



FORST & KLIMA

Paul Prommer, 8200 Hofstätten an der Raab, Homepage: www.liechtenstein-wilfersdorf.at

DI Hubert Gasperl



Werdegang:
LFS Alt-Grottenhof (2012), HBLA Bruck/Mur (2015).
2015 - 2018 absolvierte ich meine Adjunktenzeit bei den Heeresforsten in Allentsteig und beim WLIV der Triestingtal- und Südbahngemeinden. Seit 2018 bin ich für die Leitung des Forstbezirkes Wilfersdorf der Liechtenstein Gruppe AG im Bezirk Mistelbach (NÖ) verantwortlich. Die Staatsprüfung für den leitenden Forstdienst legte ich 2020 ab.
Betrieb:
Der Forstbetrieb Wilfersdorf in Niederösterreich hat eine Waldausstattung von 90% Laubholz und 10% Nadelholz und ist Betreiber des ältesten Naturparks Österreichs. Von den 3.560 Hektar Wald und sonstigen Flächen (Wiesen, Wasser etc.) sind 250 Hektar Vertragsnaturschutzflächen. Holzernte: 15.000 bis 18.000 Efm.
Produkte:
Verkauf von Holz ab Stock, Meterscheiter und Faserholz. Produktion von Energieholz für Heizwerke (EVN). Verkauf von Holz an Sägewerke.
Auszeichnungen:
Anders Wall Award der European Landowner's Organization (ELO) Staatspreis für beispielhafte Waldwirtschaft 2017
Pläne, Ziele für die Zukunft:
Nachhaltige Bewirtschaftung der Waldflächen, Bestandesumwandlung von wenig

produktiven Beständen zu Werthholzflächen. Erziehung klimafitter Bestände mit guter Baumartendurchmischung
Alt-Grottenhof heißt für mich:
Vor Alt-Grottenhof wusste ich noch nicht genau, wohin mich mein Weg führen würde. Jedoch erkannte unser Forstwirtschaftslehrer Herr Ing. Andreas Sulzer mein Interesse für Wald & Jagd und machte mich so auf die HBLA Bruck/Mur aufmerksam.
Mein Lebensmotto:
„Geht nicht gibt's nicht“
Meine Kraftquellen: Meine Familie, jagen mit dem Hund, Zeit am Hochsitz und sichtbare Erfolge in der Waldbewirtschaftung
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Die Schule bietet die Grundbildung für euer weiteres Leben. Noten sind zwar wichtig, aber eben nicht alles. Viel wichtiger ist es etwas zu finden, das man gerne macht. Denn nur, was man gerne macht, macht man auch gut.

Stiel- und Traubeneiche – Baumarten des Jahres 2024

Die Stiel- und Traubeneichen gelten als wichtige Baumarten bei der Schaffung klimafitter Wälder. Dank ihrer tiefen Pfahlwurzeln können sie den möglichen Auswirkungen des Klimawandels widerstehen - sie ertra-

gen Trockenperioden besser und sind daher auch widerstandsfähiger gegen Schädlinge und Krankheiten. Die beiden Eichenarten zählen zu den Lichtbaumarten, d.h. sie haben zum Gedeihen einen erhöhten Lichtbedarf. Da sie jedoch konkurrenzschwach sind, muss auf sie bei der Mischung mit anderen Baumarten besonders Rücksicht genommen werden.
Das Holz der Eichen ist sehr fest, zäh, schwer und dauerhaft. Der Splint ist hell, der Kern dunkel gefärbt. Aufgrund der Gerbstoff-Einlagerungen im Kern ist es für den Außenbau hervorragend geeignet. Für das Erzielen von wertvollem Furnierholz ist ein Mindestdurchmesser von ca. 50 cm erforderlich, das astfreie und gesunde Blochholz sollte eine Mindestlänge von 2,20m haben.

Die beiden Eichenarten kann man am besten anhand ihrer Früchte und Blätter unterscheiden. Bei der Stieleiche sind ein bis drei Eicheln an einem langen Stiel, die Blätter sind jedoch nur kurz gestielt. Bei der Traubeneiche ist es gerade umgekehrt: Die zwei bis sechs etwas kleineren Eicheln sind traubenartig angeordnet und stiellos, die Blätter der Traubeneiche hingegen haben einen ein bis drei cm langen Blattstiel.

DI Hubert Gasperl

GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

JÄNNER 2024

1	MO	Neujahr
2	DI	
3	MI	
4	DO	
5	FR	
6	SA	Hl. Drei Könige
7	SO	
8	MO	
9	DI	
10	MI	
11	DO	
12	FR	
13	SA	
14	SO	
15	MO	
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	

Seit mittlerweile **über 50 Jahren**
überzeugen wir mit unseren Stärken

Technische Kompetenz | Zuverlässigkeit | Flexibilität | Kundennähe
Das sind nur einige Punkte, die uns auszeichnen – willkommen bei Elektro Weiland
Raiffeisenstraße 131, 8041 Graz Telefon: +43 (0) 316 828989-0 E-Mail: office@elektro-weiland.at



PRODUKT & VERMARKTUNG

Thomas Baier, 8142 Wundschuh, www.baiers-hofladen.at



Werdegang:
Geboren 1967, Volksschule Wundschuh, Hauptschule Unterpremstätten, Fachschule Alt-Grottenhof mit Abschluss des Facharbeiters, Lehre als Maschinenschlosser, 1988 Übernahme des elterlichen Betriebes im Nebenerwerb

Betrieb:
Mutterkuhbetrieb, 8 ha Grünland Eigenfläche, 2 ha gepachtet, 3 ha Wald, kleiner Obstgarten, Kompostierung des eigenen Rindermistes für die Düngung der Wiesen, 1996 Bau des neuen Mutterkuhstalles, der Freilaufstall bietet Platz für 10 Kühe, 2010 Umbau des alten Wohnhauses in einen Hofladen

Produkte, Angebot im Hofladen:
Rindfleisch, Obst, Säfte und Marmeladen aus eigener Produktion, außerdem werden verschiedenste Produkte von mehr als 30 Landwirten aus der Region im Hofladen angeboten.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Montage einer Photovoltaikanlage auf den Dachflächen, gesicherte Weiterführung des Betriebes



Grottenhof heißt für mich:
Fundiertes Fachwissen, Freundschaft, Vorbereitung auf die Zukunft
Mein Lebensmotto: Glaub an dich selbst, auch wenn es wenige andere tun.

Meine Kraftquellen: Familie, Waldspaziergänge

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Seid neugierig und offen für Neues

Verkauf, Homepage: Baiers Hofladen, www.baiers-hofladen.at

Bio Hofladen Grottenhof – www.bionah.at

Der Grottenhof bietet Schüler:innen im zweiten Jahrgang praxisnahen Verkaufsunterricht. Dieser kombiniert Theorie mit praktischer Erfahrung, indem er grundlegende Regeln im Verkauf vermittelt. Ein Schwerpunkt liegt auf dem Verkaufsgespräch, wo Schüler:innen lernen, Kunden anzusprechen, Bedürfnisse zu identifizieren und Produkte überzeugend zu präsentieren. Praxisnahe Übungen ermöglichen es den Jugendlichen, das Gelernte in realen Verkaufssituationen anzuwenden. Beson-



deres Augenmerk liegt auf Produktbeschreibungen, wobei die Schüler:innen detaillierte Beschreibungen erstellen, um Kunden mit klaren Informationen zu überzeugen.

Die Verbindung von Theorie und Praxis wird bei Produktpräsentationen mit Verkostungen geübt, um Produkte erlebbar zu machen und Kunden von der Qualität zu überzeugen. Die praktische Anwendung erfolgt im Hofladen des Grottenhofs, wo die Schüler:innen ihre Verkaufskompetenzen unter Beweis stellen können.

Der Hofladen, betrieben von fünf Bio-Bauern, fördert 100% Bio-Lebensmittel aus der Steiermark. Über 60 Lieferanten repräsentieren die Vielfalt und Qualität der Produkte. Der Grottenhof zeigt, dass Bildung und Praxis Hand in Hand gehen können, um eine umfassende Lernumgebung zu schaffen. Die Verbindung von theoretischem Wissen und praktischer Anwendung macht diesen Verkaufsunterricht einzigartig und zeigt den Schüler:innen einen Weg in der Produktvermarktung auf.

Öffnungszeiten:
Di & DO 13-19 Uhr, Fr 8-19 Uhr
Sa 8-13 Uhr
biohofladen@bionah.at

Regina Zöbl





GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

FEBRUAR 2024

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

ESTRICHE INDUSTRIEBÖDEN

8041 Graz
Liebenauer Hauptstraße 209a

Tel.: 0316 / 40 57 94-0
Fax: 0316 / 40 95 94-6

EBNER & WIEDNER

www.ebner-wiedner.at



MURBODNER & GESCHMACK

Georg Eisl, 8152 Geistthal-Södingberg, 066488507104

Sophie Herzog



Werdegang:
Geboren 1995, Volksschule Södingberg, Hauptschule der Grazer Schulschwes-tern, Landwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof, FAST Pichl Forstfacharbeiter, Lehre als Zimmerer bei der Fa. Rössl, Grundwehrdienst und anschließend (bis dato) Berufssoldat beim österreichischen Bundesheer, dzt. landwirtschaftliche Meisterausbildung beim LFI

Betrieb:
Im Jahr 2022 übernahm ich den elterlichen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb. Gemeinsam mit meiner Familie bewirtschafte ich, derzeit noch im Nebenerwerb, unseren BIO-Hof mit gut 40 Mutterkühen plus Zuchtstier und Nachzucht. Wie schon mein Vater, versuche auch ich unsere Murbodnerherde durch gezielte Züchtung zu optimieren. Mein persönliches Ziel ist es nicht, das Letzte aus unseren Tieren herauszuholen, sondern auch ihnen ein friedvolles Leben zu gewährleisten.

Produkte:
Brennholz, Blochholz, Bio-Heu, Einsteller, Zuchttiere

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Meinen Betrieb erfolgreich weiterführen und ausbauen.

Grottenhof heißt für mich:
Erinnerungen an eine lehrreiche Zeit mit Freunden, wo der Humor nie zu kurz kam.

Mein Lebensmotto: Es muss nicht alles Sinn machen, manchmal reicht auch Spaß aus.

Meine Kraftquellen: Meine Lebensgefährtin und meine Kinder.

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Lernt nicht für die Schule, sondern für das Leben.

Das Murbodner Rind
Die hellbraunen, gemütlichen Murbodner Rinder, die die österreichische Berg- und Almwirtschaft ideal repräsentieren, haben einen schweren Weg hinter sich. Sie gewinnen heute wieder mehr an Bedeutung. Semmelgelb, mittelrahmig mit einer Schnippe beim Flotzmaul. Die typischen Kennzeichen des Murbodner Rinds sind unverkennbar! Durch ihre harten Klauen, Widerstandsfähigkeit und ihr vorbildliches Weideverhalten werden sie sehr geschätzt und auch gerne in der Mutterkuhhaltung eingesetzt. Leichtkalbigkeit und gute Fruchtbarkeit gehören ebenfalls zu ihren

Stärken und werden von den Züchterinnen und Züchtern gerne gesehen. Das Fleisch hat eine ansprechende Marmorierung, eine zarte Struktur und zeugt von Saftigkeit und Feinfasrigkeit. Diese Vorteile verschafften dem Fleisch auch ein eigenes Murbodner-Programm bei „Spar TANN.“

Bereits im 18. Jahrhundert wurden die Murbodner aus einer Kreuzung des Mürtzaler Rinds mit Bergschecken und Blondvieheinschlägen gezüchtet. Das Fleisch wurde in der Habsburgerzeit gerne gegessen, vor allem der Tafelspitz. Damals erlebten die Murbodner ihren Höhepunkt, doch hielt dieser Trend leider nicht allzu lange an. Mit der Industrialisierung brauchte man keine Zugochsen mehr und durch die genetische Fleischveranlagung, konnten sie keine hohen Milchmengen produzieren. Durch die konkurrenzstarken Milchrassen verloren die Murbodner immer mehr an Bedeutung, sodass es im Jahr 1995 nur noch 500 Stück Rinder in Österreich gab und sie damit als hochgefährdet galten. Durch die Gründung des Vereins der Murbodner mit Obmann Johann Hörzer, wurde die Rasse wieder etabliert und die Stückzahlen erholten sich.

In diesem Jahr kam das neue Buch der Murbodner heraus. Es beschreibt den langen und oft holprigen Weg dieser besonderen Rasse und wurde in Kooperation mit dem Murbodner-Verein geschrieben.

Sophie Herzog



GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

MÄRZ 2024

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	
15	FR	
16	SA	
17	SO	
18	MO	
19	DI	Josefstag
20	MI	Frühlingsanfang
21	DO	
22	FR	
23	SA	Osterferien
24	SO	Palmsonntag
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	Gründonnerstag
29	FR	Karfreitag
30	SA	Karsamstag
31	SO	Ostersonntag Sommerzeitbeginn

WERDE EIN TEIL VON 

JOBS MIT ZUKUNFT

Starte deine Lehre als Fleischverarbeiter:in bei TANN in Graz

Jetzt bewerben:
www.spar.at/karriere oder
jobcenter.graz@spar.at



„Für Lehrlinge gibt's Prämien im Wert von über 6.700 Euro.“

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung:
Frau Hörzer Tel.: 0316 248 35917
Herr Gomboc Tel.: 0664 81 59 934

JOBS MIT  ÖSTERREICH DRIN. 



FLEISCH & DIREKTVERMARKTUNG

Maier Dominic, Maier's Hof, Kleinfelgitschberg 51,
8081 Heiligenkreuz am Waasen, 0664/2017289

Ing. Annemarie Orthaber



Werdegang:
Geboren am 03.04.1994,
2008-2011 LFS Grottenhof,
2011-2014
Lehre zum Fleischer LFS Grottenhof,
2014 -2019
Angestellter an der LFS Grottenhof,
2015-2018 Ausbildung
zum Landwirtschaftsmeister
Seit Ende 2019 Bauhofmitarbeiter der Ge-
meinde Gössendorf

Betrieb:
„Maier's Hof – Wo's gscheits für di und mi“
Unsere Schweine und Rinder dürfen sich
ganzjährig in Freilandhaltung bewegen,
dazu kommt noch eine ausgewogene
Fütterung, wie auch eine längere
Wachstumsdauer, damit sich unsere Tiere
gesund und kräftig entwickeln können.
Geschlachtet und verarbeitet werden
unsere Tiere stressfrei im hofeigenen
Schlachtraum. Neben Frischfleisch werden
in unserer Fleischerei auch verschiedene
Selchspezialitäten produziert.
Produkte, Angebot:
Frischfleisch von Schwein und Rind
Selchspezialitäten, Edelbrände, Apfelsaft,
Rapsöl

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Bau eines neuen Tierwohlstalles

Grottenhof heißt für mich:
Bildungswerkstatt der Zukunft
Mein Lebensmotto: Lebe dein eigenes
Leben, nicht das der anderen.
Meine Kraftquellen:
Meine Familie, besonders meine zwei klei-
nen Töchter.
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Genießt die Schulzeit und lernt fürs Leben.

Verkauf, Facebook:
Der Verkauf unserer Produkte findet in
unserem Hofladen statt.
www.facebook.com/MaiersHof

Grottenhofer Rohschinken!
An unserer Schule werden Kreuzungstie-
re der Schweinerassen Edelschwein und
Pietrain gemästet und geschlachtet. Das
Fleisch bzw. der Speck wird in der Lehrflei-
scherei zu Spezialitäten verarbeitet. Der
Grottenhofer Rohschinken ist eine davon!

Herstellung eines Rohschinkens:
Nach dem Fleischzuschnitt (Schweins-
schlegel ohne Schwanzbein und Becken-

knochen) wird der Schinken mit grobkör-
nigem Salz eingerieben und anschließend
zum Durchsalzen (ca. 4 - 5 Wochen bei einer
Temperatur von 4 - 7°C) in der Reifezelle
aufgehängt. Danach wird der Schinken mit
Wasser abgewaschen, bei Raumtemperatur
getrocknet und anschließend leicht ange-
röchert. In der Reifezelle (Temperatur
12 - 18°C und Luftfeuchtigkeit 70 - 75%) hat
der Schinken 18 Monate Zeit zum Reifen.

Dabei wird das Fleisch durch enzymatische
Prozesse unter Beteiligung von Milchsäu-
rebakterien mürbe und entwickelt sein ty-
pisches Aroma. Durch die exakte Regelung
der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur
in der Reifezelle können wir eine optimale
Lufttrocknung erreichen und die Qualität
des Rohschinkens somit steigern.

Wenn der fertige Schinken angeschnitten
wird, sind Zeit und Arbeit vergessen, denn
das Geschmackserlebnis, das sich einem
dann bietet, ist einfach unbeschreiblich!

Ing. Annemarie Orthaber



APRIL 2024

1	MO	Ostermontag
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	
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	



DAS GESUNDHEITSSYSTEM.

MIT GESUNDEN KÜHEN ZUM ERFOLG!

Profitieren Sie von der bewährten smaXtec-Früherkennung
inklusive professioneller Beratung durch Agrarexpert:innen.
So steigern Sie Herdengesundheit und Profitabilität!

JETZT ANFRAGEN!
T +43 316 46 15 88 - E info@smaXtec.com

KARRIERE – WHAT'S NEXT?

Bewirb Dich jetzt und starte
Deine Karriere bei smaXtec! →





BIO & AUSTRIA

Philipp Reisinger, 3242 Texing



Werdegang: LFS Alt-Grottenhof, HBLFA Francisco-Josephinum in Wieselburg, landwirtschaftlicher Arbeiter in Kanada, Bachelor & Masterstudium auf der Hochschule für Agrarpädagogik in Wien, Bio-Kontrollor während des Studiums und seit 2021 bei BIO AUSTRIA NÖ & Wien
Betrieb/Firma: Gemeinsam mit meiner Partnerin und Tante bewirtschaften wir im Nebenerwerb im Bezirk Melk (NÖ) 10 ha Grünland und 2 ha Wald und betreiben eine Bio-Schafzucht. Wir züchten Kärntner Brillenschafe, eine vom Aussterben bedrohte Nutztierart, die sich ideal für die extensive Haltung eignet. Die Arbeit in der Landwirtschaft ist für mich der ideale Ausgleich zu meiner Tätigkeit bei BIO AUSTRIA, wo ich gewerbliche Bio-Betriebe rund um die Bio-Zertifizierung berate und bei der Beschaffung von Rohstoffen unterstütze. Seit 2023 darf ich mein Wissen rund um Bio auch im Rahmen einer Lektorentätigkeit an der FH-Wiener Neustadt Student:innen weitergeben.
Pläne, Ziele für die Zukunft: Ein gesundes Leben, in dem ich dazu beitragen kann, die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln zu sichern und unsere schöne, fruchtbare Kulturlandschaft für



Regina Zöbl



kommende Generationen zu erhalten.
Grottenhof heißt für mich: Praxisorientierte Ausbildung, die eine tolle Grundlage für jeglichen Arbeits- oder Ausbildungsweg darstellt - Freundschaften für's Leben
Mein Lebensmotto: If I'm going to fall, I don't want to fall back on anything. I want to fall forward, I figure at least this way I will see what I'm going to hit - Denzel Washington.
Meine Kraftquellen: Freizeit und Arbeit in der Natur, Pirschgänge/Ansätze im Revier
Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen: Nutzt die Schulzeit zum Erlernen wichtiger landwirtschaftlicher Fertigkeiten und habt Spaß mit euren Freunden.

Bio Hofladen Grottenhof – www.bionah.at

Der Grottenhof bietet Schüler:innen im zweiten Jahrgang praxisnahen Verkaufsunterricht. Dieser kombiniert Theorie mit praktischer Erfahrung, indem er grundlegende Regeln im Verkauf vermittelt. Ein Schwerpunkt liegt auf dem Verkaufsgespräch, wo Schüler:innen lernen, Kunden anzusprechen, Bedürfnisse zu identifizieren und Produkte überzeugend zu präsentieren. Praxisnahe Übungen ermöglichen

es den Jugendlichen, das Gelernte in realen Verkaufssituationen anzuwenden. Besonderes Augenmerk liegt auf Produktbeschreibungen, wobei die Schüler:innen detaillierte Beschreibungen erstellen, um Kunden mit klaren Informationen zu überzeugen. Die Verbindung von Theorie und Praxis wird bei Produktpräsentationen mit Verkostungen geübt, um Produkte erlebbar zu machen und Kunden von der Qualität zu überzeugen. Die praktische Anwendung erfolgt im Hofladen des Grottenhofs, wo die Schüler:innen ihre Verkaufskompetenzen unter Beweis stellen können. Der Hofladen, betrieben von fünf Bio-Bauern, fördert 100% Bio-Lebensmittel aus der Steiermark. Über 60 Lieferanten repräsentieren die Vielfalt und Qualität der Produkte. Der Grottenhof zeigt, dass Bildung und Praxis Hand in Hand gehen können, um eine umfassende Lernumgebung zu schaffen. Die Verbindung von theoretischem Wissen und praktischer Anwendung macht diesen Verkaufsunterricht einzigartig und zeigt den Schüler:innen einen Weg in der Produktvermarktung auf.

Öffnungszeiten:
Di & DO 13-19 Uhr, Fr 8-19 Uhr
Sa 8-13 Uhr
biohofladen@bionah.at



stadt.land.dergrottenhof.

MAI 2024

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

so schön...



...vielfältig!

A-8321 St. Margarethen / Raab

BESTELHOTLINE

+43 (0) 3115 / 21 999

ONLINESHOP

www.etivera.com

Selbstabholung Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr

ETIVERA®
ETIKETTEN VERPACKUNGEN AUSTRIA



ACKER & SCHWEINEZUCHT

Josef Kaiser, 8410 Weitendorf



Werdegang:
VS Wildon, HS Wildon, 2001-04 Grottenhof-Hardt, 2004-07 Francisco Josephinum Wieselburg, bis 2015 Futtermittelberater, ab dann Vollerwerb am Heimbetrieb, seit 2020 bäuerlicher Interessensvertreter - Landeskammerrat, Bezirkskammerobmann Stellvertreter Leibnitz

Betrieb:
Ich bewirtschafte gemeinsam mit meiner Frau und 3 Kindern einen Schweine- und Ackerbaubetrieb mit Schwerpunkt Ferkelproduktion in Weitendorf/Wildon

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Den landwirtschaftlichen Betrieb in der Tierhaltung und im Ackerbau für die Herausforderungen der Zukunft weiterentwickeln. Mich für die Interessen der Bäuerinnen und Bauern einsetzen, sowie den Menschen die Landwirtschaft besser erklären.

Grottenhof heißt für mich:
Der Grundstein meines landwirtschaftlichen Werdeganges, sowie 3 wunderbare Jahre auf welche ich gerne zurückblicke.

Mein Lebensmotto: Den Mutigen gehört die Welt.



Meine Kraftquellen: Meine Familie und gute Freunde

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Hört auf euer Bauchgefühl und versucht „realistische Optimisten“ zu sein – Wege entstehen erst, indem man sie geht!

Zukunft der Schweinehaltung

Wird Schweinefleisch aus Österreich in Zukunft noch verfügbar sein?
Die Vorstellungen über eine artgerechte Haltung von Schweinen gehen in der Gesellschaft weit auseinander. Die Gestaltung von Rahmenbedingungen, welche ausreichende wirtschaftliche Tragfähigkeit für Landwirte und Landwirtinnen bieten bei gleichzeitiger Berücksichtigung eines allgemein anerkannten Haltungsstandards, scheint eine große Herausforderung zu sein.
Weiterentwicklung ist selbstverständlich, Veränderungen liegen in der Natur der Sache. Gesellschaftliche Erwartungen ändern

sich häufig rascher, als in der Landwirtschaft reagiert werden kann. Entwicklungsprozesse brauchen Zeit, Verständnis und lösungsorientiertes Handeln von allen Beteiligten. Doch sind auch Landwirte und Landwirtinnen gefordert, notwendige Schritte in Richtung Tierwohl und Umweltverträglichkeit zu setzen und nicht auf Systeme zu beharren, die den Druck der Gesellschaft noch größer werden lassen.
Auf der anderen Seite braucht Lebensmittelproduktion Planungssicherheit. Um vor allem junge Landwirtinnen und Landwirte zu motivieren, in dieser viel diskutierten Branche zu bleiben, müssen die zum Zeitpunkt der Investition geltenden Gesetze für die gesamte Nutzungsdauer gelten. Neue Haltungssysteme müssen dabei auch Sicherheit für die Menschen beim täglichen Umgang mit den Tieren bestmöglich gewährleisten. Und schlussendlich muss sich Schweinehaltung, solange Schweinefleisch Bestandteil unserer Ernährung ist, für LandwirtInnen auszahlen. Hinter schweinehaltenden Betrieben stehen Familien, die ebenso wie alle anderen österreichischen Familien ein faires Einkommen für ihre Arbeit erwirtschaften möchten. Zentraler Punkt ist dabei die Kostenwahrheit vom Produzenten, der Produzentin zum Konsumenten, der Konsumentin.



stadt.land.dergrottenhof.

JUNI 2024

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



KLÖCHER
Baugesellschaft m.b.H.

Ihr **Partner vor Ort** für
alle **Tiefbau-** und
Hochbauprojekte!



www.kloecher-bau.at



LEHRE & INNOVATION

Johannes Renz, 8143 St. Josef

DI Hannes Saueregger



Werdegang:
Mein beruflicher Werdegang begann an der land- und forstwirtschaftlichen Fachschule in Grottenhof. Die anschließende Lehre als Mechatroniker bei SSI Schäfer Automation erweiterte mein Wissen, bevor ich an der DAU GmbH als Industrial Design Engineer startete. Seit einem Jahr bin ich als Entwicklungstechniker in der Forschung und Entwicklung tätig.

Firma:
Die Firma DAU spezialisiert sich auf die Entwicklung und Produktion von Hochleistungskühlkörpern für Leistungshalbleiter. Als Entwicklungstechniker widme ich mich thermischen und hydraulischen Tests von Aluminiumkühlkörpern.

Meine Pläne/Ziele für die Zukunft:
Meine Zukunftsvision ist es, meine aktuelle Position als Entwicklungstechniker bei DAU zu festigen. Mein Bestreben ist es, in Zusammenarbeit mit meinen Kollegen Innovationen in der Technologie voranzutreiben.

Grottenhof heißt für mich:
Lernen für's Leben.

Mein Lebensmotto:
Geht nicht, gibt's nicht.

Meine Kraftquellen:
Sport ist eine meiner Kraftquellen, die mir nicht nur körperlichen Ausgleich bietet, sondern auch die mentale Stärke fördert.

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Findet eure Leidenschaft, seid bereit für neue Abenteuer und lasst Veränderungen zu. Eure Schulzeit ist die perfekte Gelegenheit, eure Talente zu entdecken und danach eure Träume zu verfolgen.

Die Feinheiten von Premium Diesel gegenüber Normalem Diesel

Die Welt des Dieselmotors hat sich in den letzten Jahren weiterentwickelt, und eine neue Dimension hat Einzug gehalten - der Premium Diesel. Während der traditionelle Dieselmotor nach wie vor die Grundlage bildet, hat der Premium Diesel eine Nische für sich beansprucht, indem er eine verbesserte Formel und spezielle Zusätze bietet, die über die Standards hinausgehen. Ein entscheidender Unterschied zwischen normalem Diesel und Premium Diesel liegt in der Raffinerieprozessqualität. Premium

Diesel durchläuft einen anspruchsvolleren Reinigungsprozess. Dies führt zu einer effizienteren Verbrennung im Motor. Ein weiterer Aspekt sind die speziellen Additive, die dem Kraftstoff beigefügt werden. Diese Additive dienen dazu, die Lebensdauer des Motors zu verlängern, indem sie Ablagerungen und Verschmutzungen reduzieren. Die Cetanzahl ist ein weiterer Faktor, der Premium Diesel von seinem konventionellen Gegenstück unterscheidet. Ein höherer Cetanwert im Premium Diesel verbessert die Zündfähigkeit, was zu einer schnelleren und effizienteren Verbrennung führt. Ein häufig diskutierter Punkt ist der Preisunterschied. Aufgrund des aufwändigeren Raffinerieprozesses und der Zugabe von speziellen Additiven ist Premium Diesel in der Regel teurer. Allerdings argumentieren Befürworter, dass die langfristigen Vorteile in Bezug auf Motorleistung, Kraftstoffeffizienz und Lebensdauer des Motors den höheren Preis rechtfertigen. Letztendlich hängt die Wahl zwischen normalem Diesel und Premium Diesel von den individuellen Prioritäten und dem Fahrverhalten ab. Wenn Höchstleistung und langfristige Motorpflege im Vordergrund stehen, könnte Premium Diesel die richtige Wahl sein. Andererseits könnte normaler Dieselmotorkraftstoff für den durchschnittlichen Fahrer ausreichend sein, der einfach eine kostengünstige Kraftstoffoption sucht.

DI Hannes Saueregger

JULI 2024

1	MO	
2	DI	
3	MI	
4	DO	
5	FR	○
6	SA	Sommerferien
7	SO	
8	MO	
9	DI	
10	MI	
11	DO	
12	FR	
13	SA	◐
14	SO	
15	MO	
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	

UNIVERSAL GmbH
DRUCKEREI

Ihr regionaler Partner für

GRAFIK, DRUCK & WERBUNG

A-8700 Leoben · Gösser Straße 11 · Tel. 03842/447760 · mail@universaldruckerei.at · www.universaldruckerei.at



PFERDE & WIRTSCHAFT

Viktoria Bauernhofer, 8172 Naintsch



Werdegang:
Abschluss landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt 2013, Abschluss des weiterführenden Lehrgang für Pferdewirtschaft 2014, danach fast 8 Jahre in der Gastronomie tätig, seit April 2022 an der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof im Bereich Pferdewirtschaft tätig, Abschluss Meister Landwirtschaft 2023

Betrieb:
Vollerwerbsbetrieb auf 1.000 m Seehöhe, welcher von den Eltern bewirtschaftet wird, ca. 60 Milchkühe der Rasse Holstein Friesian und Red Holstein, automatisierter Betrieb mit Melkroboter, Fütterungsroboter und Spaltenroboter

Grottenhof heißt für mich:
Für das Leben lernen, selbstständig und selbstbewusst werden, ein vielfältiges Angebot an Ausbildungen zu haben, Freundschaften knüpfen und gemeinsame Erlebnisse und Erfahrungen sammeln

Mein Lebensmotto:
Wähle die Berufung, die du liebst, dann brauchst du keinen einzigen Tag mehr zu arbeiten.

Bernhard Obenaus



Meine Kraftquellen: Meine Familie und Freunde, meine Pferde und Tiere

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Genießt die Zeit am Grottenhof, es sind viele Erinnerungen, Momente und Erfahrungen, die euch niemand nehmen kann.

3. Platz in der Gesamtwertung!

Am 14. und 15. November 2023 machten sich sechs Schülerinnen unserer Kooperationschule BORG Monsberger mit ihren Reit- und FahrlehrerInnen auf den Weg nach Oberösterreich in das ABZ Lambach, um bei der diesjährigen Pferdewirtschaftstrophy mit sieben weiteren Pferdewirtschaftsschulen ihr Können unter Beweis zu stellen.
Der erste Tag wurde mit dem Bewerb „Styling und Vorstellung“ eröffnet. Hier ging Katharina Bossler für uns an den Start und konnte uns den 3. Platz ergattern.

Auch beim Dressurreiten konnte unsere

Schülerin Livia Egger mit ihrem Können überzeugen und sicherte uns hier mit einem 3. Platz auch gleichzeitig den 3. Tages-Zwischenrang.
Der zweite Tag wurde mit dem Dressurfahren eröffnet. Hier konnte Emily Perhab die Richter überzeugen und sicherte uns so den Sieg in diesem Teilbewerb.

Im Kegelfahren ging Mariella Roider an den Start und landete auf Platz 6.
Richtig spannend wurde es noch einmal vor dem abschließenden Springbewerb. Trotz der gut gefüllten Tribüne behielt Chiara Riemer die Nerven und konnte sich nach einer fehlerfreien Runde auf dem 3. Rang platzieren.
Schlussendlich konnten wir uns in einem starken Starterfeld den fabelhaften 3. Platz in der Gesamtwertung sichern!

Ein großer Dank geht auch an die Reit- und FahrlehrerInnen, die unsere Schülerinnen optimal auf die Trophy vorbereitet und auch vor Ort unterstützt haben.



stadt.land.dergrottenhof.

AUGUST 2024

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



HEUTE SCHON
EIN STÜCK
GEWACHSEN?



Ländliches Fortbildungsinstitut
Bildung mit mehr Weitblick
und Lebensqualität!

Interessante Kursangebote,
Informationen und das aktuelle
Bildungsprogramm finden Sie auf
www.stmk.lfi.at



Ihr Wissen wächst



Eva-Maria Scherz, 8583 Edelschrott

Ing. Franz Hois



Werdegang:
Geboren am 18.12.2003, Musikvolksschule in Edelschrott, BG/BRG/BORG Köflach, Facharbeiter an der LFS Grottenhof, danach Praxisberaterin im Bereich INVEKOS in der Bezirkskammer Weststeiermark, seit Juni 2023 Fixanstellung im INVEKOS-Team der BK West, Mitglied im Orts- sowie Bezirksvorstand der Landjugend sowie dem Jungzüchterclub Weststeiermark

Betrieb:
Meine Familie bewirtschaftet einen tierhaltenden Betrieb mit Acker-, Grünland- und Waldflächen, wodurch ich schon seit jeher mit der Landwirtschaft in Berührung bin. In der Landwirtschaft mittlerweile schon eine Seltenheit sind unsere Fleckviehrinder, welche alle noch behornt über die Wiesen grasen.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Meine Familie weiterhin so gut ich kann unterstützen, mein Wissen vergrößern, Träume verwirklichen

Grottenhof heißt für mich:
Eine unvergessliche Zeit mit vielen schönen und lustigen Erinnerungen, welche viel zu schnell vergangen ist!

Meine Kraftquellen:
Familie, Freunde, Tiere

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Genießt die Zeit und habts a Gaudi! Man lernt fürs Leben und nicht für gute Noten! Und vor allem lernt man nie aus!

Nichts ist so beständig, wie die fortwährende Veränderung,
....lautet ein Ausspruch des griechischen Philosophen Heraklit.

Ein Satz der wohl für die meisten Lebensbereiche zutrifft und dessen Inhalt uns ständig fordert alte Gewohnheiten aufzugeben, sich neu zu orientieren, und unter den geänderten Gegebenheiten wieder das persönliche Optimum zu erreichen.

Speziell wenn es um die Ausrichtung eines Betriebes geht sind hier oft größere Schritte zu gehen. Einerseits verändern sich die politischen Rahmenbedingungen und damit auch die Ziele der Agrarpolitik, andererseits unterliegen auch die Vorstellungen der Konsumenten einem neuen Zeitgeist.

Als Betriebsführer soll man nun den Weg für die strategische Veränderung am eigenen Betrieb skizzieren und unter Bedachtnahme der persönlichen und familiären Bedürfnisse neu ausrichten. Auch das sich verändernde Förderumfeld sollte Teil dieser Überlegungen sein. So werden ökologische Maßnahmen und Investitionen in den Bereichen Tierwohl sowie erneuerbarer Energie stärker gefordert und auch gefördert.

Letzten Endes sollte im Hintergrund aber die Wirtschaftlichkeit all dieser Maßnahmen auch kritisch geprüft werden. Wer betriebswirtschaftliche Zahlen vom eigenen Betrieb kennt, kann unter Zuhilfenahme von Standardwerten wie z.B. Internetdeckungsbeiträgen oder Buchführungsergebnissen die wirtschaftlichen Konsequenzen der Neuausrichtung besser abschätzen und so das unternehmerische Risiko entsprechend minimieren.

Damit bewahrheitet sich ein alter betriebswirtschaftlicher Leitspruch der da lautet. „Wer schreibt der bleibt“

.....meint Franz Hois



stadt.land.dergrottenhof.

SEPTEMBER 2024

1	SO	
2	MO	
3	DI	○
4	MI	
5	DO	
6	FR	
7	SA	
8	SO	
9	MO	Schulbeginn
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	Herbstanfang
23	MO	
24	DI	◐
25	MI	
26	DO	
27	FR	
28	SA	
29	SO	
30	MO	





REGIONALITÄT & BILDUNG

BPO Vzbgm. LAbg. ÖR Franz Fartek



Mein aktives Gesellschaftsleben begann in der Jungschar und damit einhergehend einer sehr aktiven Jugendzeit. Neben der Pflichtschulbildung absolvierte ich auch die Musikschule mit anschließendem Engagement in der Blasmusikkapelle und in einer Band. Und auch die Mitgliedschaft in der Freiwilligen Feuerwehr war und ist mir ein Herzensanliegen. Schließlich gründete ich eine Theatergruppe mit und übernahm auch aktiv Rollen. Zudem wurde ich Mitglied der Landjugend – für mich eine Kaderschmiede für spätere Herausforderungen. Gerade das Engagement in verschiedenen Jugendorganisationen war für mein Leben und meine Reifung prägend. Das möchte ich auch den jungen Menschen sehr ans Herz legen. Denn im Grunde sind es die Verbindungen mit den Menschen, die dem Leben erst seinen Wert geben. Das aktive Mittun und sich gesellschaftlich einzubringen, ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor – nicht nur beruflich, sondern auch für das eigene gelingende Leben.

Schließlich erlernte ich das Handwerk des KFZ-Mechanikers. In diesem Beruf arbeitete ich einige Jahre, bevor ich die landwirtschaftliche Fachausbildung an der Fachschule Grottenhof-Hardt absolvierte – nach der Übernahme der Landwirtschaft als wichtiges Fundament meiner weiteren Arbeit. Den Betrieb bewirtschaftete ich mit meiner Frau Angela.

Dipl. Päd. Barbara Pilgram



Ich übernahm 2004 die Funktion des Bürgermeisters meiner Heimatgemeinde und wurde im Jahr 2015 zum Abgeordneten des Landtages Steiermark angelobt. Damit wurde die Rolle meiner Frau in der Landwirtschaft noch wesentlicher. Wir betreiben eine Ackerwirtschaft, in der wir großen Wert auf den Anbau von Vulkanlandweizen legen. Aber auch der Kürbisanbau ist uns ein Herzensanliegen. Einen Teil der Ernte vermarkten wir als Kürbiskernöl selbst. Unsere Maisernte geht zu 100 Prozent in die Polentamaisveredelung.

Die regionale und vor allem auch nachhaltige Landwirtschaft ist mir als wesentlicher Resilienzfaktor meiner Heimat und der Steiermark sehr wichtig. Die Regionalität macht uns als Region im Herzen Europas krisenfest und stärkt die Eigenversorgung.

Politische Bildung – notwendiger denn je

Die Demokratie steht vor großen Herausforderungen. 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 SchülerInnen 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



stadt.land.dergrottenhof.

OKTOBER 2024

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	Nationalfeiertag
27	SO	Ende der Sommerzeit
28	MO	Herbstferien
29	DI	
30	MI	
31	DO	

AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN AM GROTTENHOF



- Land- und forstwirtschaftliche Fachschule (dreijährig)
- Weiterführende Fachschule für Pferdewirtschaft (einjährig)
- ORG für Pferdewirtschaft (vierjährig)
- Quereinstiegsvariante in die Fachrichtung Land- und Forstwirtschaft, Tagesform(einjährig)
- Öko-Lehrgang, weiterführender Lehrgang für Land- und Forstwirtschaft (berufsbegleitend, abends, einjährig)



Anmeldungen für 2024/25: A-8052 Graz, Krottendorferstrasse 110 • Tel.: 0316/281561
Anmeldeformulare erhalten Sie in der Kanzlei der Schule oder unter www.lfs-grottenhof.steiermark.at herunterladen.



HOLZ & BERUFUNG

Melissa Sarah Trolp, 8045 Graz



Werdegang:
geboren 2004, Volksschule, Musikmittelschule Graz Ferdinandeum, 3 Jahre LFS Grottenhof, Lehrgang für Feldgemüsebau in Großwilfersdorf, seit 2022 Tischlerlehrling bei der Hasenburger Tischlerei GmbH in St. Margarethen an der Raab, Sieg beim Landes- und Bundeslehrlingswettbewerb der Tischler im ersten Lehrjahr

Betrieb:
Da ich gerade meine Tischlerlehre absolviere, muss die Landwirtschaft nebenher laufen. Ich selbst mache am Betrieb Nudeln, baue Gemüse an, halte zwischen 23 und 50 Hühner, da ich diese auch züchte und helfe natürlich auch bei anfallenden Arbeiten am Hof mit.

Firma:
Wir sind ein junges, motiviertes Team und produzieren vielseitige Raumlösungen nach Maß. Jedes Möbel ist ein Einzelstück, mit viel Fachwissen und Liebe zum Detail produziert. Neue Ansätze zu diskutieren und ausprobieren sind fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie.

Produkte:
Junghennen, Eier, Nudeln, Dinkel, Pop-



kornmais, Physalis, Physalismarmelade, Kürbiskernöl

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Die Tischlerlehre abschließen und auf Dauer zu versuchen, Tischlerei und Landwirtschaft zu verbinden.

Grottenhof heißt für mich:
Es war eine schöne Zeit für mich, lehrreicher Lebensabschnitt, woran man sich gerne zurück erinnert.

Lebensmotto: Ich kann alles schaffen, was ich mir vornehme.

Kraftquelle: Familie, Freunde, Tiere, Arbeitskollegen, Arbeit

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Auch wenn der Weg zum Ziel nicht einfach scheint, immer zu versuchen dran zu bleiben, wenn es einem wichtig ist.

The future is female
Frauen in technischen Berufen

Nach wie vor ist die Berufswahl bei Frauen und Männern sehr unterschiedlich. Diese geschlechtsspezifischen Unter-

Dipl. Päd. Werner Loidl, Tischlermeister



schiede sind in den traditionellen Lehrberufen wiederzufinden (Einzelhandel, Bürokauffrau:männ, Gesundheitsdiensten, Erziehung, Metalltechnik). Nur rund 15% beträgt der Frauenanteil in technischen Berufen. Noch immer sind für Frauen in technischen Lehrberufen Barrieren zu finden, wie etwa nur die Einrichtung eines eigenen Umkleieraums. Diesen Weg gehen und Hindernisse abzubauen über reale weibliche Vorbilder.

Gleicher Lohn für gleichwertige Arbeit „Lohntransparenz“, wenn Frauen in technischen Berufen arbeiten, bekommen sie teilweise dennoch weniger bezahlt als männliche Kollegen.

„Girls and technology - a contradiction?“ sollte nie zu einem Widerspruch werden.

(Quelle: Studie/Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort, SORA Institute, ibw Austria - Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft, WKO)

Werner Loidl, Tischlermeister



stadt.land.dergrottenhof.

NOVEMBER 2024

1	FR	Allerheiligen	◯
2	SA	Allerseelen	
3	SO		
4	MO		
5	DI		
6	MI		
7	DO		
8	FR		
9	SA		◐
10	SO		
11	MO	Martinstag	
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		





Bgm. Alfred Brettenthaler, 8113 Stiwoll



Werdegang:
Volksschule Stiwoll, Musikhauptschule Stallhofen, 3 Jahre Alt-Grottenhof, Unternehmerprüfung, Landwirtschaftlicher Facharbeiter, Fast Pichl Forstfacharbeiter, Landwirtschaftsmeister, seit 2014 Bürgermeister der Gemeinde Stiwoll, Vorstandmitglied Waldverband Mur-Mürztal, Vorstandsmitglied Bioenergie Hitzendorf, Geschäftsführer Nahwärme Stiwoll

Betrieb:
seit 2007 Betriebsführung, seit 2018 Betriebsübernahme gemeinsam mit meiner Frau Veronika (3 Kinder: Johannes (17), Christina (15) und Magdalena (12)), Biobetrieb mit 25 Milchkühen (Sommer Kurzrasenweide) mit eigener Nachzucht und extensiver Mast ca. 35 Stk. (Sommermonate auf der Weide), 35 ha im Mehrfachantrag (ca. 10 ha Pacht), 72 ha Wald; 2021 Zu- und Umbau für Milch- und Jungvieh auf besonders tierfreundliche Haltung, mit Fütterungsroboter, Entmistungsroboter und 2 x 4 Fischgrätenmelkstand

Produkte, Angebot: Hackgut, Brennholz

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Gemeinsam unseren Betrieb zukunftsorientiert weiterentwickeln, unsere Kinder in die Entscheidungen miteinbeziehen

Grottenhof heißt für mich:
Es war der Start in meine landwirtschaftliche Zukunft mit Persönlichkeitsbildung und einer positiven Einstellung zur Landwirtschaft. Außerdem habe ich meine Traumfrau beim Tanzkurs kennengelernt.

Mein Lebensmotto:
„Das Leben besteht aus Geben und Nehmen“, „Von nix kummt nix“

Meine Kraftquellen:
Meine Familie, der Sport, die Jagd

Rat für SchülerInnen, AbsolventInnen:
Nutzt alle Möglichkeiten, welche euch geboten werden. Setzt euch das Ziel euch ständig weiterzubilden.

Die vier Kerzen

Vier Kerzen brannten am Adventkranz. Es war ganz still. So still, dass man hörte, wie die Kerzen zu reden begannen.

Die erste Kerze seufzte und sagte: „Ich heiße Frieden. Aber mein Licht ist zu schwach. Die Menschen halten keinen Frieden, sie wollen mich nicht.“ Das zaghafte Flämmchen flackerte noch einmal auf und erlosch schließlich ganz.

Daraufhin sagte die zweite Kerze: „Ich heiße Glauben. Aber ich komme mir völlig überflüssig vor. Die Menschen wollen von Gott nichts wissen. Es hat gar keinen Sinn mehr, dass ich noch brenne.“ Ein eisiger Luftzug wehte durch den Raum und auch die zweite Kerze erlosch.

Leise und traurig meldete sich nun die dritte Kerze zu Wort: „Ich heiße Liebe. Auch mir fehlt die Kraft zu brennen. Die Menschen achten nicht mehr auf mich. Sie sehen nur sich selbst und finden nicht zueinander.“ Und mit einem letzten Aufblitzen war auch dieses Licht zum glimmenden Docht verloschen.

Da kam ein Kind in das Zimmer. Es schaute die dunklen Kerzen an und sagte verwundert: „Aber, warum brennt ihr nicht?“

Da meldete sich die vierte Kerze. Sie sagte: „Hab keine Sorge! Solange ich noch brenne, kannst du auch die anderen Kerzen immer wieder von Neuem entzünden. Ich heiße nämlich Hoffnung!“ Und mit einem Streichholz nahm das Kind Licht von dieser Kerze und gab es an die anderen weiter – an den Frieden, den Glauben und die Liebe.

DEZEMBER 2024

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

LIEB
BAU
WEIZ

Kompetenz
in der Vielfalt.
Seit 1931.

In der Liebau 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.

Liebau Weiz GmbH & Co KG
Birkfelder Straße 40 | 8160 Weiz
+43 3172 2417-0 | www.lieb.at