



Kirchberger Mitteilungen

Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang Juni 2026 Nr. 123 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg



**FORST - OLYMPIASIEG FÜR
KIRCHBERG**

**Treffen der Absolventinnen und Absolventen &
Tag der offenen Tür - Sonntag, 28. Juni 2026**

siehe
**Seite
3**

AV-Obmann am Wort



Obmann Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule!

Wir leben in einer Zeit von großen Veränderungen und Herausforderungen, welche nicht nur unser Klima, sondern auch die globale Weltwirtschaft betrifft. Kann man hier von teilweise katastrophalen Entscheidungen einzelner Präsidenten und Interessensgruppen in

der Wirtschaft sprechen, so nehmen wir das Verändern des Klimas beinahe in jeder der vier Jahreszeiten wahr. In kurzer Abfolge erreichen uns totale Wetterunterschiede. Wie wir in der Landwirtschaft damit umgehen lernen, zeigt natürlich auch die Anpassungsfähigkeit der praktizierenden Bäuerinnen und Bauern.

Ein weiteres großes Thema ist die Arbeitskraft. Große Flächen, hoher Tierbesatz und technische Anforderungen werden auf einen immer kleineren werdenden Arbeitskräftebesatz aufgeteilt. Kommen auch noch die genannten Wetterkapriolen durch Wind, Überschwemmung oder Trockenheit dazu, sind Sorgen verständlich. Eine ausreichende Absicherung der großgewachsenen Strukturen wird immer notwendiger. Die Mitgliedschaft bei den Elementarversicherungen wird immer wichtiger, um die Risiken der Naturgewalten zu minimieren. Und auch eine

bäuerliche Vertretung ist gefordert, unsere Anliegen an die zuständige Regierung weiterzuleiten, um die flächendeckende, vielseitige Landwirtschaft zu erhalten.

Bei unserer letzten Lehrfahrt ins Murtal besuchte unsere Gruppe den Milchbetrieb Grasser, ein hervorragend organisierter Milchviehbetrieb mit überwiegender Direktvermarktung seiner großen Menge Milch bis nach Wien. Wir wünschen der Familie weiterhin viel Glück, Gesundheit und wirtschaftlichen Erfolg bei ihren Vorhaben.

Am 28. Juni findet unser jährliches Absolventen- und Jahrgangstreffen statt. Ich lade alle Jubilierenden zu einem Beisammensein mit ihren ehemaligen Klassenkameradinnen und -kameraden herzlich in die Schule ein. Am Tag der offenen Tür kann man sich im Anschluss wieder ein Bild unserer modernen Schule machen.

Euer Raimund Kandlbauer

Direktor am Wort



Dir. Wolfgang Fank

Die Landwirtschaft steht an einem Wendepunkt. Was über Generationen hinweg als verlässlicher Kreislauf galt, gerät zunehmend aus dem Gleichgewicht. Trockenperioden, unberechenbare Wetterextreme und die spürbaren Auswirkungen des Klimawandels stellen Betriebe vor neue, oft existenzielle Herausforderungen. Felder, die einst sichere Erträge lieferten, verlangen heute mehr denn je nach Wissen, Anpassungsfähigkeit und Weitblick. Gerade die Trockenheit der vergangenen Jahre hat deutlich gemacht, wie verletzlich unsere Produktionsgrundlagen sind. Wasser wird zur Schlüsselressource, Bodenfruchtbarkeit zum kostbaren Gut, und nachhaltiges Wirtschaften zur Voraussetzung für die Zukunft. Doch jede Herausforderung eröffnet auch neue Chancen zur Weiterentwicklung. Unsere zukünftigen Absolvent:innen stehen genau an diesem Punkt: am Beginn eines neuen Abschnitts – persönlich

wie auch im größeren Kontext der Landwirtschaft. Sie bringen nicht nur fundiertes Fachwissen mit, sondern auch Innovationsgeist, Verantwortungsbewusstsein und den Mut, neue Wege zu gehen. Moderne Technologien, klimaangepasste Bewirtschaftung und ein bewusster Umgang mit Ressourcen sind dabei zentrale Bausteine ihres Handelns. Ein sichtbares Zeichen dieses Aufbruchs ist auch der Tag der offenen Tür, der als Leistungsschau unserer Schule eindrucksvoll zeigt, was in Ausbildung, Praxis und Gemeinschaft steckt. Hier wird deutlich, wie viel Engagement, Kompetenz und Zukunftsperspektive in der nächsten Generation der Landwirtschaft liegen. Der Aufbruch in ein neues Zeitalter bedeutet nicht, Bewährtes hinter sich zu lassen, sondern es weiterzuentwickeln. Tradition und Fortschritt gehen Hand in Hand, um eine nachhaltige und lebenswerte Zukunft zu sichern. Dieses Jahr

werden über 100 junge Menschen die Schule als Facharbeiterin oder Facharbeiter verlassen. Eine eindrucksvolle Zahl, die anlässlich der letztjährigen 100-Jahr-Feier nicht besser passen könnte. Diese jungen Menschen sind Inspiration und werden die Zukunft der Landwirtschaft aktiv gestalten. Ich bin unheimlich stolz! Dir. Wolfgang Fank, BEd



Treffpunkt für alle Absolventinnen und Absolventen in Kirchberg

Jubiläumstreffen

60 Jahre - 1966

50 Jahre - 1976

30 Jahre - 1996

40 Jahre - 1986

25 Jahre - 2001

20 Jahre - 2006

10 Jahre - 2016

Sonntag,

**28. Juni
2026**

08:30 Uhr Eintreffen

09:00 Uhr
Wortgottesdienst
Jahrgangstreffen

10:30 Uhr
Jahreshauptversammlung
Berichte über das lfd. Jahr
Kassenbericht
Grußworte der Ehrengäste

Bei einem
gemeinsamen
Mittagessen und einem
gemütlichem Beisam-
mensein wollen wir
einen schönen Tag mit
allen Absolvent:innen
verbringen.



KIRCHBERG
Fachschule

**TAG DER
OFFENEN
TÜR**

Sonntag
28. Juni 2026 | 13.00-17.00 Uhr



PROGRAMM:

**Einblicke in die
Ausbildung &
Schulführungen**

**Maschinen-
ausstellung**

**Pferdevorführung
& Schuhplattler**

**Kinderprogramm
Hofladen geöffnet**

SCHULBUSCHENSCHANK
mit hausgemachten Spezialitäten

Für das leibliche Wohl
ist bestens gesorgt!

60 JAHRE
1966

JUBILÄUMSTREFFEN DER ABSOLVENT:INNEN



Sonntag,
28. Juni 26
Beginn:
08:30 Uhr

Derler Franz, Oberfeistritz
Eckert Franz, Pongrazen
Fink Johann, Lechen
Fischereder Uwe, Schelchengraben
Gruber Josef, Steinberg
Haas Franz, Schnellerviertel
Haubenhofer Johann, Hartl
Jeitler Franz, Wenireith
Jeitler Josef, Wenireith
Kalcher Fritz, Schirnitz
Kleinhappel Hermann, Hofkirchen

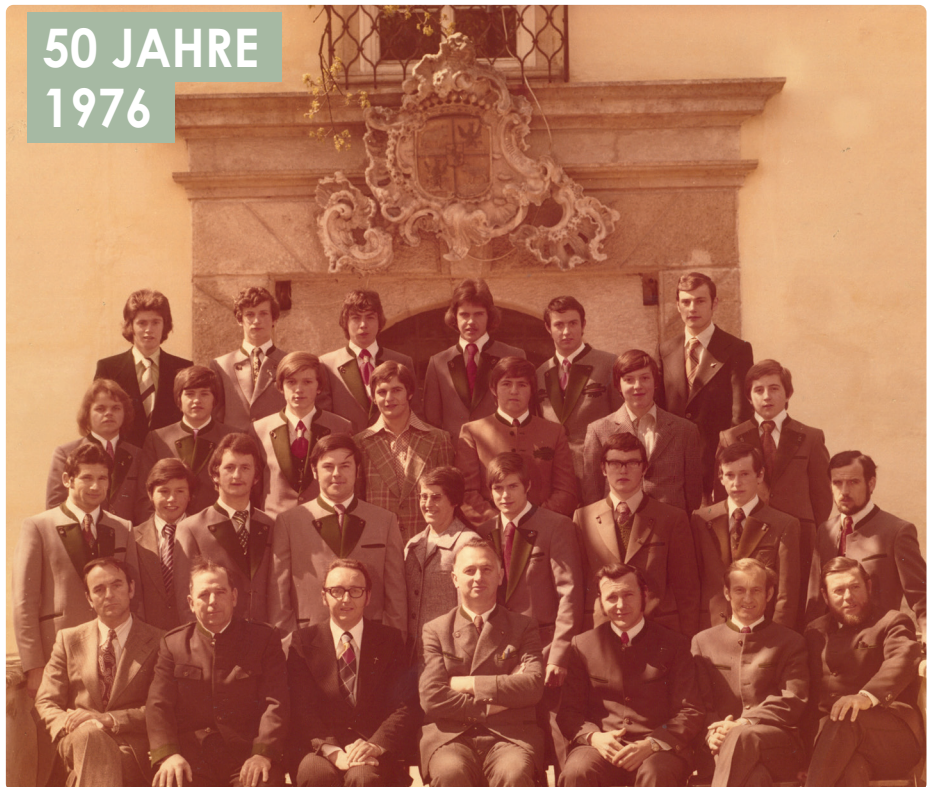
Koller Franz, Grafendorf
Kraußler Josef, Puchegg
Kutschera Karl, Illensdorf
Lechner Franz, Lechen
Leinweber Johann, Staudach
Marachl Herbert, Unterbuch
Pichler Alois, Ponigl
Postl Karl, Untersafen
Putz Karl, Zeil-Pöllau
Reisinger Gottfried, Oberrettenbach
Schmallegger Karl, Floing

Schreiner Ferdinand, Schwaighof
Schweighofer Josef, Hinteregg
Seidl Franz, Schildbach
Spitzer Peter, Puchegg
Summerer Franz, Dienersdorf
Wels Johann, Erdwegen
Wiener Josef, Trog
Wurzer Karl, Habersdorf
Zingl Walter, Stambach



Auer Johann, Eggendorf-Point
Edelhofer Walter, Anger b. Schäffern
Faustmann Franz, Riegl
Fischer Karl, Sommersgut
Glatz Josef, Köppelreith
Glößl Anton, Sichart
Handler Karl, Unterlungitz
Heil Johann, Rabenwald
Holzer Josef, Hartl
Klampfl Leo, Schlag
König Johann, Obertiefenbach
Königshofer Franz, Kirchenviertel
Matschinegg Franz, Arzberg
Ofner Norbert, Riegl
Otter Josef, Schwaighof
Pfeffer Franz, Anger bei Schäffern
Posch Josef, Schöllbing
Steinbauer Franz, Löffelbach
Winkler Johann, Tanzegg

50 JAHRE
1976



Baumgartner Hermann, Hartl
 Fischer Martin, Kronegg
 Haas Manfred, Puchegg
 Kneissl Josef, Löffelbach
 Kogler Michael, Köppl
 Lurger Franz, Kaltenegg
 Mauerhofer Christian, Buchberg
 Oswald Erwin, Safenau
 Peinsipp Anton, Längenbach
 Reisenhofer Andreas, Buchberg
 Schantl Gerhard, Wagendorf
 Schieder Bernhard, Staudach
 Schwengerer Alois, Vornholz
 Singer Franz, Flattendorf
 Sommer Christian,
 St. Johann i. d. Haide



Sorger Johann, Miesenbach
 Stelzer Johann, Rossegg
 Strobl Hans, Grafendorf

Tösch Karl, Kirchenviertel
 Wiesenhofer Karl, Obersaifen
 Zarnhofer Herbert, Edelschachen



Faustmann Siegfried, Riegersbach
 Hofer Andreas, Riegl
 Honeck Martin, Schwaighof
 Kandlhofer Stefan, Kleinschlag +
 Kneißl Manfred, Totterfeld
 Krausler Martin, Stambach
 Kruschke Johannes, Lainzerstraße-Wien
 Maierhofer Vinzenz, Zeil
 Mauerhofer Werner, Winzendorf
 Pailer Hans-Peter, Hinteregge
 Pötzl Gerhard, Kandlbauer
 Schlögl Josef, Schwaighof
 Übleis Hannes, Gschaid
 Wetzelhütter Helmut, Völllegg
 Ziegerhofer Karl, Miesenbach

Binder Johann Peter, Mönichwald
 Derler Manfred, Pöllau
 Ebner Franz Philipp, Pöllau
 Flois Peter, Pöllau
 Geier Andreas, Wenigzell
 Glatz Josef, Grafendorf
 Haider Johann Peter, Stubenberg
 Haspl Robert, St. Jakob i. W.
 Haubenhofer Franz, St. Johann b. H.
 Heil Martin, Pöllau
 Hierzer Karl, Buch b. H.
 Kerschenbauer Gerhard, Wenigzell
 Kittinger Christian, Grafendorf
 Kohl Josef, Wenigzell
 Koller Josef, Pischelsdorf
 Nöhner Rene, Buch b. H.
 Pichler Andreas, Vornholz
 Piller Christian, Strallegg
 Postl Andreas, Hartberg
 Reitbauer Andreas, Birkfeld



Reithofer Christoph, Grafendorf
 Scherbichler Florian, Mönichwald
 Schieder Gerald, Pöllau
 Schützenhöfer Johann, Pinggau
 Tiefengraber Hannes, Koglhof

Weinzettl Bernhard,
 Bad Waltersdorf
 Zingl Johann, Schäftern

20 JAHRE 2006

Altmann Wolfgang, Pöllau
 Arzberger Andreas, Vorau
 Arzberger Christian, Gasen
 Bauer Franz, Kaindorf
 Derler Michael, Birkfeld
 Doppelhofer Josef, Birkfeld
 Dunst Peter Alois, Schäffern
 Ebner Michael, Birkfeld
 Ebner Thomas, Pöllau
 Gruber Thomas, Kaindorf
 Haas Johannes, Grafendorf
 Handler Harald Karl+, Hartberg
 Heiling Franz, Pöllau
 Hofer Michael, Wenigzell
 Hofstätter Matthias, Friedberg
 Holzer Franz, Vorau
 Kandlbauer Christian, Birkfeld
 Kerschhofer Michael, Birkfeld
 Kleinhappl Johannes, Weiz
 Lembäcker Josef, Vorau
 Maderbacher Anton, Wenigzell
 Maier Hans-Peter, Pöllau
 Niederl Marianne, Passail



Putz Petra, Vorau
 Reindl Peter, Strallegg
 Reiter Michael, Pöllau
 Schickbichler Michael, Strallegg
 Schweighofer Hannes, Pöllau
 Trieb Johann, Fladnitz

Tuttner Franz, Pöllau
 Wagner Josef, St. Jakob im Walde
 Ziegerhofer Anna Maria, Rettenegg
 Zingl Petra, Schäffern
 Zisser Christoph, St. Johann in der Haide

10 JAHRE 2016

3A Klasse

Bauer Michael, Passail
 Darwish Marco, Passail
 Ebner Daniel, Gasen
 Gaulhofer Thomas, Koglhof
 Gissing Johannes, Koglhof
 Hofer Michael, Weiz
 Hyden Florian, Fladnitz
 Kerschenbauer Christian, Strallegg
 Kohlhofer Florian, Birkfeld
 Lehofer Thomas, St. Kathrein/H.
 Mosbacher Oliver, Wenigzell
 Mosbacher Roland, Wenigzell
 Mosbacher Stefan, Strallegg
 Pöllabauer Christopher, Heilbrunn
 Prinz Marvin, Miesenbach b. Birkfeld
 Reith Franz Lorenz, Passail
 Reithmeier Georg, Friedberg
 Schmid Maximilian,
 St. Kathrein am Offenegg
 Voronyy Roman, Friedberg
 Wild Florian, Weiz
 Ziegerhofer Daniel, Birkfeld
 Zisser Kevin, Wenigzell
 Zöhler Michael Karl, Krottendorf
 Zöhler Manfred, Passail



Farzer Andreas, Passail
 Gabbichler Andreas, Passail
 Ganster Michael, Vorau
 Glatz Christian, Vorau
 Gruber Lukas, Grafendorf
 Gschiel David, Vorau
 Höfler Selina, Vorau
 Holzer Dominik, Pöllau
 Hoppel Stefan, Grafendorf
 Janisch Georg, Bad Waltersdorf
 Kienreich Jakob, Loipersdorf

Koch Nico, Rohr bei Hartberg
 Krebitz Karl Harald, Bad Waltersdorf
 Lechner Stefan, Pöllau
 Luef Markus, Pinggau
 Prem Lukas, Grafendorf
 Prettenhofer Andreas, Bruck/Lafnitz
 Prettenhofer Martin, Bruck/Lafnitz
 Rohrhofer Markus,
 St. Magdalena am Lemberg
 Schlagbauer Sebastian, Pöllau
 Wiedner Patriz, St. Lorenzen/Wechsel

3B Klasse



Rückblick auf die AV-Lehrfahrt am 23. April 2026



REISE DER ABSOLVENT:INNEN INS MURTAL

Die Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Kirchberg unternahmen eine interessante Exkursion ins Murtal. Ein Höhepunkt war die Betriebsbesichtigung der Hofmolkerei Grasser, bei der die Teilnehmenden Einblicke in die Milchverarbeitung und die Herstellung regionaler Produkte erhielten.



Anschließend stand ein Besuch der Murrauer Brauerei auf dem Programm. Dort erfuhren die Absolventinnen und Absolventen Wissenswertes über die Bierproduktion und die lange Brautradition des Unternehmens.

Den gelungenen Abschluss der Reise bildete ein gemütliches Beisammensein beim Buschenschank Pußwald, wo die Gruppe den Tag in geselliger Runde ausklingen ließ.





Josef Gaugl, vulgo Spitzbauer, aus Mönichwald zählt zu Österreichs Fleckvieh- zucht-Elite

Die Landwirtschaft war schon immer seins, hebt Josef Gaugl, vulgo Spitzbauer, an: „Seit ich 10 Jahre alt war, suche ich die Stiere aus.“ So kann er heute mit 29 Jahren bereits auf knapp 20 Jahre züchterische Erfahrung zurückblicken. Und auch auf viele Erfolge. Seine Fleckviehherde gehört nach Gesamtzuchtwert zu den Top 5 in Österreich. Vererber wie GS Wunderino oder GS Maximal stammen aus seinem Stall. „Gesundheit ist für eine Milchkühe das Allerwichtigste. Fitness und Exterieur sind für mich die Hauptkriterien.“ Um höchste Zuchtfortschritte zu erzielen tragen die älteren Kühe die Embryonen der jüngeren aus.

„Die Fütterung beginnt bei mir bei der Düngung“, gibt Josef Einblick in seine Philosophie. „Ich dünge bis runter zu den Mikronährstoffen aus und versuche die Nährstoffe in einen Kreislauf zu bringen.“ Kalk ist dabei sehr entscheidend, darin

habe er seit der Hofübernahme am meisten investiert. Mit seinen Fütterungs- und Düngegeratern werden bei auftauchenden Problemen die Daten analysiert, um der Ursache auf den Grund zu gehen. Beispielsweise wurde eine Trinkunlust der Kälber als Selenmangel aufgrund der Schwefeldüngung identifiziert. Nun bekommen die Kühe Boli vom Tierarzt, was gut funktioniert.

Nichts bleibt dem Zufall überlassen

Jeder Schnitt und auch die Gülle werden auf ihre Inhaltsstoffe analysiert. Der Boden wird alle zwei bis drei Jahre beprobt. Ebenso akribisch ist Josef bei der Nachsaat. „Ich habe eine eigene Kombi, wo ich zu jeder Gelegenheit fahre. Jetzt, wo es so trocken ist, ist es aber sinnlos.“ Die Mischung stellt er selbst zusammen. Hier wählt er nicht nur die Pflanzenarten mit Bedacht (zugunsten der Struktur wenig Klee), sondern achtet bei den Sorten auf hohe Verdaulichkeit. Deutsches Weidelgras, Wiesenrispe, Timothee, sanftblättriger Rohrschwengel, Rotklee und diverse Futterkräuter als Mineralstofflieferanten fin-



Edelstahlfuttertisch und zugekaufter Musmais

den sich darin. Die Gülle bringt er mit Nitrifikationshemmern mit einem Möscher-Verteiler aus. Die bodennahe Ausbringung mit Schleppschuhen möchte er wegen des Gewichts vermeiden. Eine Gülleverschlauchung ist schwer umzusetzen, verteilen sich seine Flächen von der Hofstelle über 200 Höhenmeter hinauf. Silierzusätze setzt er auch ein. Bei der Ernte arbeitet Josef mit einem anderen Betrieb zusammen – man hilft sich gegenseitig. Erster und zweiter, sowie dritter und vierter Schnitt kommen als Sandwich je in einen Fahrsilo. Von jedem Schnitt werden auch Siloballen gemacht, der fünfte wird zur Gänze in Ballen gepresst. „Die Ballen füttere ich im Sommer, wenn viele Tiere auf der Alm sind und ich viele Trockensteher habe und der Vorschub daher zu klein wäre. Dann bin ich mit einem Fahrsilo fertig.“ Josef fährt mit seinem mittlerweile rundernerneuten Kurzschnittladewagen mit Dosiereinrichtung. „Baujahr 1997 – so wie ich“, erklärt er



Beide Baujahr 1997

beim Hofrundgang stolz. Auch der Stall ist nicht mehr der neueste und soll in den nächsten Jahren erneuert werden. „Dann sicher mit einem Melkroboter. Weniger wegen der Arbeit, sondern zur Schonung der Kühe mit hohem Tagesgemelk.“ Großzügig dimensionierte Edelstahlflächen zeigen aber auch im alten Stall, dass Josef nichts dem Zufall überlässt und an allen Ecken und Enden mit seinen Möglichkeiten optimiert. 12.500 Liter Stalldurchschnitt, und das ohne Maissilage, sind das Resultat. Im Vorjahr hat er allerdings

Musmais-Silageballen zugekauft, welche sich bewährt haben.

Vielseitig engagiert

Josef ist nicht nur als Züchter aktiv, sondern auch noch als Jäger, im Gemeinderat, in der Viehzuchtgenossenschaft und im Bauernbund. Im Rückblick an seine Schulzeit in Kirchberg sagt er selbst, dass er ein „Spitzbua“ war. „Die Noten haben zwar gepasst, aber das Lernen war nicht das Wichtigste für mich. Für mein Leben sind in Kirchberg wichtige Dinge passiert“, so Josef, der damit die Einführung in die Welt der Jungzüchter und die vielen Bekanntschaften meint, von denen er heute noch profitiert. Bei den Jungzüchtern wurde sein Interesse für die Zucht auf ein neues Level gehoben. Er machte die Jungzüchterprofi-Ausbildung und wurde zu einem hervorragenden Tierbeurteiler. Zwei Fleckscore-Weltcup Siege hat er bereits zu Buche stehen. „Ich nutze Fleckscore auch im eigenen Stall, um ein objektives Bild meiner Tiere zu bekommen.“



BETRIEBSINFO

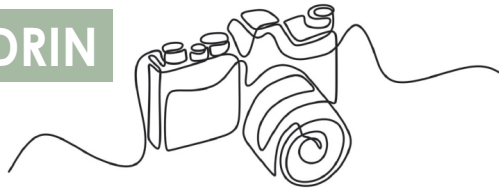
Josef Gaugl (Absolventenjahrgang 2015) und Lena Feichtinger, vulgo Spitzbauer

Die Eltern Josef und Annemarie haben 2021 übergeben und führen das Gasthaus weiter

Schmiedviertel 56, 8252 Mönichwald, 1.044 Meter Seehöhe

- Fleckviehzucht mit 22 Kühen und 30 Stück Jungvieh
- 12.500 Kilo Stalldurchschnitt
- Zahlreiche Zuchterfolge, unter anderem stammen die Vererber GS Wunderino und GS Maximal aus seinem Stall
- Landwirtschaftsmeister
- Zweifacher Fleckviehscore-Weltcup Sieger
- 19 Hektar Grünland
- 1,5 Hektar Wintergerste
- 6,5 Hektar Alm und Dauerweide
- 27 Hektar Wald

MITTENDRIN



GRÜNLANDTAG



MÜTERTAGE



ALMAUFTRIEB



Für
NEUIGKEITEN
folge uns auf


INSTA:
[@fachschulekirchberg](#)
FACEBOOK:
Fachschule Kirchberg
www.lfs-kirchberg.at




Fabian ♥

22.04.2026

Laura Gruber und
Hannes Rechberger,
AV-Jhg. 2018 und
Landw. Facharbeiter

 53,5 cm

 3580g



Herzlich willkommen!

*„Manchmal sind es
die kleinsten Dinge,
die den größten Platz
in unserem Herzen
einnehmen.“*

FEUER UND FLAMME - GRILLKURS IN KIRCHBERG

Ein besonderes Highlight an unserer Schule war der Grillkurs mit Grillweltmeister Alois Durlacher. Der ehemalige Schüler, der 1982 seinen Abschluss machte, gab sein Wissen und seine Erfahrung an die Teilnehmer:innen weiter. Neben den Schülerinnen und Schülern konnten im Rahmen der Kirchberger Müttertage auch zahlreiche Mütter am Kurs teilnehmen.

Im Mittelpunkt standen der richtige Umgang mit dem Grill, verschiedene Grilltechniken sowie die Verwendung regionaler Lebensmittel. Alois Durlacher zeigte, wie hochwertige Produkte aus der Region zu schmackhaften Gerichten verarbeitet werden können. Dabei wurde besonders auf Nachhaltigkeit, Qualität und den bewussten Einkauf geachtet.

Die Teilnehmer erhielten viele praktische Tipps und konnten die zubereiteten Speisen anschließend gemeinsam genießen. Der Kurs war eine gelungene Verbindung von Genuss, Lernen und regionaler Wertschätzung und fand großen Anklang bei allen Beteiligten.



BÄRLAUCH - FALTBROT

Ein saisonales Rezept aus dem Kirchberger Hofladen

von Ing. Eva Wallisch-Sobl



ZUTATEN:

Teig:
750 g Mehl (glatt)
30 g Germ
1 KL Kristallzucker
1 gestrichener EL Salz
6 Esslöffel Öl
3/8 l lauwarmes Wasser

Füllung:
1 Bund Bärlauch
90 g Butter
Knoblauch
Salz

ZUBEREITUNG:

Mehl mit Germ, Zucker und Salz vermengen. 3/8 l lauwarmes Wasser und das Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Weiche Butter mit dem gewaschenen, kleingeschnittenen Bärlauch sowie mit Knoblauch und Salz mischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, mit der Bärlauchbutter bestreichen und in 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in 3 cm Abständen ziehharmonikaartig zusammenfalten und mit der unbestrichenen Seite nach außen in eine befettete Tortenform legen. Man arbeitet von außen nach innen. Danach 30 min gehen lassen und bei 175 °C Heißluft 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

EUER

MACHT



FORSTTEAM

STAATSMEISTERSCHAFT TAMSWEG

Mädchen Teamwertung 3. Platz

ALPE-ADRIA-OLYMPIADE LFS LITZELHOF

Olympiasiegerin Mädchen: **ZIEGERHOFER Sabine**

Kettenwechsel	NUSTER Christoph	1. Platz
	MAYER Niklas	3. Platz
Präzisionsschnitt	DOPLER Florian	2. Platz
Fallkerb	HUBER Iris	2. Platz
Entasten	ZIEGERHOFER Sabine	2. Platz



JUNgzÜCHTER

**TIERBEURTEILUNGS-
WETTBEWERB LFS ST. ANDRÄ**

SCHULWERTUNG LFS Kirchberg 3. Platz

BREITENBRUNNER Leonhard 3. Platz
 HANDLER Lena 4. Platz



**JUNgzÜCHTERCUP
ABZ HAFENDORF**

PETRAKOVICS Lea, Gruppenreservesieg

WINKLER Elena, 3. Platz Gruppe
 REITERER Linda, 3. Platz Gruppe



ERFOLG UNS STOLZ



SPORTTEAM



SOMMERSPORTTAG IN HARTBERG

Volleyballteam Mädchen 1. Platz
 Volleyballteam Burschen 1. Platz

TISCHTENNISTURNIER IN KIRCHBERG

LEHOFER Alexander 1. Platz
 HARB Michael 2. Platz
 KRAINER Ferdinand 3. Platz

VOLLEYBALLTURNIER IN KIRCHBERG

TEAM „Ausblim“ 1. Platz
 TEAM „VC Magertopfen“ 2. Platz
 TEAM „FC Schuadl“ 3. Platz

ERFOLG
 IST NICHT DER SCHLÜSSEL
 ZUM GLÜCK.
 GLÜCK
 IST DER
 SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG.
 WENN DU LIEBST,
 WAS DU TUST,
 WIRST DU ERFOLGREICH SEIN.
 ALBERT SCHWEITZER



WINTERSPORTTAG GAAL

HÖFLER Hannah 3. Platz
 PÖTZ Johannes 3. Platz
 Team Burschen Ski Cross 2. Platz
 Stocksport Taferlschießen 1. Platz
 Stocksport Taferlschießen 2. Platz

ERASMUS+ GRUPPENMOBILITÄT NACH SPANIEN (MURCIA)



Von 23.03. bis 28.03.2026 nahmen 27 Schüler:innen des 2. Jahrgangs der Fachschule Kirchberg am Walde an einer Erasmus+ Gruppenmobilität in Spanien teil. Ziel der Reise war unsere Partnerschule CIFEA Molina de Segura in der Region Murcia. Begleitet wurde die Gruppe von den Lehrern Franz Josef Krainer und Lukas Saurer.

Die Mobilität fand im Rahmen des Konsortiums „Fachschulen International“ statt und wurde durch das Erasmus+ Programm gefördert. Der Austausch mit der spanischen Partnerschule besteht bereits seit mehreren Jahren und wurde heuer bereits zum vierten Mal durchgeführt.

Im Mittelpunkt der Woche stand vor allem der persönliche und fachliche Austausch mit den spanischen Schüler:innen. Durch gemeinsame Aktivitäten und den Schulalltag konnten neue Kontakte geknüpft, Sprachkenntnisse verbessert und interkulturelle Erfahrungen gesammelt werden.

Inhaltlich beschäftigten sich die Schüler:innen mit zentralen europäischen Themen wie Demokratie und Frieden, Sprachkompetenz und Kommunikation, Kunst und Kultur sowie Gleichheit, Menschenrechte und Diversität. Diese Themen wurden sowohl im Unterricht als auch in gemeinsamen Projekten bearbeitet.

Ein Großteil des Tages wurde direkt an der Schule verbracht, wobei auch verschiedene Standorte von CIFEA besucht wurden. Dadurch erhielten die Teilnehmer:innen einen umfassenden Einblick in das spanische Ausbildungssystem im landwirtschaftlichen Bereich.

Neben den schulischen Aktivitäten kam auch das kulturelle Programm nicht zu kurz. Besonders eindrucksvoll war eine Bootsfahrt durch ein Renaturierungsprojekt, bei der ökologische Maßnahmen vor Ort erlebt werden konnten. Ebenso bot die Teilnahme an einer traditionel-

len Osterprozession sowie eine Stadtbesichtigung in Murcia spannende Einblicke in die spanische Kultur und Geschichte.

Ein besonderes Zeichen für gelebte Zusammenarbeit und Umweltbewusstsein setzte die Gruppe bei einem gemeinsamen Strandbesuch mit den spanischen Schüler:innen, bei dem Müll gesammelt wurde. Die Erasmus+ Mobilität war für alle Beteiligten eine wertvolle Erfahrung. Neben fachlichem Wissen standen vor allem persönliche Entwicklung, Offenheit gegenüber anderen Kulturen und das gemeinsame Lernen im Vordergrund.

Abschließend möchten wir uns herzlich bei unseren spanischen Freunden und Partnern der CIFEA Molina de Segura für die äußerst freundliche Aufnahme und die hervorragende Organisation vor Ort bedanken.

Ein ebenso großer Dank gilt dem Konsortium „Fachschulen International“ für die wertvolle Unterstützung sowie die organisatorische und finanzielle Abwicklung im Rahmen des Erasmus+ Programms, die dies erst möglich gemacht hat.



Wallfahrt nach Mariazell

Mit dem Leitspruch „Berufen zum Leben – Maria geht mit!“ fand die 4-tägige Kirchberger Fuß-Wallfahrt nach Mariazell statt. Am Pfingstmontag erhielten die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrganges den traditionellen Pilgersegen in der Kirchberger Schlosskapelle. Danach ging es in den ersten zwei Tagen über Strallegg ins Müritzal. Am dritten Tag erfolgte die Besteigung der Hohen Veitsch, wodurch am letzten Tag der letzte Fußmarsch nach Mariazell ermöglicht wurde. In der Basilika zur Gnadenmutter fand zum Abschluss ein feierlicher Gottesdienst statt, welcher einfühlsam von Pfarrer i. R. Mag. Markus Priwratzky zelebriert und von unserer Kirchberger Schlosskapelle feierlich umrahmt wurde. Mit dieser Wallfahrt soll für drei Jahre in Kirchberg gedankt und der Segen für den weiteren Lebensweg der Schülerinnen und Schüler angenommen werden. Begleitet und organisiert wurde diese Wallfahrt von den Lehrern Köberl Martin, Lang Markus und Veith Michael.



Die ersten Kirchberger, die ohne Zwischentransport von der Kirchberger Schlosskapelle nach Mariazell gepilgert sind.
 V. l. n. r.: Kohlhauser H., Fuchs X., Köberl L., Rinnhofer J., Kernbauer R., Köberl M. (Fachlehrer), Pusterhofer R., Gruber F., Schwaiger S. und Veith M. (Fachlehrer)

Wissenswert



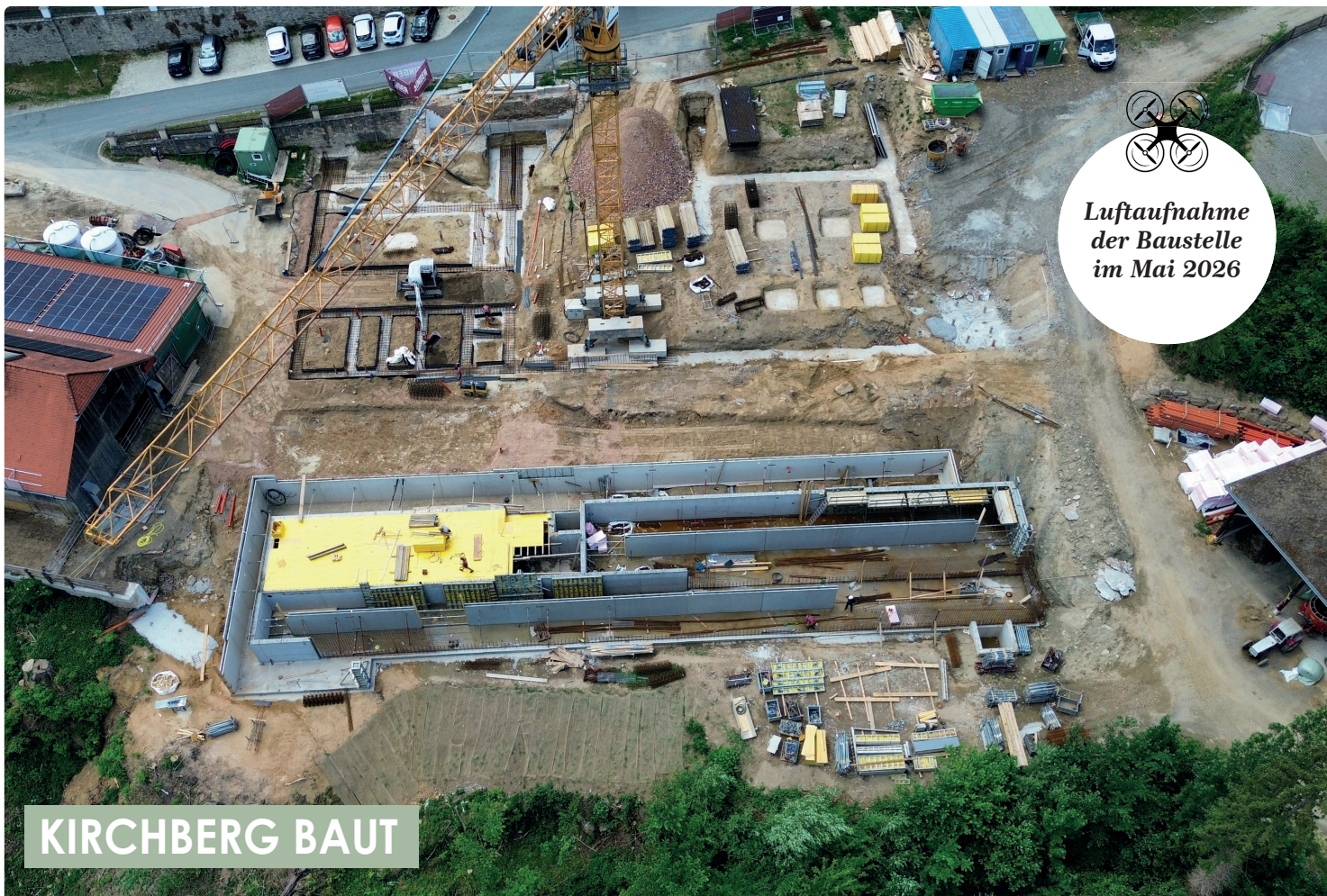
Der Borkenkäferbefall zählt zu den größten Herausforderungen für die heimische Forstwirtschaft. Besonders betroffen sind Fichtenbestände, da der Buchdrucker und der Kupferstecher aufgrund der weiten Verbreitung der Fichte erhebliche wirtschaftliche Schäden verursachen können. Durch klimatische Veränderungen verlängert sich der Entwicklungszeit der Käfer, wodurch sich ihre Populationen schneller vermehren. Bereits ein einziger übersehener befallener Baum kann innerhalb weniger Monate zur Entstehung von bis zu 1.000 weiteren Käferbäumen führen. Ausgelöst werden Massenvermehrungen häufig durch Stürme, längere Trockenperioden oder Schneedruckschäden. Während der Buchdrucker vor allem die dickborkigen Stammbereiche befällt, besiedelt der Kupferstecher bevorzugt Kronenbereiche und jüngere Fichten, wodurch ein Befall oft lange unentdeckt bleibt. Eine frühzeitige Erkennung ist daher entscheidend, um die Ausbreitung einzudämmen und größere

Der Borkenkäfer beweist eindrucksvoll, dass man kein Riese sein muss, um große Wirkung zu erzielen - leider hat er sich dabei für die Rolle des Forstbösewichts entschieden.

wirtschaftliche sowie ökologische Schäden zu verhindern. Der Befall verläuft in mehreren Stadien. Im ersten Stadium bohren sich die Käfer in den Stamm ein. Typische Anzeichen sind Bohrmehlansammlungen auf der Rinde, am Stammfuß und in der umliegenden Vegetation sowie etwa 3 mm große, kreisrunde Einbohrlöcher. Zwei bis

drei Wochen später beginnt im zweiten Stadium die Anlage der Brut. In dieser Phase treten weiterhin Bohrmehl, frischer Harzfluss, Spechtspuren sowie erste grüne Nadeln am Boden auf. Im dritten Stadium zeigt der Baum deutliche Schäden durch eine stark verfärbte oder bereits entnadelte Krone und abfallende Rindenteile. Zu diesem Zeitpunkt haben die Käfer den Baum meist schon verlassen und benachbarte Bäume befallen. Ein weiteres Anzeichen kann eine noch grüne Krone bei bereits abgefallener Rinde sein. Abgestorbene und bereits verlassene Käferbäume müssen nicht zwingend entfernt werden, da sie keinen Beitrag mehr zur Bekämpfung leisten. Zudem dienen sie natürlichen Feinden der Borkenkäfer als Lebensraum und fördern als Totholz die biologische Vielfalt im Wald.

Ing. Thomas Mandl - Fachlehrer für Waldwirtschaft



KIRCHBERG BAUT

Der Betonbau für das Gülle- und Jauchelager ist derzeit in vollem Gange und schreitet zügig voran. Parallel dazu wird eine Wasserzisterne für den Löschwasserereinsatz umgesetzt, um die Sicherheit am Betrieb nachhaltig zu erhöhen. Die derzeitigen Firmen Vorort: Baufirma Singer, HKLS, Firma RM und Elektroteam Stadtwerke Hartberg überzeugen dabei mit hoher Fachkompetenz, Präzision und hervorragender Arbeitsqualität auf der Baustelle.

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

12. Steirisches Rindfleischfest Sonntag, 02. August 2026 in Fischbach

Das Team der Fachschule Kirchberg verwöhnt alle Besucher:innen mit einem traditionellen Rindfleischmenü aus der Kirchberger Schulküche. Alle Details zum Rindfleischfest sowie das detaillierte Rahmenprogramm finden Sie unter: www.rindfleischfest.com
Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Fischbach!

Wir gratulieren zur landwirtschaftlichen Meisterschulung!



Thomas Anton Probst (AV-Jg. 2018), Stubenberg

Valentin Jeitler (AV-Jg. 2021), Unterrohr

Selina Petz (AV-Jg. 2016), Vornau

Johannes Resch (AV-Jg. 2021), Litzelsdorf



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 2,3,15: © Mario Gimpel

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