



# FISCHEREI & WIRTSCHAFT

Gerlinde Pfeiler, Fischerparadies Pfeiler, 8605 Kapfenberg

Ing. Angelika Nageler



**Werdegang:** Geboren 1978, nach der Pflichtschule von 1992 - 1995 landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt. 1995-1998 HAK Aufbaulehrgang Graz, 1999-2006 KFZ-Reparaturannahme Fa. Grill. 2006 habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht und ich eröffnete das Fischerparadies (Handel mit Fischereiarartikel) in Kapfenberg.

**Betrieb:** 2006 Eröffnung mit ca. 70m<sup>2</sup>, 2008 Erweiterung auf 140m<sup>2</sup> Verkaufsfläche. Seit 2010 habe ich tatkräftige Unterstützung von meinem Ehemann Klaus. 2011 Übersiedelung an den jetzigen Standort mit einer Verkaufsfläche von 300m<sup>2</sup> und einer Freifläche von 1700m<sup>2</sup> für Veranstaltungen.

**Produkte:** Fischereiarartikel von A-Z etwa von der Angel bis zum Zelt, Außerdem legen wir ein großes Augenmerk auf unsere Serviceleistungen (Reparaturen...).

**Pläne:** Das Geschäft auch in diesen schwierigen Zeiten erhalten und in Zukunft mit einem norwegischen Freund Angelreisen nach Norwegen veranstalten.

**Grottenhof heißt für mich:** Sehr gute Freunde gefunden und wirklich viel fürs Leben gelernt.

**Lebensmotto:** „Alles für die Fisch“

– das Motto meines Geschäftes „Was du heute kannst besorgen, verschiebe nicht auf Morgen“.

**Kraftquellen:** Meine Familie, Fischen und unsere Teichanlage mit drei Fischteichen in Aflenz, welche wir im norwegischen Stil gestaltet haben.

**Rat:** Ein Spruch den man als Schüler nicht glauben will: „Nicht für die Schule, sondern für das Leben lernen wir“.

**Verkauf, Homepage:** Fischerparadies Pfeiler, Reinholzgasse 7, 8605 Kapfenberg, Tel. 03862/21601, [www.fischerparadies-pfeiler.at](http://www.fischerparadies-pfeiler.at)

## BIO – Hofladen Grottenhof

Das Einkaufsverhalten hat sich in letzter Zeit geändert. Konsumenten werden immer kritischer und die Nachfrage nach BIO-Produkten wird immer größer. Kunden legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit, Tierwohl, Genuss und Saisonalität.

Im Hofladen, der all diese Kriterien erfüllt, werden eigene Käse- und Milchprodukte, Brot und Gebäck, Frischfleisch, Wurst- und Selchwaren, Aufstriche, Säfte, Nudeln, Kuchen und vieles mehr angeboten.

Die schuleigene Gärtnerei mit Folientunnel liefert wertvolles, vitaminreiches Gemüse. Zum Teil gibt es in der Gärtnerei auch Versuche mit exotischen Raritäten, die im Hofladen immer großen Anklang finden. Tipp: Probieren Sie demnächst eine Süßkartoffel-Pfanne mit Chilischote, roter Paprikaschote und gewürzt mit Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Salz, Pfeffer und Petersilie.

Beim Zukauf von Produkten wie zum Beispiel Honig, Tee, Wein, eingelegtes Essiggemüse und Fruchtsäfte wird großer Wert auf gute steirische Qualität gelegt.

Verkauf und Vermarktung unserer BIO-Produkte sind Bestandteil der praktischen Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler. Der Bereich Kundenbetreuung und Produktpräsentation bedarf viel Übung und Erfahrung.

Die Direktvermarktung gewinnt für landwirtschaftliche Betriebe immer mehr an Bedeutung. Deshalb ist es auch realistisch, dass einige unserer Schülerinnen und Schüler die Vermarktung der eigenen Produkte auf ihren Höfen anstreben.

D. P. Ing. Angelika Nageler



stadt.land.dergrottenhof.

## JÄNNER 2022

1	SA	Neujahr
2	SO	○
3	MO	
4	DI	
5	MI	
6	DO	Hl. Drei Könige
7	FR	
8	SA	
9	SO	◐
10	MO	
11	DI	
12	MI	
13	DO	
14	FR	
15	SA	
16	SO	
17	MO	
18	DI	●
19	MI	
20	DO	
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	◐
26	MI	
27	DO	
28	FR	
29	SA	
30	SO	
31	MO	

SEIT 1903

**E-WERK FRANZ**

© rpkelle - stock.adobe.com

## IN DER NATUR LIEGT DIE KRAFT DER SONNE.

Photovoltaik & Strom von FRANZ für Landwirtschaften.

ewg.at - office@ewg.at



# HOLZ & VERMARKTUNG

Martin Lenz, Kemetberg



**Werdegang:** LFS Alt-Grottenhof, 3-jähriger Aufbaulehrgang an der HBLA für Forstwirtschaft mit Matura 2018, Zivildienst in der Landwirtschaft, seit 2019 Revierassistent bei den Österreichischen Bundesforsten, Staatsprüfung für den leitenden Forstdienst 2021

**Betrieb:** Meine Eltern bewirtschaften einen kleinen Milchviehbetrieb mit Grünland und Forstwirtschaft in der Weststeiermark. Der Betrieb wird extensiv und im Nebenerwerb betrieben. Neben der Mithilfe am elterlichen Betrieb, bin ich in zwei Forstrevieren der ÖBf AG in Mürzzuschlag tätig. Das mehr als 10.000 ha große Einsatzgebiet ist, neben der Forstwirtschaft geprägt vom Tourismus und zwei Windparks. Durch die großflächigen Windwürfe im Oktober 2018 liegt die Hauptaufgabe darin, die seitdem anhaltende Borkenkäferproblematik zu bewältigen und in den Griff zu bekommen. Da die betroffenen Waldgebiete oft nur schlecht bis gar nicht erschlossen sind, gestaltet sich diese Aufgabe sehr schwierig und ist nur durch hohen Arbeitsaufwand möglich.

**Pläne, Ziele für die Zukunft:** Der Forstwirtschaft treu bleiben, den elterlichen Betrieb übernehmen und versuchen, diesen im Vollerwerb führen zu können.

**Grottenhof heißt für mich:** Aneignen von Wissen in verschiedenen Bereichen, gefestigt durch viele Praxisstunden. Freundschaften fürs Leben knüpfen und gemein-



same Erlebnisse über die man in 50 Jahren auch noch lachen kann.

**Mein Lebensmotto:** Genieße dein Leben und mach alles was dir Spaß macht, denn du lebst nur einmal.

**Meine Kraftquellen:** Die Arbeit im Wald und jeder Platz mit einem atemberaubenden Ausblick.

**Rat für jetzige Schüler, AbsolventInnen:** Nutzt eure Schulzeit, um euch für das weitere Leben vorzubereiten. Vergesst bei den ganzen Prüfungen allerdings nicht auf den Spaß in der Schule.

### Zeitenwende

Unser Leben wird sich in den kommenden Jahren bzw. Jahrzehnten massiv ändern. Geänderte Wetterverhältnisse durch den bereits hinreichend erwähnten Klimawandel beeinflussen bereits jetzt unser Leben und werden in den kommenden Jahren vermutlich noch tiefgreifender den bisher gewohnten Ablauf verändern.

Die mittlerweile durch massiven Trockenstress geschädigte Fichte wird während des praktischen Unterrichtes mit Schülern gefällt und ausgerückt. Im Zuge dieser Arbeiten lernen die Schüler besonders intensiv die Bedeutung einer sorgfältig durchgeführten Fällung und – dieser Teil ist wohl noch wichtiger – die korrekte und

Ing. Andreas Sulzer



bestandesschonende Rückung des gefällteten Holzes. Neben der entsprechenden Schlagordnung werden die Stämme vor Ort entastet, anschließend die Längen markiert und als Langstämme so ausgezogen, dass möglichst geringe Schäden an der verbleibenden Naturverjüngung entstehen. Zusätzlich zu Seilwinde und Motorsäge ist ein Netz von Rückegassen vorhanden bzw. wird kontinuierlich erweitert, um die Seildistanzen einerseits möglichst kurz zu halten und andererseits auch den Abtransport mit unserem Krananhänger zu ermöglichen. Verbleibendes Restholz und Astmaterial wird ausgeführt, um kein bruttfähiges Material für den Buchdrucker und Kupferstecher zu hinterlassen.

Nach Abschluss der Fällarbeiten auf einer Bestandesfläche lernen die Schüler des ersten Jahrganges, wie eine Dickungspflege durchgeführt wird. Neben der Baum(arten)auswahl wird dabei insbesondere der Sicherheit bei der Motorsägearbeit ein wesentliches Augenmerk zugewandt. Zurück bleiben gepflegte Jungbestände, die in 5 bis 10 Jahren den nächsten Eingriff erfahren werden.

Zukunftsprognosen sind aktuell schwierig zu machen. Wir glauben aber, mit der derartigen Umgestaltung unserer Wälder in eine klimafitte Waldzukunft schauen zu dürfen.

Ing. Andreas Sulzer

## FEBRUAR 2022

1	DI	○
2	MI	
3	DO	
4	FR	
5	SA	
6	SO	
7	MO	
8	DI	◐
9	MI	
10	DO	
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	MO	
15	DI	
16	MI	●
17	DO	
18	FR	
19	SA	
20	SO	
21	MO	
22	DI	
23	MI	
24	DO	◐
25	FR	
26	SA	
27	SO	
28	MO	Rosenmontag



Und wie sieht deine Zukunft aus?  
Gestalte deinen Weg!

**Arbeiten mit und fürs gute Klima!**

Auf der Jobplattform von proHolz Steiermark sind über 300 freie Arbeitsplätze, Lehrstellen und Praktikumsplätze rund um die Holzbranche zu finden.

Jetzt Traumjob finden:



Die Jobplattform findest du auch hier:  
[www.proholz-stmk.at/jobplattform](http://www.proholz-stmk.at/jobplattform)

pro:Holz Steiermark



# BROT & GEBACK

Siegbert Reiss, Purgstall bei Eggersdorf, [www.reiss-heuriger.at](http://www.reiss-heuriger.at)

Dipl. Päd. Rosemarie Brodschneider



Ing. Elisabeth Prutsch

**Werdegang:** Pflichtschulen in Graz und immer als einziges Bauernkind in der Klasse, Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt, LW Meister, BUS, Agrarbüromanager, Brotsensoriker ... Seit Kindheit überzeugter „Bauer“

**Betrieb:** Bis Ende der 2010er Jahre waren Hektar und Mastplätze das Credo, ca. 100 ha LN 600 MS. 2011 der Umbruch nur mehr zur Versorgung vom Gasthaus meines Sohnes mit Urprodukten, womit auch Flächen und Mastplätze um ca. 80 % reduziert wurden. Die Qualität durch die ganze Produktionskette konnte dadurch ganz enorm gesteigert werden.

**Produkte:** Schwein von Nose-to-Tail, in allen Variationen. Bauernbrot und saisonale Gebäcke. In der Heurigenküche steht „Altsteirisch Essen“ vom Acker auf den Teller ganz oben. Der Dreh zu „Kitchen Impossible“ war eine große Ehre aber auch Herausforderung. Einige Brotkaiser in Wieselburg und Landessiege in der Steiermark bestätigen meinen Weg immer besser werden zu wollen, der von meinem Sohn Siegmar mit aller Kraft mitgetragen wird – „Allan tat's net gein!“

**Pläne, Ziele:** Die wachsen wie Unkraut und müssen immer wieder „zamschtutzt“ werden.

**Grottenhof heißt für mich:** Schönste Zeit des Erwachsenwerdens. (inkl. Nachzopf, immer hungrig sein und „net einfach so fuatgain können“).

**Lebensmotto:** Nichts ist beständiger als der Wandel (Henry Ford). Es gibt keinen Hinterteil ohne Vorderteil (Siegbert Reiß), wenn es dich schmeißt, musst du aufstehen, Krone richten, und weiter!

**Kraftquellen:** Meine Familie, der Hof, der Himmel mit seinen vielen Sternschnuppen

**Rat:** Hallo Dirndl, hallo Bua, lasse dich ein auf eine tolle Zeit mit viel Theorie und Praxis, probiere einfach Dinge aus, die dich reizen und dem Weiterkommen deiner Persönlichkeit dienen. „Noch da Schul is ois vü schwara.“

Siegbert Reiß WWW.REISS-HEURIGER.AT

**Unser tägliches Brot**

Der herrliche Duft von frisch gebackenem Brot durchströmt das Grottenhofer Schulgebäude, wenn wir mit unseren SchülerInnen an den Backtagen Brot und Gebäck herstellen. Selbstgebackenes Brot ist eine Spezialität und seit Jahrtausenden ein Grundnahrungsmittel. Es vergeht kaum ein Tag, an dem wir nicht ein Stück Brot

oder Gebäck zu uns nehmen. Das Brotbacken ist eine uralte Handwerkskunst und hat eine lange Tradition. Das Selberbacken von Brot wird heute wieder zunehmend praktiziert und die Freude über den ersten selbst gebackenen Laib Brot ist meist sehr groß.

In der Lehrbäckerei am Grottenhof backen wir mit unseren SchülerInnen aus den schuleigenen Mehlen verschiedene Brotsorten und Gebäcke für den Verkauf in unserem Hofladen und für den Eigenbedarf. Das Sortiment umfasst Bauern-, Dinkel-, Vollkorn-, Nuss-, Kürbiskernbrot, Weckerl und pikantes Kleingebäck. Weiters bieten wir Striezel, gefülltes Gebäck wie Kranzkuchen, Potizen, Reindling sowie auch süßes Kleingebäck und Gebäck zu besonderen Anlässen an. In liebevoller Handarbeit und unter Verwendung von Natursauerteig sowie aller Zutaten in Bioqualität stellen wir hochwertiges Brot und Gebäck her. So schließt sich auch für unsere SchülerInnen der Kreislauf von der Aussaat des Getreidekornes über das Mehl hin zum genussvollen, wertvollen Lebensmittel.

Dipl. Päd. Rosemarie Brodschneider

MÄRZ 2022

1	DI	Faschingdienstag	
2	MI	Aschermittwoch	○
3	DO		
4	FR		
5	SA		
6	SO		
7	MO		
8	DI		
9	MI		
10	DO		◐
11	FR		
12	SA		
13	SO		
14	MO		
15	DI		
16	MI		
17	DO		
18	FR		●
19	SA	Josefstag	
20	SO	Frühlingsanfang	
21	MO		
22	DI		
23	MI		
24	DO		
25	FR		◐
26	SA		
27	SO	Sommerzeitbeginn	
28	MO		
29	DI		
30	MI		
31	DO		

**TANN MÜHLENHOF DUROC-SCHWEIN AUS DER STEIERMARK**

Bester Geschmack, höchste Qualität, ausgezeichneter Tierschutz: Das TANN Mühlenhof Duroc-Schwein ist in der Frischfleisch-Theke in Bedienung erhältlich.

100% ÖSTERREICHISCH

Partner von TANN seit 2019

OHNE gen TECHNİK HERGESTELLT

SCHWEINEFLEISCH FÜR GENIESSER AUS DER STEIERMARK

Die Heimat des Mühlenhof Duroc-Schweins ist die Südsteiermark. Die Rasse entspringt der Kreuzung der heimischen Rasse Edelschwein und Landschwein mit der amerikanischen Rasse Duroc, dessen Fleisch für seine ausgeprägte Marmorierung bekannt ist. Durch die Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Modul „Mehr Tierwohl“ werden die Mühlenhof-Schweine in Gruppen mit mehr Platzangebot gehalten. Im überdachten Außenbereich befinden sich mit Stroh eingestreute Liegeflächen. Das Besondere am Duroc-Fleisch ist seine ausgezeichnete Marmorierung und garantieren somit außergewöhnlich saftigen und geschmackvollen Genuss. Die kontrollierte gentechnikfreie Fütterung der Tiere mit herkunfts- und qualitätsgesicherten Futtermitteln ist besonders hochwertig.



# BIO & VOLLERWERB

Franz Strohmayer, Hitzendorf [www.mantscha-muech.at](http://www.mantscha-muech.at)



Ing. Franz Hois



**Werdegang:**  
LFS Alt-Grottenhof BL 2003, Tischlerlehre, Landwirtschaftsmeister

**Betrieb/Firma:**  
Gemeinsam mit meiner Lebenspartnerin, zwei Kindern und meinen Eltern bewirtschaften wir unseren BIO Hof im Vollerwerb. 32ha Grünland/Ackerland, 16ha Wald, 35 Milchkühe, 15 Kälber/Kalbinnen für die Nachzucht. Die Milch wird ausschließlich über die Mantscha Muech GmbH direktvermarktet, wo wir einen Teil der Verarbeitung verrichten.

**Produkte:** Milch, Joghurt, Fruchtjoghurt (diverse Sorten), Topfen, Butter  
[www.mantscha-muech.at](http://www.mantscha-muech.at)

**Pläne, Ziele für die Zukunft:**  
Übernahme des Betriebes und gesunde Weiterführung, egal wo die Reise noch hin führt. Mehr Zeit finden für meine Leidenschaft zum Tischlerhandwerk.

**Grottenhof heißt für mich:**  
Grundausbildung in vielen landwirtschaftlichen/handwerklichen Bereichen, Spaß mit Kollegen

**Meine Kraftquellen:**  
Familie, Freunde, Hobbys

**Rat für jetzige Schüler, AbsolventInnen:**  
Verfolgt das, was euch Spaß macht, dann kommt der Erfolg von selber.

## Österreichs Milchwirtschaft - die einzige Konstante ist die laufende Veränderung.

Im Jahr 2020 nahm die österreichische Milcherzeugung mit einem Produktionswert von rund 1,4 Mrd. Euro innerhalb der heimischen Agrarwirtschaft den ersten Rang ein. Vergleicht man die heimische Produktion mit der EU-weiten Milcherzeugung, so liegt der österreichische Anteil bei etwa 2 Prozent. Auch strukturell treten deutliche Unterschiede zutage. Währenddessen die durchschnittliche heimische

Herde etwa 20 Kühe umfasst, haben wir es vergleichsweise in den bedeutenden Produktionsländern mit Beständen von 50 bis 60 Tieren zu tun.

Allerdings erreicht die österreichische Milchwirtschaft bedingt durch kleinstrukturierte, grünlandbasierte Familienbetriebe sowie dem Verzicht auf Palmöl und Soja aus Übersee EU-weit beste Klimaschutzwerte. Mit einem Marktanteil von nahezu 20 Prozent liegt die heimische Biomilcherzeugung ebenfalls auf dem ersten Platz im EU-Ranking.

### Strukturwandel der heimischen Milchwirtschaft

Jahr	1980	2000	2010	2020
Milchliefende Betriebe	134100	63600	38128	25872
Anzahl der gehaltenen Kühe	975000	671000	534000	523700
Lieferleistung je Betrieb in kg	17000	45600	73500	130800
Durchschnittlicher Milchpreis in ct.	32,90	28,97	31,72	37,74

Die Automatisierung hat in den letzten Jahren deutlich zugelegt. Aktuell sind österreichweit etwa 1100 Melkroboter im Einsatz, aber auch die Fütterung und Entmistung werden zunehmend von Robotern übernommen.

Ing. Franz Hois



APRIL 2022

1	FR	○
2	SA	
3	SO	
4	MO	
5	DI	
6	MI	
7	DO	
8	FR	
9	SA	◐
10	SO	
11	MO	
12	DI	
13	MI	
14	DO	Gründonnerstag
15	FR	Karfreitag
16	SA	Karsamstag
17	SO	Ostersonntag
18	MO	Ostermontag
19	DI	
20	MI	
21	DO	
22	FR	
23	SA	◐
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	
29	FR	
30	SA	



EIN GUTES DACH IST MEHR...



DACH FASSADE SPENGLEREI FLACHDACH HOLZARBEITEN



Spitzer GmbH / Jauerburggasse 18 / 8010 Graz  
0316 / 471 571-0 / [office@spitzerdach.at](mailto:office@spitzerdach.at) / [www.spitzerdach.at](http://www.spitzerdach.at)





# REIS & PFLANZENBAU

Foto: Barbara Majcan

Franz Fuchs, Klöch, [www.steirischerreis.at](http://www.steirischerreis.at), [www.fuchs-kuerbishof.at](http://www.fuchs-kuerbishof.at)

Dipl. Päd. Theo Moser



**Werdegang:**  
Geboren 2. Juli 1973, Volksschule u. Hauptschule, 1987 - 1990 Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt  
**Betrieb:** Nebenerwerbsbetrieb mit Ackerbau und Direktvermarktung von Kürbisprodukten, Käferbohnen, Reisprodukten. Im Jahr 2010 kam mir die Idee, Reis in der Steiermark anzubauen. 2011 habe ich die ersten 0,3 ha Reis in der Steiermark im Trockenanbauverfahren (d. h. die Reisfelder werden bei Bedarf beregnet) angebaut. Nach 4jähriger Testphase konnte der erste eigene Reis geerntet werden. 2018 Gründung der Fuchs-VISID KG - Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Reis und Reisprodukten unter „SteirerREIS by Fuchs“. 2021 Eröffnung der modernsten Reismanufaktur Österreichs.  
**Produkte, Angebot:** Reis poliert (weißer Reis) und Naturreis, Reis-Gries, Reis-Mehl, verschiedene Reismudeln, Kernöl, Knabberkerne, Kürbis-Chutney, Pesto, KADDOO „Mehrfuchtsaft“, Buchweizenprodukte, und vieles mehr. Führungen auf Anfrage. Gault Millau, Landesprämierungen Steirisches Kürbiskernöl ggA, Pasta Kaiser (Reis Nudeln), Landesprämierung Saft mit KADDOO „Mehrfuchtsaft“ pur und g'spritzt  
**Visionen & Ideen:**  
Franz Fuchs, Country Head UPL Österreich und UPL Schweiz, Geschäftsführung Fuchs-VISID KG, Pölten 5, 8493 Klöch  
**Pläne und Ziele für die Zukunft:**  
Den landw. Betrieb innovativ und produk-

tiv zu führen. Mit meinen Vertragslandwirten den Reisanbau im „Steirischem Vulkanland“ weiter ausbauen und damit den Betrieben ein weiteres Betriebsstandbein zu geben.  
**Grottenhof heißt für mich:** „Grundausbildung des Lebens“ Gemeinsam, ehrlich und respektvoll miteinander zu arbeiten und zu leben  
**Mein Lebensmotto:** Lebe deinen Traum – Träume nicht dein Leben.  
**Meine Kraftquellen:** Meine Familie, vor allem meine Frau Adele  
**Rat für Schüler und AbsolventInnen:** Sich trauen Ideen/Visionen umzusetzen, auch wenn sie noch so verrückt sind. Wenn man davon überzeugt ist, kann man es auch schaffen.  
**Kontakt:** Fuchs-VISID KG  
SteirerREIS by Fuchs, Pölten 5, 8493 Klöch  
Homepage: [www.steirischerreis.at](http://www.steirischerreis.at),  
[www.fuchs-kuerbishof.at](http://www.fuchs-kuerbishof.at)  
E-Mail: [info@steirischerreis.at](mailto:info@steirischerreis.at)

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“ (Heraklit)

Ein Zitat, so treffend wie kaum ein anderes und deshalb immer wieder gerne von mir verwendet. „Change Management“ ist ja mittlerweile ein fixer Bestandteil so mancher universitären Ausbildung. Auch wenn der Wandel an sich bei einigen

Menschen häufig Ängste auslöst, so birgt er natürlich auch viele Chancen in sich. Wer hätte zum Beispiel noch vor wenigen Jahren gedacht, dass sich der Reisanbau in Österreich zu einer lukrativen Nische entwickeln könnte.

Ist es über viele Jahrtausende des Ackerbaus vorwiegend darum gegangen die Bevölkerung zu ernähren, so treten seit etwa 5 Jahrzehnten immer mehr die Qualitätskriterien der erzeugten Produkte, umweltfreundliche Produktion (CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, Rückstandsfreiheit, Förderung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit etc.) sowie Regionalität in den Vordergrund.

Auch am Grottenhof gibt es diesbezüglich einiges für die SchülerInnen zu sehen. Abgesehen von unserer sehr breit gefächerten Ausbildung im Bereich der Lebensmittelverarbeitung, ist im Pflanzenbau neben der gängigen vielgliedrigen Fruchtfolge ein Agroforstversuch sowie ein mehrjähriger Versuch eines Mischanbaus von Getreide mit verschiedenen Erbsensorten zu sehen. Bereits etabliert hat sich der Anbau von Miscanthus als zusätzliche Einstreu für unseren Kompoststall. Grundlage für all das stellt ein Verständnis für die Abläufe im Boden dar, auf welches wir im Pflanzenbauunterricht besonders Wert legen.

Dipl. Päd. Theo Moser



## MAI 2022

1	SO	Staatsfeiertag
2	MO	
3	DI	
4	MI	
5	DO	
6	FR	
7	SA	
8	SO	Muttertag
9	MO	
10	DI	
11	MI	
12	DO	
13	FR	
14	SA	
15	SO	
16	MO	
17	DI	
18	MI	
19	DO	
20	FR	
21	SA	
22	SO	
23	MO	
24	DI	
25	MI	
26	DO	Christi Himmelfahrt
27	FR	
28	SA	
29	SO	
30	MO	
31	DI	

so schön...



...vielfältig!

A-8321 St. Margarethen / Raab

BESTELHOTLINE

+43 (0) 3115 / 21 999

ONLINESHOP

[www.etivera.com](http://www.etivera.com)

Selbstabholung Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr

**ETIVERA**  
ETIKETTEN VERPACKUNGEN AUSTRIA

IMMER  
ZUVERLÄSSIG  
LIEFERBAR



# VIEHZUCHT & MISCHWALD

Franz Hiebler, Modriach

DI Matthias Pölzl



## Werdegang:

Volks-, Hauptschule, 2004-2006 LFS-Alt Grottenhof, anschließend Absolvierung der Unternehmerprüfung, 2013 paralleler Abschluss von Land- und Forstwirtschaftsmeister, 2020 Übernahme des elterlichen Betriebes, seit Sommer 2020 Betriebsleiter der Sommerrodelbahn „Steirarodl“ in Modriach

**Betrieb:** Limousinzucht mit 30 Kühen plus Nachzucht (ca. 65 Stk. insgesamt), 40ha Dauergrünland, davon 6ha Pachtfläche, 119ha Forstwirtschaft, Vermietung von einem Ferienhaus und einer Ferienwohnung  
Produkte: Verkauf von männlichen und weiblichen Zuchttieren an andere Mutterkuhhalter und Züchter, ca. 600fm Rundholzeinschlag/Jahr

**Pläne, Ziele:** Aufbau einer genetisch hornlosen Limousinherde, evt. Umstieg auf biologische Wirtschaftsweise angedacht, Erzielung eines klimafitten Waldes für die Zukunft (Mischwald)

Grottenhof heißt für mich: Kameradschaft, lernen fürs Leben

**Lebensmotto:** Was man gern macht, macht man gut! Und macht es mit Herz und Leidenschaft!

**Kraftquellen:** Arbeit in der Natur, beim Sport, am Berg

**Rat für jetzige Schüler:** Nehmt alles mit was ihr jetzt erlernt, ihr werdet alles einmal im Leben brauchen!

## Was leistet die Mutterkuhhaltung für unsere Gesellschaft?

Aktuell werden in Österreich rund 200.000 Mutterkühe gehalten, das sind etwa 27% aller in unserem Land gehaltenen Kühe. Trotz des starken Rückgangs seit 2010, da waren es noch ca. 270.000 Mutterkühe, spielt die Mutterkuhhaltung in den österreichischen Grünlandgebieten eine wichtige Rolle bei der Umsetzung einer standortgerechten Produktion. Durch den niedrigen Kraftfuttereinsatz gibt es keine Nahrungskonkurrenz zum Menschen und die Mutterkuhhalter tragen wesentlich zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft bei.

Die Pflege und Nutzung der Wiesen ist mit der Mutterkuhhaltung ist nachhaltig, ressourcenschonend und insbesondere auch humusbildend und damit CO<sub>2</sub>-speichernd. Das Kalb trinkt Muttermilch. Dazu

ernährt es sich wie die Mutter vorwiegend von Gras und Heu. Kühe können als Wiederkäuer, im Gegensatz zu uns Menschen, Gras und Heu verwerten. Dies dank ihres einzigartigen Verdauungssystems. So können aus Gras und Heu die wertvollen Nahrungsmittel Milch und Fleisch produziert werden und es entsteht kaum Nahrungsmittelkonkurrenz für den Menschen. Die Aufzucht in der Mutterkuhhaltung ist eine natürliche Haltungsform, welche Tierwohl und Tiergesundheit optimal berücksichtigt. Die Kühe leben mit ihren Kälbern und gewöhnlich einem Stier im Familienverbund zusammen auf der Weide und im Stall.

Betrachtet man diesen wunderbaren Kreislauf von Grünland und Mutterkühen, dann ergibt sich folgendes Bild: Dieser Betriebszweig erfüllt wie kaum eine andere Sparte die aktuellen Forderungen der Gesellschaft nach Klimaverträglichkeit, Tierfreundlichkeit und Regionalität.

DI Matthias Pölzl



## JUNI 2022

1	MI	
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	Pfingstsonntag
6	MO	Pfingstmontag
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	Vatertag
13	MO	
14	DI	
15	MI	
16	DO	Fronleichnam
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	Sommeranfang Sommersonnenwende
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	DO	

# VARMINTEX

Schädlingsbekämpfung & Chemie

VARMINTEX GmbH  
Fehringer Straße 45, 8280 Fürstenfeld  
Tel.: 03382 52 194  
Fax: 03382 52 194 - 24  
E-Mail: office@varmintex.com  
Web: www.varmintex.com





# TIERHALTUNG & TIERWOHL

Markus Klobassa, Bad Radkersburg, [www.jungerspargel.at](http://www.jungerspargel.at)



DI Maria Leitner



**Werdegang:**  
Geboren: 10.09.1993, Volks- und Hauptschule Bad Radkersburg, 2008 bis 2011 landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt, 2012 bis 2015 abgeschlossene Lehre zum Landmaschinentechniker, seit 2018 führe ich meinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb, seit 2019 Mitglied der „jungen wilden Gemüsebauerninnen und Gemüsebauern“.

**Betrieb:** Auf meinen Feldern wird Kürbis, Mais, Getreide, Hirse, Saatmais und Spargel angebaut. Im Jahr 2018 baute ich zum ersten Mal Spargel auf meinen Flächen an, dieser wird ab Hof, an umliegende Gastronomie und an Spar vermarktet. Im Jahr 2019 ging mein Mastschweinestall in Betrieb. Die Schweine werden besonders tierfreundlich gehalten und das Fleisch unter dem Markennamen „Woazschwein“ an Fleischereien vermarktet.

**Produkte:**  
Spargel, Steirisches Kürbiskernöl

**Pläne, Ziele für die Zukunft:**  
Ich möchte mich in den nächsten Jahren vor allem dem Spargel und der Mastschweinehaltung widmen, denn damit habe ich zwei sehr gute Standbeine für

meinen Betrieb errichtet.

**Grottenhof heißt für mich:**  
Eine sehr gute schulische Ausbildung zu bekommen, mit der man später in alle Richtungen gehen kann. Natürlich auch der Zusammenhalt und die Begeisterung für Landwirtschaft.

**Mein Lebensmotto:** Solange du nichts veränderst, wird sich nichts verändern.

**Meine Kraftquellen:** Meine Familie und Freunde, aber natürlich auch die Natur.

**Rat für jetzige Schüler AbsolventInnen:**  
Geht euren eigenen Weg, lasst euch nicht unterkriegen und habt Spaß an dem, was ihr macht.

**Verkauf Homepage:** [www.djwg.at](http://www.djwg.at)  
[www.jungerspargel.at](http://www.jungerspargel.at)

**Mutterkuhhaltung**

In Österreich ist für etwa 24.000 landwirtschaftliche Betriebe die Mutterkuhhaltung ein wichtiger Betriebszweig. Mutterkühe prägen durch die Bewirtschaftung von Weiden, Hutweiden und Almen die Kulturlandschaft von Österreich. Etwa 80% der Mutterkuhbetriebe befinden sich im Berg-

gebiet, durchschnittlich werden etwa 8 Mutterkühe pro Betrieb gehalten. Die Mutterkuhhaltung zählt zu den extensivsten Formen der Rinderhaltung. Mutterkuhhaltung liegt dann vor, wenn das Kalb bei der Geburt nicht von der Mutter getrennt wird, sondern die ganze Säugeperiode bei der Mutter verbringt und dabei Qualitätskälber erzeugt werden. Die Wahl der Rinderrasse und der entsprechenden Genetik hängt neben den persönlichen Interessen der Betriebsführer auch wesentlich von der gewünschten Produktionsrichtung (Jungrind oder Einsteller, eventuell auch Zucht), dem Produktionsstandort (Gunstlage oder Berggebiet) und der Futtergrundlage (Qualität des Grundfutters, betriebseigenes Getreide) ab. Eine gute Fruchtbarkeit, Leichtkalbigkeit, gute Muttereigenschaften, eine angepasste Milchleistung und ein festsitzendes Euter sind die Anforderungen an die Mutterkuh, die jedes Jahr ein gesundes, gut entwickeltes Absetzkalb zur Welt bringen soll. Am Grottenhof wird seit vielen Jahren mit einer Murbodnerherde ein Teil des Grünlands bewirtschaftet.

DI Maria Leitner

JULI 2022

1	FR	
2	SA	
3	SO	
4	MO	
5	DI	
6	MI	
7	DO	☾
8	FR	
9	SA	
10	SO	
11	MO	Sommerferien
12	DI	
13	MI	☀
14	DO	
15	FR	
16	SA	
17	SO	
18	MO	
19	DI	
20	MI	☾
21	DO	
22	FR	
23	SA	
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	◯
29	FR	
30	SA	
31	SO	

**WIE SICH GUT GESCHÜTZT ANFÜHLT.**

Unser umfassender Schutz in allen Lebensbereichen, von Österreichs meistempfohlener\* Versicherung.

[grawe.at/meistempfohlen](http://grawe.at/meistempfohlen)

**GRAWE** Die meistempfohlene Versicherung Österreichs.

\*Alljährlich werden in einer Anfahrtsangelegenheiten (AMV) Recommendation Survey die Kunden der Kfz-Versicherer in Österreich zu ihrer Zufriedenheit und Bereitschaft zur Weiterempfehlung befragt. Die GRAWE steht bei den Überregionalen Versicherern für den Gesamtmarkt der Jahre 2017-2021 an erster Stelle. Details: [grawe.at/meistempfohlen](http://grawe.at/meistempfohlen).



# PROFESSION & AUSÜBUNG

Sebastian Eibinger, Söding-St. Johann, Kassier Stv. im AV Grottenhof

Dipl. Päd. Robert Mild



**Werdegang:**  
Volksschule Stallhofen, Hauptschule Voitsberg, 3 Jahre Alt-Grottenhof, Landwirtschaftlicher Facharbeiter, 3 jährige Lehre als Fliesen- und Plattenleger, Bundesheer, seit September 2016 Bau- und Montageleiter der Werkstätten der GBG Graz

**Betrieb/Firma:**  
Die GBG ( Gebäude- und Baumanagement Graz ) ist ein Unternehmen der Stadt Graz. Unsere 640 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für die Planung, die Errichtung, die Instandhaltung und Reinigung der gesamten Immobilie der Stadt Graz verantwortlich. Darüber hinaus sorgen wir für eine gesunde Entwicklung der 644 Hektar Waldfläche, die die Stadt Graz besitzt.

**Pläne, Ziele für die Zukunft:**  
Fliesen- und Plattenleger Meister, Familie, Haus bauen  
**Grottenhof heißt für mich:**  
Vielseitige Ausbildung, die sehr praxisorientiert ist und die SchülerInnen bestmöglich auf das Leben vorbereitet

**Mein Lebensmotto:**  
Entweder man findet einen Weg oder man macht einen.

**Meine Kraftquellen:**  
Familie und Freunde

**Rat für jetzige Schüler, AbsolventInnen:**  
Genießt diese Zeit, auch wenn es manchmal mühsam ist. Es wird sich auszahlen.

### Luftfilter

Ein Verbrennungsmotor verbraucht für 1kg Kraftstoff, der verbrannt wird, ca. 12 m<sup>3</sup> Luft. Luftfilter sind dafür zuständig diese Luft zu reinigen und den Motor damit zu versorgen, um einen einwandfreien Verbrennungsprozess zu gewährleisten. Diese Verunreinigungen würden im Motor in Verbindung mit dem Motoröl als Schmirgelpaste wirken und einen großen Motorverschleiß zur Folge haben. Stark verschmutzte Filter führen zum Leistungsverlust des Motors, und zeigen

sich meist am schwarzen Auspuffrauch, da die Zylinderfüllung erschwert erfolgt. In der Landwirtschaft herrschen oft raue Betriebsbedingungen (Bodenbearbeitung, Drescharbeiten usw.), da kann es schon sein, dass der Luftfilter nach einigen Tagen solcher Arbeitsbedingungen zum Reinigen ist. Der Staubgehalt in der Luft beträgt unter solchen Bedingungen ca. 0,2g/m<sup>3</sup> x ca. 12m<sup>3</sup> Luft pro 1kg Kraftstoff ergibt für 1kg ca. 2,4g Staub x 200 Liter Kraftstoff (168kg) ergibt 400g Staub ~ 0,4 kg.

Erscheint das Luftfilter- Warnsymbol, sollte der Luftfilter innerhalb einer Betriebsstunde gereinigt oder gegebenenfalls gewechselt werden.

Das Bild zeigt einen Trockenluftfilter nach ca. 50 Betriebs-Stunden Feldarbeit im Frühling.

Dipl. Päd. Robert Mild



## AUGUST 2022

1	MO
2	DI
3	MI
4	DO
5	FR
6	SA
7	SO
8	MO
9	DI
10	MI
11	DO
12	FR
13	SA
14	SO
15	MO Mariä Himmelfahrt
16	DI
17	MI
18	DO
19	FR
20	SA
21	SO
22	MO
23	DI
24	MI
25	DO
26	FR
27	SA
28	SO
29	MO
30	DI
31	MI

**Die kennen sich aus im Lagerhaus**

**UNSER X LAGERHAUS**

Die Kraft fürs Land

Agrar | Technik | Bau & Garten | Genussladen | Baustoffe | Energie

www.Lagerhaus.GrazLand.at #lagerhausgrazland



# POLITIK & BILDUNG

Franz Spari, Bürgermeister von Hitzendorf, [www.hitzendorf.at](http://www.hitzendorf.at)

Dipl. Päd. Barbara Pilgram



**Werdegang:** Sehr engagiert in der Landjugendortsgruppe Ligist als Obmann und im Bezirksvorstand Voitsberg als Agrarkreisreferent.  
 1991 bis 1993 die Landw. Handelsschule in Grottenhof-Hardt und anschließend von 1993-1996 Sonderlehrgang in der HBLA Raumberg.  
**Berufsschritte:** Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Voitsberg; Grundwehrdienst in Gratkorn, Forst- und Agrarabteilung der Diözese Graz-Seckau, Energietechnik und Anlagenbau in Liezen. Seit 2002 Mitarbeiter im Bauamt der Marktgemeinde Hitzendorf, Standesbeamter und seit 2010 auch im Gemeinderat als Jugendreferent  
 2014 wurde die Marktgemeinde Hitzendorf mit den Nachbargemeinden Attendorf und Rohrbach-Steinberg fusioniert und wuchs auf über 7000 Einwohner an.  
 Seit Mai 2019 Bürgermeister der Marktgemeinde Hitzendorf.  
**Betrieb:** Marktgemeinde Hitzendorf 25 Gemeinderäte, 40 Bedienstete Schulzentrum für knapp 600 Schüler (VS; MS und Poly), 2 Kindergärten mit insgesamt 8 Gruppen, eine Kinderkrippe Hitzendorf hat eine Fläche von ca. 50 km<sup>2</sup> und ist die Zentrumsgemeinde im Oberen Liebochtal. Als Nachbar zur Stadt Graz eine noch sehr ländliche Wohnsitzgemeinde

mit wenig Gewerbe aber mit über 40 Vereinen ein sehr aktives Vereinsleben.  
**Privat:** Verheiratet mit Bettina Spari, 3 Töchter.  
**Pläne:** Hitzendorf im Liebochtal weiterhin als beliebte Wohnsitzgemeinde weiterzuentwickeln.  
**GH heißt für mich:** sehr gute und solide Schulausbildung; Ursprung zweier Hobbies: Volleyball und Fotografie  
**Lebensmotto:** Es macht Spaß, das Unmögliche zu versuchen!  
**Meine Kraftquelle:** Familie, Freunde, Sport (Volleyball, Radfahren, Schwimmen), Vespa  
**Rat für Schüler:** keine Angst vor der Zukunft, seinen Weg finden; Sehe es als wichtige und soziale Aufgabe für jeden Menschen sich einen Teil seines Lebens für andere – auch politisch - zu engagieren.  
 Homepage: [www.hitzendorf.at](http://www.hitzendorf.at)

**Politische Bildung – notwendiger denn je**  
 Die Demokratie steht vor großen Herausforderungen. Aktuelle Krisen wie die Corona-Pandemie, Verschwörungstheorien, Missbrauch politischer Funktionen, der Klimawandel, aber auch die Globalisierung, Migration und Digitalisierung fordern die demokratische Lebens- und Gesellschaftsform heraus.

Gerade deshalb fällt der politischen Bildung für Jugendliche eine bedeutende Rolle zu. Sie vermittelt Grundlagen politischer Systeme, beleuchtet den Einfluss der bereits genannten Krisen auf die Gesellschaft unter Berücksichtigung zeitgeschichtlicher Ereignisse und Wertvorstellungen. (z.B. familiäre Biographiearbeit) Ziel ist es, Zusammenhänge im politischen Geschehen zu erkennen, Toleranz und Kritikfähigkeit in der Auseinandersetzung mit anderen Denkweisen zu vermitteln und zu stärken.

Ein spezieller Fokus wird auf die Prävention von Radikalismus und Extremismus gelegt. Dazu gibt es an unserer Schule in Zusammenarbeit mit der Bundespolizei einen mehrtägigen Workshop, der von den Schülern gerne angenommen wird. Die jungen Menschen sollen Interesse an Politik finden und motiviert werden, sich in ihrem sozialen und gesellschaftlichen Umfeld einzubringen und weiterzuentwickeln. Erfreulich ist, dass sich viele der jungen Mädchen und Burschen ehrenamtlich in Vereinen, der Gemeinde, der Feuerwehr, dem Rotes Kreuz, der Landjugend u.a. engagieren.

Dipl. Päd. Barbara Pilgram



## SEPTEMBER 2022

1	DO	
2	FR	
3	SA	☾
4	SO	
5	MO	
6	DI	
7	MI	
8	DO	
9	FR	
10	SA	☉
11	SO	
12	MO	Schulbeginn
13	DI	
14	MI	
15	DO	
16	FR	
17	SA	☾
18	SO	
19	MO	
20	DI	
21	MI	
22	DO	
23	FR	Herbstanfang
24	SA	
25	SO	☉
26	MO	
27	DI	
28	MI	
29	DO	
30	FR	
31	SA	





# BERUF & AUSBILDUNG

Gregor Schnabl, Graz



**Werdegang:** Volksschule in Feldkirchen bei Graz, Pflichtschuljahre am Wirtschaftskundlichen Bundesrealgymnasium Graz, 3 Jahre Fachschule Grottenhof, 1 Jahr Berufsreifeprüfung bei der Benko Business School, Berufstätig beim Lohnunternehmen ASWD in Feldkirchen bei Graz

**Betrieb:** Stillgelegter landwirtschaftlicher Betrieb im Süden von Graz mit ca. 5ha Land

**Pläne, Ziele für die Zukunft:** Den stillgelegten Betrieb zum Leben erwecken, nachhaltige Bio-Landwirtschaft betreiben, gesunde und schmackhafte Produkte über Direktvermarktung an Kunden in ganz Graz und Umgebung verkaufen. Zusätzlich würde ich gerne vielen Menschen die Landwirtschaft näherbringen und ihnen den für uns Landwirte so wertvollen Boden zeigen und erklären, wozu dieser fähig ist, damit jeder einzelne von uns weiß, wie wichtig Ackerland für die Menschheit ist.

**Grottenhof heißt für mich:** Dinge für's Leben lernen. In einer grandiosen Klassengemeinschaft gemeinsam im Team alle



Ing. Georg Neumann

Hürden und Arbeiten zu meistern und gemeinsam stark sein. Sowohl im Theorie- als auch im spannenden und abwechslungsreichen Praxisunterricht

**Mein Lebensmotto:** Be different! Versuche, aus deinem Leben immer das zu machen, das dir am meisten Freude und Kraft für die Zukunft gibt. Wenn man jeden Tag mit einem Lächeln im Gesicht außer Haus geht und am Ende des Tages mit dem selben Lächeln zurück nach Hause kommt, macht man alles richtig.

**Meine Kraftquellen:** Familie und Freunde und die ehrenamtliche Arbeit bei der Freiwilligen Feuerwehr.

**Rat für jetzige Schüler, AbsolventInnen:** Scheut euch nicht vorm Lernen und geht immer gut gelaunt in den Unterricht. Sobald die 3 Jahre vorbei sind, werdet auch ihr merken, dass es die schönste Zeit eurer jungen Jahre war. Ich habe mich für ein zusätzliches Jahr Unterricht an der Benko Business School entschieden, um die Berufsreifeprüfung/Matura zu machen.

## Viele Wege führen zur Matura

AbsolventInnen können nach der dreijährigen Fachschule am Grottenhof den 3-jährigen Aufbaulehrgang an einer HBLA absolvieren und dann maturieren. Viele Absolventen, z.B. auch Martin Lenz, der in diesem Kalender vorgestellt wird, hat diesen Weg beschritten. Weiters bietet die LFS Grottenhof in Zusammenarbeit mit der Business School Benko folgende Möglichkeit an: Nach erfolgreichem Abschluss des 3. Lehrganges und dem Erhalt des Facharbeiters besteht die Möglichkeit, innerhalb eines Jahres die Berufsreifeprüfung zu absolvieren. An vier Halbtagen werden die Gegenstände Mathematik, Deutsch, Englisch und Betriebswirtschaft unterrichtet. Mit der Berufsreifeprüfung erlangt man die Hochschulreife. Damit stehen Universitäten und Fachhochschulen für den weiteren Bildungsweg offen. In vier Jahren Ausbildung am Grottenhof sind also Facharbeiter und Matura möglich. Gregor Schnabl, der in diesem Kalender vorgestellt wird, hat diesen Weg beschritten.

Ing. Georg Neumann



## OKTOBER 2022

1	SA	
2	SO	
3	MO	☾
4	DI	
5	MI	
6	DO	
7	FR	
8	SA	
9	SO	☀
10	MO	
11	DI	
12	MI	
13	DO	
14	FR	
15	SA	
16	SO	
17	MO	☾
18	DI	
19	MI	
20	DO	
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	○
26	MI	Nationalfeiertag
27	DO	Herbstferien
28	FR	
29	SA	
30	SO	
31	MO	Ende der Sommerzeit

Ihr Wissen wächst

**LFI**

## Heute schon ein Stück gewachsen?

Das Ländliche Fortbildungsinstitut –  
**Bildung mit Weitblick für mehr Lebensqualität**

**Kursanmeldung, Information und Bestellung** des gesamten LFI Kurprogrammes:  
LFI Steiermark, T 0316/8050 1305,  
E zentrale@lfi-steiermark.at, I www.stmk.lfi.at



# LANDWIRT & BAUWIRTSCHAFT

Johannes Wagner, Gnas, [www.allesdach.at](http://www.allesdach.at)

Ing. Johannes Hackl



**Werdegang:** Geboren am 17.03.1978 in Gnas, Volksschule, Gymnasium, Hauptschule, Land- und forstwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt, Highschool Senior 1995/1996 Lomira, Wisconsin, HAK Monsbergergasse Graz, Präsenzdienst, Seit 2001 in der Kunststoffdachbahnenbranche tätig, 2012 Gründung und Geschäftsführung Allesdach Wagner GmbH, 2016 Gründung ADW Messtechnik GmbH  
**Betrieb:** Biobetrieb im Nebenerwerb mit Schwerpunkt Ackerbau in Dämmkultur, Freiland Schweinehaltung  
**Produkte, Angebot, Auszeichnungen:** Bio-Freiland Schweinefleisch frisch und veredelt, Eier, Kürbiskernöl, Brennholz  
**Pläne, Ziele für die Zukunft:** Mit der Allesdach Wagner und der ADW Messtechnik entwickeln und bieten wir ganzheitlich nachhaltige Konzepte für Klimawandelanpassungsmaßnahmen und Ressourcenmanagement für den urbanen und ländlichen Bereich an. Das Ziel ist, die negativen Folgen der Flächenversiegelung für Neubauten aber vor allem auch für Bestandsbauten möglichst flächendeckend

umzukehren und einer sozialökonomisch positiven Nutzung zukommen zu lassen.  
**Grottenhof heißt für mich:** Nicht für die Schule sondern für das Leben lernen wir – von allen besuchten Schulen trifft das auf den Grottenhof am Besten zu!  
**Mein Lebensmotto:** Love it, leave it or change it  
**Meine Kraftquellen:** Familie, Freunde und die Arbeit  
**Rat für jetzige Schüler, AbsolventInnen:** Seid stolz auf das was ihr macht und freut euch auf das was noch kommt.  
**Verkauf, Homepage:** [j.wagner@allesdach.at](mailto:j.wagner@allesdach.at) [www.allesdach.at](http://www.allesdach.at)

## Landwirtschaftliche Bauen

Der Unterrichtsgegenstand Landwirtschaftliches Bauen beschäftigt sich mit allen landwirtschaftlichen Betriebsgebäuden. Schwerpunkt dabei ist der Bau von Ge-

bäuden für die Tierhaltung. Neben der Tiergerechtheit wird ein besonderes Augenmerk auf haltungstechnische, arbeitswirtschaftliche und bauliche Gesichtspunkte gelegt. Die Unterrichtsinhalte des Theoriegegenstandes Landwirtschaftlichen Bauens sind:

- Planungsaspekte
- Baustoffe
- Bauwesen
- Planungsabläufe
- Anforderungen an Stall- und Wirtschaftsgebäude bezüglich Raumklima, Licht, Hygiene und Immissionsschutz (Stand der Technik)
- Planung des Hofbereiches
- Methoden der Baukostenermittlung

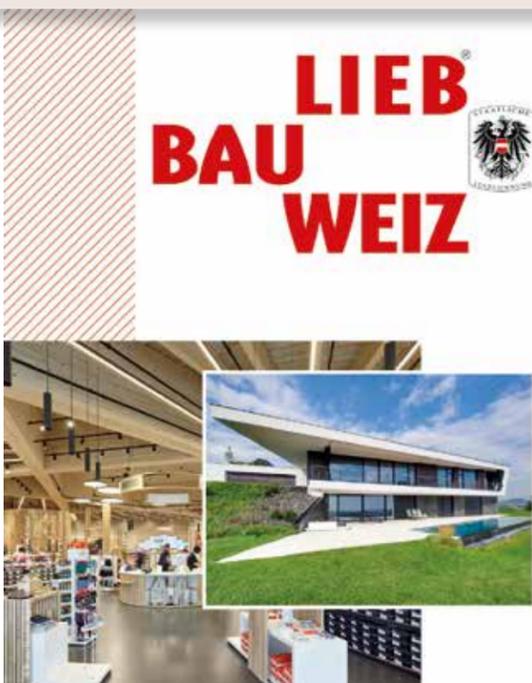
In der Baukunde-Praxis können die Schüler verschiedene Bauberufe kennenlernen und kleine Arbeiten selbst durchführen. Als zukünftiger Landwirt oder Häuslbauer kann das Erlernte gut gebraucht werden.

Ing. Johannes Hackl



## NOVEMBER 2022

1	DI	Allerheiligen	☾
2	MI	Allerseelen	
3	DO		
4	FR		
5	SA		
6	SO		
7	MO		
8	DI		☀
9	MI		
10	DO		
11	FR	Martinstag	
12	SA		
13	SO		
14	MO		
15	DI		
16	MI		☾
17	DO		
18	FR		
19	SA		
20	SO		
21	MO		
22	DI		
23	MI		
24	DO		◯
25	FR		
26	SA		
27	SO	1. Adventsonntag	
28	MO		
29	DI		
30	MI		☾



**LIEB  
BAU  
WEIZ**



**Kompetenz  
in der Vielfalt.**  
Seit 1931.

In der Lieb Bau Weiz werden vom Einfamilien- bis zum Hochhaus die unterschiedlichsten Projekte abgewickelt. Wir bieten unsere Leistungen für private und gewerbliche KundInnen in den Sparten Hochbau, Holzbau, Trockenbau, Keramikbau, Stiegenbau, Modulbau, Fertig- und Massivhaus sowie Elektrotechnik an.



Lieb Bau Weiz GmbH & Co KG  
Birkfelder Straße 40 | 8160 Weiz  
+43 3172 2417-0 | [www.lieb.at](http://www.lieb.at)



# GASTRONOMIE & VITALITÄT

Thaller Simon, St. Veit am Vogau, [www.gasthaus-thaller.at](http://www.gasthaus-thaller.at)

Dipl. Päd. Werner Loidl, Tischlermeister



**Werdegang:**  
Volks- und Hauptschule, 3 Jahre LFS-Grottenhof, Lehre Gastronomiefachmann mit Auszeichnung, Zivildienst bei der Rettung

**Betrieb/Firma:**  
Gasthaus Restaurant Thaller in St. Veit am Vogau; wir sind ein Familienbetrieb seit 1882. Unser Fisch kommt aus dem eigenen Teich und auf 1 ha dürfen wir unser Bio- Gemüse bei der Familie Kerngast bewirtschaften. Wir setzen auf die beste und nachhaltige Qualität unserer Produkte.

**Pläne, Ziele für die Zukunft:**  
Nach dem Zivildienst möchte ich als Koch auf Saison nach Vorarlberg/Lech gehen, internationale Erfahrungen sammeln, das Restaurant meiner Eltern übernehmen.

**Grottenhof heißt für mich:**  
Eine gute Grundlage für das weitere Leben, Spaß im Unterricht und Zusammenhalt im Internat.

**Mein Lebensmotto:** Man lernt nie aus!  
**Meine Kraftquellen:** Meine Familie und Freunde und das Arbeiten mit den Gästen.

**Rat für Schüler, AbsolventInnen:**  
Die Schulzeit und den Spaß genießen, weil später wird es nicht einfacher. Ziele setzen und auch konsequent daran arbeiten.

**Homepage:** [www.gasthaus-thaller.at](http://www.gasthaus-thaller.at)  
**Öffnungszeiten:**  
Gasthaus: Do – Mo 12-14 Uhr,  
Sonn- und feiertags 12-17 Uhr  
Restaurant: Do – Mo 18:30 - 21 Uhr,  
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

**Neu am Grottenhof:  
Ein Schülercafe**

Aufgrund spezieller Essensproblematiken und das tägliche Bestellen von Fast Food hat sich die 2b Klasse dazu entschieden, etwas zu ändern. Unser erster und originaler Gedanke bzw. Plan war es, für die Schüler eine Art Selbstversorgungs-Küche bereitzustellen. Bei unseren Vorhaben wurden wir von Herrn Reisenhofer und Herrn Loidl tatkräftig unterstützt.

Aus diesem Vorhaben entstand die Idee, ein Schülercafe zu erschaffen. Theken und Schränke sowie Elektrogeräte wurden uns nach einigen Besprechungen zum Teil neu und zum Teil gebraucht bereitgestellt.

Der Hintergedanke des ganzen Projektes war es, den Schülerinnen und Schülern Eigenverantwortung und den Umgang mit Geld näher zu bringen. Verkauft werden neben Kaffee, Tee und einigen Getränken sämtliche Snacks für zwischendurch.

Der Gewinn geht in eine interne Kasse.

Wir freuen uns sehr auf die folgende Zeit und positive Rückmeldungen.

*Anja Eder, Hechenberger Vanessa, Schneider Irene*



## DEZEMBER 2022

1	DO	
2	FR	
3	SA	
4	SO	2. Adventssonntag
5	MO	
6	DI	Nikolaus
7	MI	
8	DO	Mariä Empfängnis 
9	FR	
10	SA	
11	SO	3. Adventssonntag
12	MO	
13	DI	
14	MI	
15	DO	
16	FR	
17	SA	
18	SO	4. Adventssonntag
19	MO	
20	DI	
21	MI	Winterbeginn
22	DO	
23	FR	
24	SA	Heiliger Abend
25	SO	Christtag
26	MO	Stefanitag
27	DI	
28	MI	
29	DO	
30	FR	
31	SA	Silvester





Noch kein Geschenk?  
Wie wärs mit einer  
neuen Heutrocknung?



Neue Produkte und den neuen Katalog findet ihr unter: [www.heutrocknung.com](http://www.heutrocknung.com)