Angelina & Christian
Kerschenbauer**

AV-Jahrgang 2016



31. Mai 2025



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

Möchtest auch du Hochzeiten, Geburten oder Ähnliches mit deinen Kirchberger Kamerad:innen teilen, schicke ein E-Mail an: lfskirchberg@stmk.gv.at





(1)

- (1) Nach der Heiligen Messe bei der die Kirchberger Fürbitten sprachen, machten sich die Absolventinnen & Absolventen zum nahegelegenen Stadtmuseum Hartberg auf, um die Sonderausstellung „Landwirtschaft im Wandel - 100 Jahre Fachschule Kirchberg“ zu sehen.
- (2) Bei Absolvent Manfred Kneissl erfuhren wir, wie der Anbau von Bio-Chinakohl ...
- (3) ... und Bio-Fruchtgemüse, wie Paradeiser, Melanzani und Paprika funktioniert.
- (4) Obmann Kandlbauer & Geschäftsführer Steinbauer bedankten sich mit einem Kirchberger Schmankerlkorb.
- (5) Familie Kneissl wiederum machte mit einem Chinakohl für jeden Absolventen Gusto auf die Hochsaison des Chinakohls.



(2)



(3)



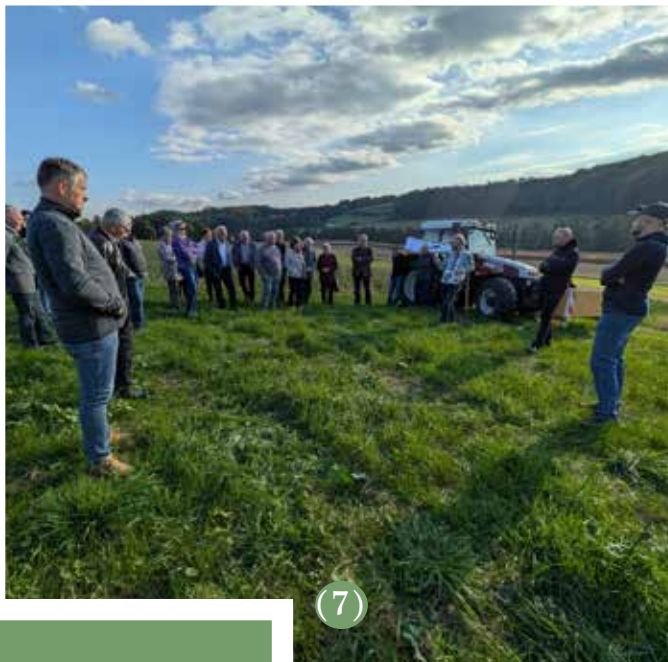
(4)



(5)



(6)



(7)



(8)

- (6) Weiter ging es nach Flattendorf auf die Felder von Markus Fink, Obmann-Stellvertreter des Absolventenverbandes.
- (7) Er erklärte seine Philosophie der Bodenfruchtbarkeit, ...
- (8) ... schilderte erste Erfahrungen und Überlegungen seines Agroforststreifens...
- (9) ... und gab auch Einblicke in die Funktionsweise seines Gemeinschaftsstalls, in dem er gemeinsam mit seinen Nachbarn Milchvieh hält.
- (10) Mit Gleichgesinnten organisierte er auch eine kleine Maschinenausstellung von Bodenbearbeitungsgeräten, die das Bodenleben besonders schonen.



(9)



(10)

Ein moderner Versuchs- und Tierwohlstall Landwirtinnen und



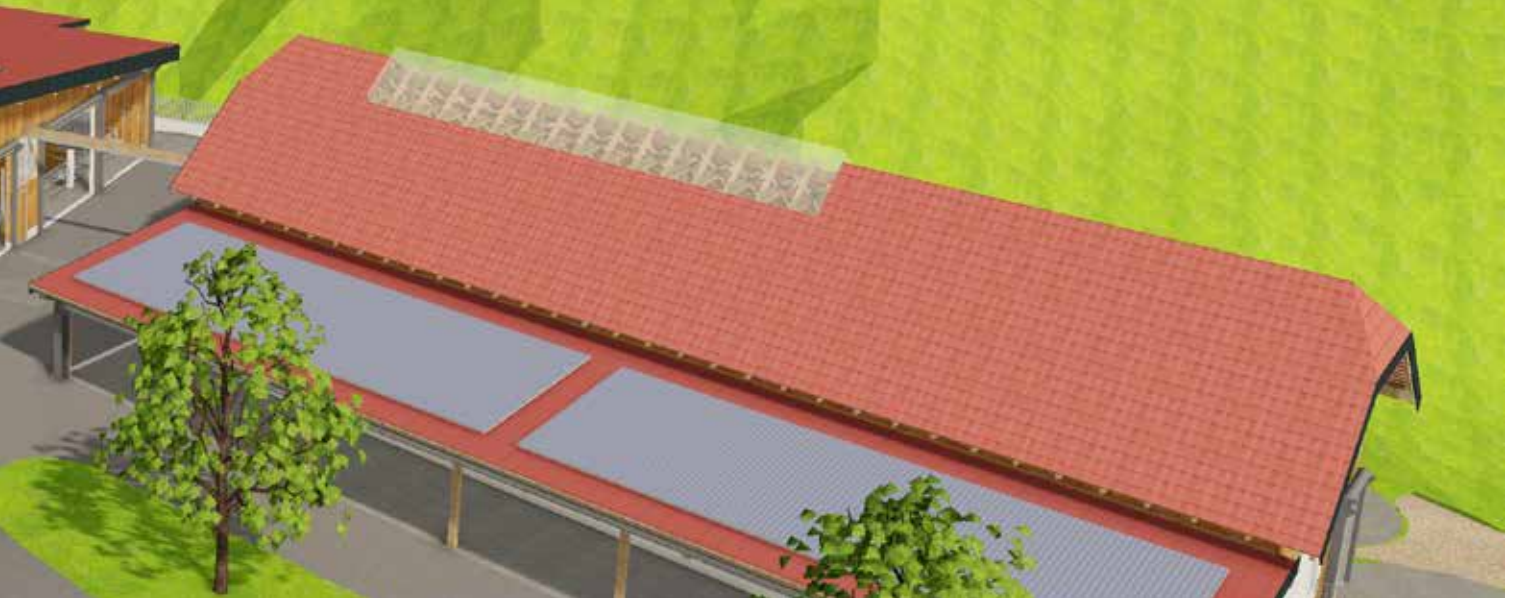
Eckdaten

Tierwohl – Technik – Innovation – Forschung – Ausbildung an einem Standort

- ~ Kooperation mit der Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein
- ~ Milchviehstall für 40 Milchkühe
- ~ Kälberstall
- ~ Jungviehstall für weibliche Nachzucht und Mastvieh
- ~ Besucher- und Schulungszentrum
- ~ Berge- und Lagerräume
- ~ Siloanlagen
- ~ Finanziert durch das Land Steiermark

An der LFS Kirchberg setzen wir seit 100 Jahren auf eine praxisnahe Ausbildung – nun gehen wir mit einem innovativen Stallprojekt im Bereich der Milchviehhaltung einen weiteren Schritt in die Zukunft. Der neue Versuchs- und Tierwohlstall wird modernen Erkenntnissen der Tierhaltung gerecht und dient gleichzeitig als Lehr- und Forschungsstätte für unsere Schülerinnen und Schüler. Durch die Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein haben wir die interessante Möglichkeit an der Zukunft der Tierhaltung zu forschen – im Speziellen an Möglichkeiten der Ammoniakreduktion durch gezielte Kot-Harn-Trennung, um schädliche Klimagase zu minimieren. Durch den wahrnehmbaren Klimawandel und die damit vermehrten Tropentagen wird der Hitzestress für die Tiere immer mehr zur Belastung. Um diese Herausforderungen zu verbessern, wird eine gezielte Frischluftzuführung mit vorgekühlter Luft im Tierbereich umgesetzt und wissenschaftlich begleitet – und alles immer mit dem Fokus auf Tierwohl und Optimierung für unsere Tiere. Mit großzügigen, lichtdurchfluteten Laufflächen, weichen Liegeflächen, einen großzügigen Bereich für unsere wichtigsten Kühe im Stall – die Trockensteher und Frischlaktierer und automatischen Fütterungs- und Melksystemen schaffen wir optimale Bedingungen für das Wohl unserer Milchkühe. Innovative Technik wie smarte Sensoren zur Gesundheitsüberwa-

für die Ausbildung unserer jungen Landwirte der Zukunft entsteht



chung, ermöglicht eine präzise Betreuung der Tiere und liefert wertvolle Daten für wissenschaftliche Auswertungen. Doch nicht nur die Kühe profitieren: Unsere Schülerinnen und Schüler erleben hautnah, wie moderne Landwirtschaft und Tierwohl Hand in Hand gehen. Sie lernen, nachhaltige und wirtschaftliche Betriebsführung mit neuesten Technologien zu verbinden sowie, dass Leistung und Tiergesundheit keine Gegensätze darstellen. Ein Hauptaugenmerk wird auch auf die Organisation der Arbeit gelegt: Wachsende Betriebe – weniger Arbeitskräfte sind oft eine große Herausforderung, um nicht in die sogenannte Arbeitsfalle zu tappen. All das sind essenzielle Kompetenzen für die Zukunft der Landwirtschaft. Mit einem Besucherbereich und einem Schulungsraum wollen wir auch interessierten Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit geben, Landwirtschaft wie sie wirklich ist, zu erleben und faktenbasierend erklären und verständlich zu machen. Mit diesem Projekt setzen wir ein starkes Zeichen für Innovation und Verantwortung in der landwirtschaftlichen Ausbildung. Der neue Stall wird ein Ort des Lernens, Forschens und Wohlfühlens – für Mensch und Tier gleichermaßen.

Ein großer Dank ergeht an das Land Steiermark und besonders an LRⁱⁿ Simone Schmiedtbauer für diese Möglichkeit, so ein tolles und innovatives Projekt an der LFS Kirchberg a. W. umsetzen zu können.

Meisterbrief für Absolventen

Der Meisterbrief ist der höchste Abschluss der beruflichen Ausbildung. Fünf Kirchberger Absolventen haben heuer ihren Meisterbrief erhalten. Sie haben über drei Wintersemester nochmal die Schulbank gedrückt und eine anspruchsvolle Abschlussarbeit geschrieben. Die Kirchberger Gemeinschaft wünscht euch alles Gute für eure Betriebe! Übrigens: Den Meistertitel kann man sich auch offiziell eintragen lassen und berechtigt zum Studium einschlägiger Fachrichtungen, denn man lernt nie aus!



V.l.n.r.: Andreas Steinegger (Präsident Landwirtschaftskammer Steiermark), Maria Pein (Vizepräsidentin Landwirtschaftskammer Steiermark), Clemens Hütter, Patrick Dornhofer, Michael Karl Zöhrer, Stefan Schlagbauer, Markus Alois Fink, Wolfgang Fank (Direktor LFS Kirchberg), Theresia Harrer (ARGE Meister:innen-Sprecherin), Eduard Zentner (Präsident Landarbeiterkammer Steiermark), Werner Brugner (Kammerdirektor Landwirtschaftskammer Steiermark), Franz Heuberger (Geschäftsführer Lehrlings- und Fachausbildungsstelle);

Da kommen die Christbäume her



Die Saurers sind für ihre Christbäume bekannt. V.r: Gertrude, Anton und Michael Saurer sowie Freundin Vanessa

Die Arbeit vieler Jahre steckt hinter jedem Baum, der Weihnachten weihnachtlich macht

Jetzt beginnt für Familie Saurer aus Vorau die geschäftigste Zeit des Jahres. An acht Verkaufsständen (Ab Hof und im Mödlinger Raum) verkaufen sie Christbäume von klein bis groß. Bei ganz großen Christbäumen haben sie eine Nische in der Nische besetzt, wie Michael Saurer erklärt: „Wir bieten auch bis zu zwölf Meter hohe Bäume eingenetzt an. Sie sind also einfach zu transportieren.“ Einfach zu fällen sind sie aber nicht! Solche Prachtexemplare sind 30 Jahre und älter. Sie stehen nah an den Wegen, damit sie mit dem Kranarm erreichbar sind. Michaels Mutter Gertrude klettert in die Krone und befestigt den Gurt an Baum und Kran. Dann wird er behutsam abgetrennt, damit ja kein Ast gekrümmt wird.

Christbäume

Die Ernte und der Verkauf sind natürlich nur die (Arbeits-)Spitze des Weihnachtsbaumgeschäfts. Die rund 30.000 Bäume, welche die Saurers auf fünf Hektar eingezäunter Fläche kultivieren, wollen drei- bis viermal im Jahr von der Begleitvegetation befreit werden und brauchen gekonnte Pflegeschnitte mit der Schere, um weder zu hoch noch zu breit zu werden. Vater Anton Saurer verrät noch viele, viele weitere Details, die erahnen lassen, dass auch die Christbaumkultur etwas für erfahrene Profis ist. Seit 40 Jahren gibt es die duftenden Bäume (und auch Edelreisig) nun schon am Betrieb, dessen Schwerpunkt eigentlich die Milchwirtschaft ist.

Milchwirtschaft

Die Saurers wissen, wie Anpacken geht – oft nämlich auch ganz schnell, so wie bei der Anschaffung des Melkroboters im Jahr 2021.



Hauptbetriebszweig ist aber die Milchwirtschaft mit 50 Kühen und Roboter

„Ich habe immer gerne gemolken und war die, die sich am längsten dagegen gewehrt hat“, schmunzelt Gertrude, „aber zurück möchte ich nicht mehr. Es ist schon klasse.“ Sogar Großvater Anton Saurer Senior (Kirchberg-Absolvent Jahrgang 1962) hilft mit seinen 87 Jahren noch ein bisschen mit. 14 Tage habe es von der Entscheidung, sich einen Melkroboter anzuschaffen, bis zum Kaufvertrag gedauert. Im Stall waren lediglich kleine Anpassungen fürs Aufstellen des Roboters nötig. Der zweireihige Laufstall wurde vor knapp 20 Jahren errichtet. Die per Schrapper entmisteten Lauf- und Fressgänge sind immer noch mit den ersten Gummimatten versehen. Es herrscht freier Kuhverkehr. Der Vorwartebereich vor dem Melkroboter ist Vollspaltenboden, was für die Sauberkeit der Tiere die beste Lösung ist. 50 Fleckviehmilchkühe plus Nachzucht sind die wichtigsten Mitarbeiterinnen am Hof. Nur eine einzige Kuh, die aber auch schon im Melkstand Probleme machte, musste in den viereinhalb Jahren, seitdem automatisch gemolken wird, aufgrund der Melkbarkeit ausgeschieden werden.

Melkroboter

„Die Kalbinnen lernen erstaunlich schnell“, versichert Gertrude. Insgesamt ist die Milchmenge gestiegen, weil die Kühe nicht nur in der Früh und am Abend gemolken werden, sondern immer, wenn es den Tieren passt. Der Lely Astronaut A5 ist mit Milchanalyse ausgestattet. Brunft, Trächtigkeit und Eutergesundheit sind somit am Smartphone oder Computer immer im Blick. Service und Betreuung haben den Umstieg auf den Roboter leicht gemacht, lobt Hofübernehmer Michael: „Wenn wir Mal etwas nicht gleich verstanden haben, haben sie es nochmal und nochmal geduldig erklärt. Und sie sind wirklich rund um die Uhr erreichbar.“ Nicht dass das öfter notwendig wäre, doch einmal war das Kamerakabel durchgescheuert, nichts ging mehr. „Ich habe um halb 3 Uhr in der Nacht jemanden erreicht.

Er fuhr sofort los, ich legte mich wieder schlafen, weil ich eh nix machen konnte. Als er mich um halb 5 wieder anrief, hatte er das Kabel schon getauscht und der Roboter lief wieder“, erinnert sich Michael. Auch per Fernwartung ist viel möglich, ergänzt seine Mutter. Die alte Melkanlage wurde 1:1 von einem anderen Bauern abgekauft.

Fütterung

Im selben Zug mit der Roboter-Investition wurde auch der Milchkühler gewechselt und ein automatischer Futterschieber angeschafft. Der Betrieb setzt auf Silageballen – sowohl bei Gras, als auch bei Mais. „Wir brauchen rund 800 Grassilageballen und 270 bis 300 Maisballen im Jahr“, rechnet Anton vor. Die Grünland-Erntekette ist vollständig in eigener Hand. 29 Hektar Ackerfutter und Dauergrünland werden bewirtschaftet. Dazu noch drei Hektar Getreide und sechs Hektar Mais, der seit einigen Jahren zum Erosionsschutz in Streifenfrässaat gesät wird.



***Gertrude und Anton Saurer
führen den Betrieb,
Sohn Michael (Abschlussjahrgang 2014)
mit Freundin Vanessa wird den
Betrieb übernehmen.***

Vulgo: Unterer Zisser

Schachen bei Vorau 58, 820 Meter Seehöhe

- Milchproduktion mit 50 Fleckviehkühen plus eigene Nachzucht.
- 43 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, wovon 9 Hektar Mais, 3 Hektar Getreide und 5 Hektar Christbaumkultur sind – der Rest ist Feldfutter und Dauergrünland. 30 Hektar Wald.
- Seit 40 Jahren Christbaumkultur mit Direktvermarktung ab Hof und im Raum Mödling. Als Besonderheit werden Christbäume bis 12 Meter Höhe im Netz angeboten.

Ein Tag im Zeichen der Kirchberger

Team-Gesundheit



Alle Fotos findest du hier: www.lfs-kirchberg.at

Am 27. Oktober fand für alle Bediensteten und Lehrkräfte der Fachschule Kirchberg am Walde in den Seminarräumen des Stiftes Vorau und in der Urkraftarena ein abwechslungsreicher Gesundheitstag statt.

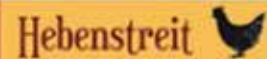
Der Tag begann mit einem gesunden und reichhaltigen Frühstück in der Fachschule Vorau, das den Teilnehmerinnen und Teilnehmern einen genussvollen Start in das Programm ermöglichte.

Der Vormittag stand unter dem Motto: Zusammen.Echt. Wirksam. Frau Drⁱⁿ Kathrin Zechner, Trainerin und Dozentin, gab einen Einblick wie authentische Zusammenarbeit Vertrauen schafft und dadurch gemeinsame Ziele effektiver erreicht werden können. Anschließend folgten interessante Workshops und praxisnahe Einheiten zu den Themen Entspannung, Ganzkörpertraining, Krafttraining sowie richtiges Heben und Tragen in der landwirtschaftlichen Praxis. Diese gaben wertvolle Impulse für mehr Wohlbefinden und Fitness im Alltag.

Der Gesundheitstag, der in Kooperation mit der BVAEB organisiert wurde, bot eine ideale Kombination aus Information, Bewegung und Gemeinschaft – ein rundum gelungener Beitrag zur Gesundheitsförderung!



WERDE TEIL UNSERES TEAMS



Bei uns entstehen aus Familienrezepten Frischfleisch und Wurstwaren mit hoher Qualität, wir verarbeiten Sojabohnen zu hexan freiem Futtermittel und halten Freilandhennen. Wenn du Teil eines bodenständigen Teams sein willst, in dem Tradition & Innovation Hand in Hand gehen, dann bist du bei uns richtig.

Mitarbeiter:in Schlachtung und Zerlegung (~30h/Woche)

Schlachten und Zerlegen von Schweinen, sowie Herstellung von Produkten (Wurst usw)
Einhaltung aller Hygiene- und Qualitätsvorschriften
Reinigungsarbeiten und Hygiene in Produktionsräumen

Landwirtschaftliche:r Facharbeiter:in (~30h/Woche)

Tierbetreuung und -kontrolle
Führerschein F, B und E zu B, Stapler
Umgang mit modernen Maschinen
Anlagenbetreuung
Bereitschaft zu Überstunden in der Anbau- und Erntezeit (werden monetär oder in Zeitausgleich abgegolten)

- Bezahlung lt KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Sabine+Johann Hebenstreit
0664 9353808
office@hebenstreit-fleisch.at



Kirchberger Bildungswinter



ACTION-TAGE

DI: 02.12. / 16.12.2025
MI: 17.12.2025

Für alle Schüler:innen, die sich für eine Ausbildung im ländlichen Raum interessieren.

Beginn der Kennenlerntour jeweils um 09.00 & 14.00 Uhr.

Um telefonische Voranmeldung wird gebeten: **03338/2289**



KÜRBIS-FACHTAG

Mittwoch, 20. Jänner 2026
08.30 bis 12.30 Uhr

Themen: „Smart farming“ und Biodiversitätsthemen sowie Bodengesundheit und effiziente Düngung als Erfolgsfaktoren für den Kürbisanbau. 1 Stunde Pflanzenschutz-Weiterbildung. Tagungsbeitrag: € 30,00; Anmeldung & Info unter: **www.stmk.lfi.at**



MILCHWIRTSCHAFTSTAG

Freitag, 06. Februar 2026
08.45 bis 15.00 Uhr

Themen: Betriebsentwicklung, Transitzuh-Management, Bestandesbetreuung, Arbeitsorganisation, Lebensqualität; Anrechnung: 2 Std. TGD-Weiterbildung, Anmeldung & Info unter: **www.stmk.lfi.at**

Die kommende Zeit bietet viele Möglichkeiten zum Weiterbilden, Kennenlernen und Verweilen in der Fachschule Kirchberg

Rund ums Rind

Fachtagungen

LFS Kirchberg am Walde 3.12.2025 | 9.00 - 15.00 Uhr

- Ertragsoptimierung bei Grünland
- Automatische Fütterung
- Milchviehfütterung bei Trockenheit

mehr Infos:



Eine Veranstaltung von:



Boden:

4 Eier
190 ml Öl
10 dag geriebene Nüsse
25 dag Karotten
25 dag Mehl
0,75 dag Backpulver
0,75 dag Natron
25 dag Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
1,25 TL Zimt

Joghurtcreme:

0,65 l Joghurt
12,5 dag Staubzucker
Vanillezucker
Saft u. Schale von 1 Zitrone
Rum
7 Blatt Gelatine
0,40 l Schlagobers

Biskuit:

5 Dotter/Schnee
10 dag Kristallzucker
Vanillezucker
10 dag Mehl

Apfel-Topfencreme:

0,25 l Milch
2 dag Vanillepuddingpulver
4 dag Kristallzucker
Vanillezucker
20 dag Apfelmus
10 dag Staubzucker
25 dag Topfen
0,25 l Schlagobers
5 Blatt Gelatine

Apfelspiegel:

0,75 l Apfelmus
Staubzucker
Vanillezucker
Rum
8 Blatt Gelatine



Das Kirchberger Kuchenteam wünscht gutes Gelingen & einen guten Appetit!



Jubiläumsschnitte

**Zum Ausklang des 100-Jahr-Jubiläums der
Fachschule Kirchberg präsentiert unser
Küchennteam das
Rezept der Kirchberger Jubiläumsschnitte.**

Zubereitung: Dotter, halben Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen, Öl und geraspelte Karotten unterheben. Eiklar mit restlichem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl, geriebene Nüsse, Backpulver und Natron vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter den Abtrieb heben, bei 170°C 20 min backen.

Für die Creme: Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker, Schale und Saft von Zitronen glattrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in Rum auflösen. Etwas von der Joghurtcreme unter die Gelatine rühren und das Gemisch unter die Joghurtmasse zügig einrühren. Geschlagenes Schlagobers unter die Joghurtmasse heben. Creme auf

dem Boden verteilen. Für den Biskuit: Eiklar, Zucker und Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter unterrühren und das Mehl unterheben, bei 170°C 20 min backen. Für die Topfencreme: Mit Milch, Vanillepuddingpulver, Kristallzucker und Vanillezucker einen Pudding kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, unter den heißen Pudding rühren und abkühlen lassen. Apfelmus, Topfen und Staubzucker mit dem kalten Pudding verrühren und das geschlagenen Schlagobers unterheben. Für den Apfelspiegel: Apfelmus durch ein Sieb passieren. Mit Staubzucker und Vanillezucker abschmecken. Gelatine in Rum auflösen und mit dem Apfelmus vermischen.

Landwirtschaftskammer-Wahl

25. Jänner 2026

Nützen Sie auch die Briefwahl!

Wahlkarte von 13. bis 20. Jänner 2026
in Ihrem Gemeindeamt anfordern!



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 1: © Die Woche / Seite 2,3,11,12: © Mario Gimpel
Seite 7: © LFA / Seite 11: © Alfred Brettenthaler

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