



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang Oktober 2020 Nr. 103 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg



KIRCHBERGER ACTION-TAGE

20. und 21. OKTOBER 2020

17. und 18. NOVEMBER 2020



Programm auf der Rückseite



Liebe Kirchberger Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule!

So viele Terminverschiebungen, Abänderungen von Veranstaltungen, Verkleinerungen der Teilnehmerzahl und auch Totalabsagen, wie zurzeit hat es noch nie gegeben. Kein noch so großes Unglück hat es bis jetzt erreicht, dass unsere sozialen Kontakte zu unseren Freunden, Verwandten und Mitmenschen so eingeschränkt wurden.



Vielen von uns wurde erst durch die Einschränkungen bewusst, welch großes Bedürfnis wir nach Gesellschaft in den verschiedensten Formen haben. Ob nur ein kleines Plauscherl mit Freunden oder ein Mitfeiern bei einem großen Konzert, Zeltfest, Fröhshoppen, aber auch größere Familienfeiern – dies alles wurde zum Opfer einer weltumgreifenden Pandemie. Obwohl von allen Seiten versucht wurde, wenigstens den Arbeitsprozess weiterzuführen, merken wir doch, dass ein soziales Gefüge unglaublich wichtig ist. Um unser jährliches Treffen doch noch zustande kommen zu lassen, war eine Sternfahrt nach Kirchberg Mitte Oktober angedacht. Ein Rundgang in kleinen Gruppen durch die vielfältigen Stationen des Lehr- und Schulbetriebes, wie es beinahe nur Kirchberg bieten kann. Doch leider kamen unmittelbar vor dem Druck dieser Ausgabe, die neuesten Einschränkungen in Bezug auf Treffen und Versammlungen. So habe ich mich dazu entschließen müssen, das heurige Jahr, im Sinne der Gesundheit und Verantwortung anderen gegenüber, wahrscheinlich ohne Veranstaltung unseres Verbandes, abzuheben. Ich bitte um euer Verständnis.

Zu all den Herausforderungen mit diesem Virus, kam auch noch ein verrücktspielendes Wetter. In einem Beruf außerhalb der Landwirtschaft dazuzuverdienen ist momentan auch nicht so einfach, weil die meisten Industrie- oder Gewerbebetriebe jetzt keinen großen Bedarf an neuen Arbeitskräften haben. Die Direktvermarktung ist, trotz großer Herausforderungen, ein denkbarer Weg. In den Medien erfahren wir von der massiven Steigerung im Regional- oder Direktverkauf und vergessen dabei oft, dass am Anfang immer ein Verändern der Einkommenssituation stehen musste. Und um nun die Kirchberger Gemeinschaft anzusprechen: Warum versuchen wir nicht, unser tägliches Einkaufsverhalten ein wenig zu ändern und die Liste unserer Einkäufe etwas regionaler werden zu lassen? Da wir ohnehin ein Auto dazu benötigen, um ins nächste Geschäft zu kommen, informieren wir uns doch zuhause wo ich Gleiches auch beim Kirchberger Direktvermarkter bekomme. Es wäre eine interessante Abwechslung zum täglichen Einkauf, welche auch dauerhaft werden könnte.

Uns allen wünsche ich noch einen schönen Herbst und Zeit für uns und unsere Familien. Bleibt's g'sund!

■ Euer Raimund Kandlbauer

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Kirchberg am Walde!

Erntedank in Coronazeiten

Anfang Oktober wird wieder in ganz Österreich Erntedank gefeiert, so auch in Kirchberg. Normalerweise gibt es Feiern, Umzüge, Gottesdienste und sogar Feste, aber heuer wird vieles entfallen und die Ernte wird trotzdem, ohne großen Dank und Wahrnehmung, eingebracht werden.

Die Bauern zählen zu der Berufsgruppe, welche durch den Lockdown und anderen Einschränkungen kaum Arbeit verloren haben. Es gab keine Kurzarbeit, im Gegenteil. Es gab eher zu wenig Arbeitskräfte. Die wirtschaftliche Situation für die bäuerlichen Betriebe hat sich durch Corona meist nicht verschlechtert, in vielen Bereichen ist die Nachfrage sogar gestiegen. Dem österreichischen Konsumenten ist in dieser Zeit stärker als sonst bewusst geworden, wie wichtig die eigene Lebensmittelversorgung ist. Viele dürften auch das erste Mal erkannt haben, dass Inlandtourismus auch mit der eigenen Landwirtschaft zusammenhängt.

So könnte man sagen, dass Corona wirtschaftlich gut für die Landwirtschaft ist. So einfach ist es aber nicht. Die kleine Berufsgruppe Bauern hängt natürlich von der Gesamtleistung der Wirtschaft und vom Staatshaushalt ab. Wenn es dort schlecht läuft, dann hat das natürlich langfristig negative Auswirkungen auf uns Bäuerinnen und Bauern. Trotzdem können wir uns freuen, wenn die Wertschätzung für unsere Produkte, für unsere Arbeitsweise und unsere Lebensweise zunimmt.

Diesen Aufwind gilt es nun zu nützen und zu festigen, damit die positive Einstellung der Konsumenten erhalten bleibt. Dazu müssen wir den Wert der eigenen Lebensmittelerzeugung oft zum Thema machen und auch in der Politik die richtigen Weichen stellen. Für uns in Kirchberg soll es Auftrag sein, die Schülerinnen und Schüler in diese Richtung zu bilden. Durch unsere große Vielfalt und die vielen praktischen Ausbildungsbereiche erfahren sie praktisch jeden Tag wie regionale Lebensmittel entstehen und welche Qualität sie haben. Aber auch wir Lehrerinnen und Lehrer müssen uns vornehmen, nicht nur über das Produzieren zu sprechen, sondern den Wert und die positiven Nebeneffekte der regionalen landwirtschaftlichen Erzeugung immer wieder zu erklären.

Wir werden mit den Schülerinnen und Schülern auch heuer wieder Erntedank feiern. Vielleicht in einem kleinerem Ausmaß und im Freien, aber sicher mit Erntekrone, Darbietungen und Gottesdienst. Es ist wichtig, dass sie die traditionelle und kulturelle Seite der Ernte kennenlernen, damit sie diese in der Zukunft auch pflegen werden.

■ Dir. DI Roman Bruckner



Liebe KirchbergerInnen & AbsolventInnen



Die Kirchberger Wiesenhühner sind gelandet!



Zukunftweisende Innovation

Endlich ist es soweit. Unser brandneuer und hochmoderner mobiler Hühnerstall ist Ende August in Betrieb gegangen. Als Ausbildungszentrum in einer der geflügelstärksten Gebiete Österreichs, wollen wir in der Geflügelhaltung einen Schritt vorwärts gehen. Immer mehr Schülerinnen und Schüler kommen aus Geflügelbetrieben, auch die Haushühnerhaltung mit Kleinbeständen nimmt wieder zu. Die Geflügelhaltung liegt voll im Trend und der Markt ist auch nach wie vor für Neueinsteiger aufnahmefähig. Wir wollten eine überschaubare Tieranzahl, modernste Technik mit zukunftsweisenden Innovationen. Mit unserem neuen mobilen Hühnerstall von der oberösterreichischen Firma Mitterbauer, haben wir diese drei Anforderungen erfüllen können.



Tierhaltungslehrer BEd Wolfgang Fank mit Schülern der 1. Klasse und den neuen Kirchberger Wiesenhühnern



Die gesamte Technik ist immer mit an Bord und voll mobil.


 **Länge:** 13,8m

 **Breite:** 3,6m

 **Höhe:** 3,55m

 **Leergewicht:** 6 Tonnen

 **Kapazität für rund 430 Hühner**

 **Technisch top ausgestattet mit:**

automatischer Fütterung, Tränke, Lichtsteuerung, Legenester, Entmistung mit einem Kotband, Auslaufklappen zur frischen Weide und einem Wintergarten

Die tägliche Arbeit im Hühnerstall

Die tägliche Arbeit im Stall, Eier abnehmen, Kontrollrundgang und Tierbetreuung erledigen in der Schulzeit unsere Schülerinnen und Schüler. Außerhalb der Schulzeit betreuen das Hühnermobil unsere Mitarbeiter in der Landwirtschaft. Das Nachfüllen von Futter und Wasser, sowie die Entmistung mit dem Kotband, werden wöchentlich in der Praxis mit den Schülerinnen und Schülern erledigt. Der Stall wird je nach Vegetation und Bedarf, alle 7 – 14 Tage ein Stück mit dem Traktor versetzt, um den Hühnern wieder eine frische Weide zu bieten.

Warum mobile Hühnerhaltung?

Die gelegten Eier unserer glücklichen Kirchberger Wiesenhühner, werden teils in der Schulküche verkocht, in der Praxis zu Nudeln verarbeitet und natürlich auch im Kirchberger Hofladen verkauft.

Die Geflügelhaltung hat viele Gesichter, d.h. es gibt verschiedene Produktionsverfahren und jedes System hat seine Vor- und Nachteile.

Wir haben uns für die mobile Hühnerhaltung entschieden:

- Um am Puls der Zeit zu sein. Regionale Direktvermarktung und artgerechte Haltung ist voll im Trend.
- Eine kleine und überschaubare Herde zu haben die mit den Schülerinnen und Schülern zu bewirtschaften ist.
- Mobilität, Innovation und topmoderne Technik an der Schule.

Wir sind stolz und glücklich die erste Schule in Österreich zu sein, die mit diesem topmodernen mobilen Hühnerstall neue Akzente und Visionen in der Ausbildung unserer jungen Landwirtinnen und Landwirte setzt.



BIO mit voller Entschlossenheit

Theresa und Patrick Krautgartner verwirklichten sich ihren Lebenstraum und legten einen Senkrechtstart hin.



Vom Traum zur Wirklichkeit

Theresa und Patrick Krautgartner träumten schon lange davon, von ihrer Bio-Landwirtschaft zu leben. „Wir waren uns aber nicht klar, welchen Weg wir einschlagen wollten“, erinnert sich Patrick, der 2011 die Fachschule Kirchberg und im Anschluss den dreijährigen Aufbaulehrgang in Wieselburg absolvierte. 2016 wurde es dann ernst und sie schmiedeten Pläne, wie ihr Konzept genau funktionieren könnte. Die Wahl fiel schließlich auf Bio-Fleisch von Pute, Lamm und Schwein in Premium-Qualität. Im Jahr darauf übernahmen sie den Betrieb, stellten auf Bio um, bauten zwei Ställe sowie Verarbeitungsraum und begannen Ende des Jahres mit der Direktvermarktung.



Pro Jahr tummeln sich rund 1.800 Puten am Hof

Puten-, Schaf- und Schweinefleisch in Bio Premium-Qualität

Der Einstieg in die Direktvermarktung ist immer herausfordernd, gilt es doch sich einen Kundenstock aufzubauen. „Zu Beginn habe ich fast 30 Prozent meiner Arbeitszeit ins Marketing und den Vertrieb investiert“, verdeutlicht Patrick, der bald auch die Fleischermeister-Ausbildung abschließen wird. Derzeit tummeln sich rund 600 Puten am Hof (pro Jahr rund 1.800), 20 Mutterschafe der gefährdeten Nutztier rasse Krainer Steinschaf und dazu noch Schweine aus der Kreuzung der Rassen Duroc und Schwäbisch-Hällisches Schwein, welche eine besonders hohe Fleischqualität aufweisen.



Bio-Putenfleisch in Premium-Qualität



Patrick und Theresa mit ihrem kleinen Sohn

Patrick KRAUTGARTNER

vulgo Mittlerer Schachner

Kleinschlag 19, 8250 Eichberg, (AV-Jg. 2011)



2017 Hofübernahme, 2018 Umstellung auf BIO und Bau von zwei Ställen und dem Verarbeitungsraum



Bio Premium-Qualität von Pute, Schaf und Schwein



Produkte sind ab Hof, in Bioläden, per Hauszustellung aber auch per Kühlversand erhältlich.



Führungen während der Öffnungszeiten sind freitags möglich



Schlachtung ohne Transportstress

Patrick: „Tiere, die ein angenehmes und glückliches Leben hatten, liefern nachweislich eine höhere Fleischqualität. Deshalb setzen wir alles daran, dass unsere Glucksputen, Schweine und Schafe ein rundum angenehmes Leben führen.“

Dank der Zusammenarbeit mit Christian Hofstadler, Bio-Bauer aus Grafendorf, gibt es auf Vorbestellung auch fünfmal jährlich frisches Bio-Hendelfleisch. Jede Bio-Pute wird händisch vom Stall in den wenigen Meter entfernten Schlachtraum getragen. Nach der Betäubung wird sie sofort geschlachtet und weiterverarbeitet. Bio-Schwein und Bio-Lamm werden sogar direkt im Stall betäubt.

Tiere von Partnerbetrieben haben mindestens drei Tage vor der Schlachtung Zeit, sich an die neue Umgebung zu gewöhnen und etwaigen Transportstress abzubauen.



Glückliche Tiere - glückliche Kundinnen und Kunden

Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben

Partnerbetriebe sind für Theresa und Patrick unverzichtbar. Nicht nur, weil der Betrieb selbst nur elf Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche hat, sondern auch um die Arbeit zu bewältigen. „Beispielsweise kooperiere ich mit Betrieben, die nur für mich nach meinen Kriterien Futter anbauen“, erzählt Patrick. Aber nicht nur das. Theresa, die sich um den kleinen Sohn, Küche und Büro kümmert, weist gerne darauf hin, dass sie bereits acht Jobs geschaffen haben. Sie unterstützen das Paar bei der Fleischverarbeitung und bei dem Vertrieb der Produkte (ab Hof, Bio-Läden, Hauszustellung und Kühlversand) an die Kundschaft. Diese können nicht nur aus Frischfleisch, sondern auch aus Würsten und Aufstrichen wählen. „Ganz wichtig ist mir dabei höchste Qualität“, unterstreicht Patrick. „Unsere Würste sind phosphatfrei und beinhalten keine E-Nummern.“

Ihre Betriebsphilosophie erklären die beiden gerne allen Interessierten. Freitags gibt es zu den Öffnungszeiten des Hofladens Führungen. Auch Schulen und Kindergärten sind nach Voranmeldung willkommen.



Eine Kreuzung aus Duroc und Schwäbisch-Hällisch



Der Stall und der Verarbeitungsraum direkt am Hof

„Höchste Qualität ist uns besonders wichtig!“



Phosphatfreie Wurstproduktion und keine E-Nummern



1a Klasse Klassenvorstand: Ing. Franz Josef KRAINER

1. Reihe von links:

BEILER Lorenz, 8616 Gasen
 BERGHOFER Lorenz Josef, 8250 Rohrbach/ Lafnitz
 BRÜCKLER Manuel Florian, 8262 Ilz
 DREIßGER Maurice, 8230 Hartberg
 ELMLEITNER Anna-Maria, 8616 Gasen
 GABBICHLER Florian, 8183 Floing
 GABBICHLER Stefanie, 8172 Naintsch
 FRIESENBICHLER Stefanie, 8184 Anger
 HÖLLER Simon, 8190 Birkfeld
 HAMMER Stefan, 8230 Hartberg

2. Reihe von links:

HYDEN Thomas, 8163 Fladnitz/Teichalm
 JEITLER Dominik Franz, 8230 Greinbach
 KLAINDL Martin, 8261 Sinabelkirchen
 KULMHOFER Marlies, 8190 Birkfeld
 KULMHOFER Thomas, 8190 Birkfeld
 LECHNER Tobias, 8230 Hartberg
 LIPHART Lukas, 8293 Rohr bei Hartberg
 MAYER Michael, 8230 Hartberg
 NEUHOLD Nicolas, 8160 Weiz
 NÖHRER David, 8274 Buch-St. Magdalena
 PAIER Michael, 8230 Hartberg

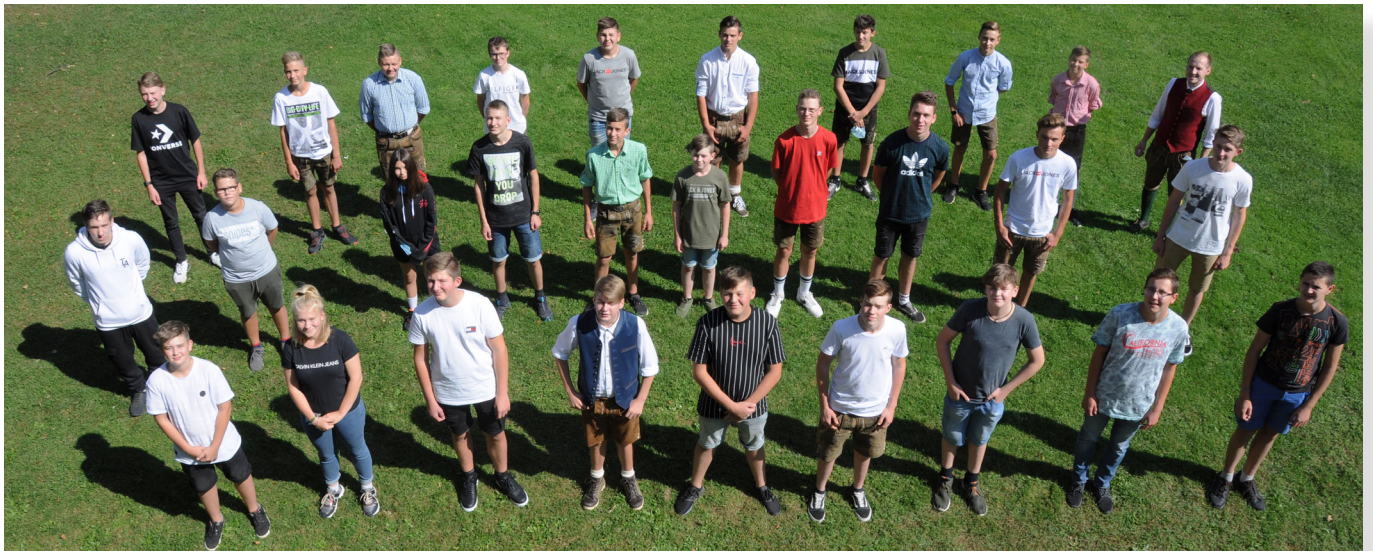
3. Reihe von links:

POSCH Leonie Larissa, 8295 St. Johann/H.
 POSCH Tobias Manuel, 8295 St. Johann/H.
 RAINER Florian, 8163 Fladnitz/Teichalm
 RAITH Simon Paul, 8163 Fladnitz/Teichalm
 RIEDLER Florian, 8160 Weiz
 SALLEGGER Christoph, 8191 Koglhof
 SCHÜTZENHÖFER Philipp, 8293 Rohr
 STRAUßBERGER Julia, 8190 Birkfeld
 TÖDTLING Josef, 8162 Passail
 WILD Maximilian, 8184 Anger
 WILFLING Laurent Josef, 8293 Rohr
 WOLFAUER Luca, 8294 Unterrohr



*Wir freuen uns mit
14 Schülerinnen und
69 Schülern
 im 1. Jahrgang in das Schuljahr
 2020/2021 zu starten!*

*“Neue Wege entstehen
 während man
 sie geht!”*



1b Klasse Klassenvorstand: BEd Lukas SAURER

1. Reihe von links:

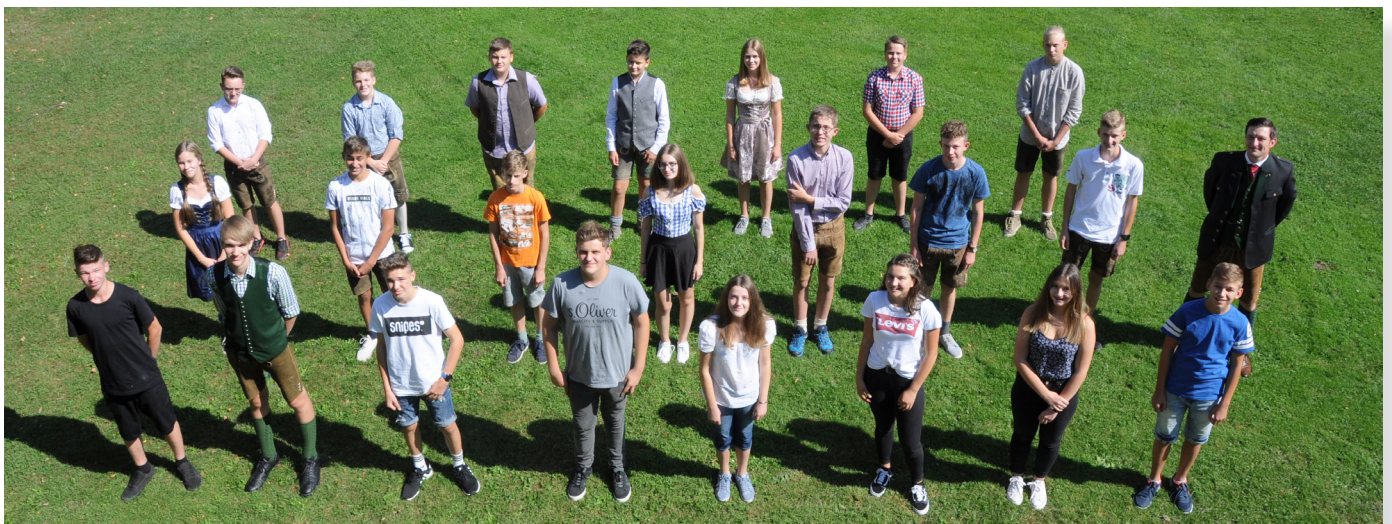
ALMBAUER Emmanuel Andreas, 8225 Pöllau
 DORNER Katharina, 7471 Rechnitz
 GOLEC Manuel, 8225 Pöllau
 HABERSACK Maurice Alexander Ramon,
 8271 Bad Waltersdorf
 HOLLERSBACHER Lukas, 8160 Thannhausen
 KARNER Jürgen, 2852 Hochneukirchen
 KOPPER Fabian Josef, 8251 Bruck/Lafnitz
 KRAUS Elias, 7410 Loipersdorf
 LEITNER Georg Franz, 8160 Thannhausen

2. Reihe von links:

LICHTENEGGER Alexander, 8225 Pöllau
 LOIDL Leon Johann, 8233 Lafnitz
 LORENZ Lisa, 7400 Oberwart
 NEUHOLD Tobias, 8160 Naas
 OFNER Andreas, 8243 Pinggau
 PFEFFER Daniel, 2871 Zöbern
 POMMER Elias Benedict, 8232 Grafendorf
 PÖTTLER Markus, 8225 Pöllau
 PÖTZ David, 8232 Grafendorf
 ROMIRER-MAIERHOFER Florian, 8225 Pöllau

3. Reihe von links:

SCHIRNHOFER Thomas, 8225 Pöllau
 SCHÜTZENHÖFER Felix, 8232 Grafendorf
 SCHWARZ Kevin, 7434 Dreihütten
 SPANDL Samuel Christoph, 7423 Neustift
 STEINBAUER Florian, 8225 Pöllau
 STEINER David, 8232 Seibersdorf
 TEUBL Martin Josef, 8232 Grafendorf
 WEISMANN Dominik, 8232 Grafendorf
 WENINGER Andreas, 8244 Schöffern



1c Klasse Klassenvorstand: DI Michael Alexander PUCHER

1. Reihe von links:

BUHEGGER Fabian, 8241 Dechantskirchen
 FAUSTMANN Valentin, 8241 Dechantskirchen
 GANSTER Christoph, 8265 Feistritzal
 GRABNER Niklas Markus, 8265 Großsteinbach
 GREIMEL Simone, 8223 Stubenberg am See
 HOHEGGER Viktoria, 8160 Weiz
 KOGLER Elisa, 8241 Dechantskirchen
 KÖNIGSHOFER Marco, 8082 Kirchbach

2. Reihe von links:

LECHNER Christina, St. Veit/Südstmk.
 MILCHRAHM Julian Jakob, 8192 Strallegg
 MOGG Tobias, 8224 Kaindorf
 MOSBACHER Elisa, 8192 Strallegg
 MOSBACHER Kevin, 8192 Strallegg
 NARNHOFER Simon, 8162 Strallegg
 PFEFFER Matthias, 8240 Friedberg

3. Reihe von links:

PUTZ Lukas, 8224 Kaindorf
 SCHÄRF Benjamin, 8241 Dechantskirchen
 SCHWARZ Markus, 8181 St. Ruprecht
 SCHWEITZER Leonhard, 8240 Friedberg
 STÖGERER Isabella, 8240 Friedberg
 STOPPACHER David, 8181 St. Ruprecht
 THALLER Emil Paul, 8224 Kaindorf



DI BEd. Paul PRENNER

Ich heiße Paul Prenner, bin 32 Jahre alt und darf seit diesem Jahr in der LFS Kirchberg EDV und Englisch unterrichten. Nach meiner EDV-Ausbildung in der HTL Pinakafeld habe ich einige Jahre berufliche Erfahrungen im In- und Ausland gesammelt. Da ich auf einem land- und forstwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen bin, habe ich nach einiger Zeit im Büro mein Wissen auf der Universität für Bodenkultur im Bereich Forstwirtschaft erweitert. Mein Interesse hat sich auf die klimatischen Ansprüche der Baumarten und resultierende Möglichkeiten bzw. Risiken, welche der Waldwirtschaft dadurch entstehen, bezogen. Da ich mein Wissen auch gerne als Lehrer weitergeben will, habe ich begleitend zur BOKU die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit besucht. Als Bauer bewirtschafte ich einen BIO Legehennenbetrieb mit knapp 3000 Hühnern sowie ca. 18 ha Wald, 11 ha Ackerfläche und 1 ha Grünland.

Das Kirchberger Team vergrößert sich!

Wir wünschen euch einen tollen und erfolgreichen Start in der LFS Kirchberg am Walde und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Ing. Maria HÖLLERBAUER, BEd

Mein Name ist Maria Höllerbauer, ich wohne in Mönichwald und bewirtschafte mit meiner Familie einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb (Mutterkuhhaltung, Urlaub am Bio-Bauernhof).

Nach der Fachschule in Voralpe maturierte ich an der HLA in Eggenberg. Mein Studium schloss ich 2016 ab und kehrte danach als Geschäftsführerin zum MR Hartbergerland zurück. Trotz der vielen Herausforderungen bemerkte ich, dass ich meine Berufung noch nicht ganz gefunden hatte.

2018 beschloss ich in den Lehrerdienst einzusteigen (LFS Warth). In dieser Zeit erkannte ich, dass eine praxisorientierte und familiäre Schule ein wesentlicher Schnittpunkt im Leben eines teils noch unorientierten, jungen Menschen sein kann. Da mich meine eigene Fachschulzeit mit dem Lehrerteam sehr geprägt hat, möchte ich nun auch für die SchülerInnen in Kirchberg solch eine Stütze sein und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!



BEd. Daniel KLEINSCHUSTER

Ich heiße Daniel Kleinschuster, bin 32 Jahre alt und komme aus Fehring. Ich bin verheiratet, habe eine Tochter (3) und im November wird unsere Familie noch größer. Zu meinen Unterrichtsgegenständen gehören Pflanzenbau mit Praxis und Englisch. Von 2002 bis 2005 besuchte ich die landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt. Im Jahr 2008 maturierte ich am LFZ Raumberg-Gumpenstein, wo ich den Aufbaulehrgang besuchte. Nach meinem Präsenzdienst entschloss ich mich für die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit. Zuhause bewirtschafte ich meine Eltern und ich einen Schweinemastbetrieb mit Ackerbau und Forst mit einem weiteren Standbein - die Direktvermarktung. In den letzten 8 Jahren arbeitete ich bei der Firma R.A.G.T. im Außendienst als Berater sowie bei der österreichischen Hagelversicherung als Sachverständiger. Durch diese abwechslungsreichen Arbeiten konnte ich meinen pflanzenbaulichen Horizont erweitern und will ihn nun auch an die SchülerInnen in Kirchberg weitergeben. Ich freue mich schon darauf „hier in Kirchberg meine ersten Schritte als „Junglehrer“ zu machen.





Martin OHRNHOFER - Landw. Facharbeiter

Mein Name ist Martin Ohrnhofer, ich bin 26 Jahre alt und komme aus Reinberg bei Vorau. Ich habe im Jahr 2011 die land- und forstwirtschaftliche Fachschule in Kirchberg abgeschlossen und danach meine Lehre zum Installations- und Gebäudetechniker bei der Firma Licht Loidl absolviert. Die Jahre danach war ich als Monteur bei der Firma Riegler & Höfler tätig. Seit September dieses Jahres bin ich als landwirtschaftlicher Facharbeiter in Kirchberg beschäftigt. Außerdem befinde ich mich derzeit in Ausbildung zum landwirtschaftlichen Meister. Zuhause führen wir einen Bio-Betrieb mit ca. 35 Milchkühen aus eigener Nachzucht, welchen ich später gemeinsam mit meiner Frau Verena übernehmen werde. Auf die Zeit in Kirchberg freue ich mich sehr, da ich bestimmt viele Erfahrungen sammeln kann, die uns auch am Heimbetrieb nützlich sein werden.



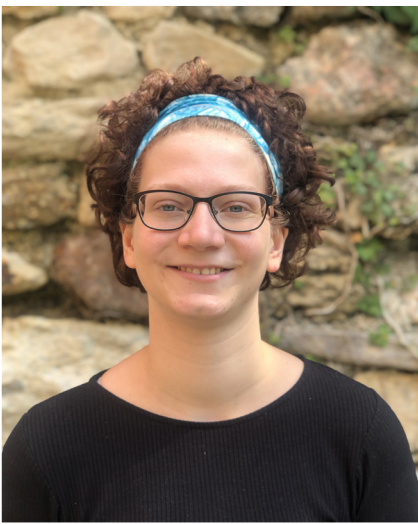
Sandra LACKNER - Kochlehrling

Ich bin der neue Kochlehrling in der LFS Kirchberg am Walde und heiße Sandra Lackner und komme aus Lafnitz.

Vor meiner Lehrzeit besuchte ich die 9. Schulstufe der Fachschule St. Martin in Hartberg. Schon seit ich klein bin, macht mir das Kochen und Backen große Freude. Um mein Hobby zum Beruf zu machen, ergab sich für mich heuer die tolle Chance in Kirchberg meine Kochlehre zu beginnen.

Viel Spaß macht mir, wenn ich neue Kreationen erfinden kann und meine Familie so von neuem überraschen und kulinarisch verwöhnen kann.

In meiner Freizeit bin ich gerne in der Natur unterwegs. Ich freue mich auf drei interessante und lehrreiche Jahre in Kirchberg.



Herzlich gratulieren möchten wir dem frisch vermählten Kirchberger **DI Michael Alexander PUCHER** und Frau **Verena** zur kirchlichen Hochzeit am 20.08.2020. Bei traumhaft schönem Wetter gaben sich die beiden in der Pfarrkirche in Tieschen das Ja-Wort. Einige Kirchberger Kolleginnen und Kollegen gratulierten dem Hochzeitspaar vor Ort. Viel Glück und Segen für die gemeinsame Zukunft wünscht das große Kirchberger Team.



Zwei Kirchberger gaben sich das JA-Wort!

Martin OHRNHOFER (AV-Jg. 2011 und Mitarbeiter im Betrieb) und Ehefrau **Verena** (geb. Ehrenhöfer, AV-Abendschule 2020) schlossen am 05.09.2020 bei der standesamtlichen Trauung den Bund fürs Leben. Die kirchliche Hochzeit mit der Familie und vielen Freunden fand am 19.09.2020 im Stift Vorau statt. Wir wünschen dem Ehepaar alles erdenklich Liebe und Gute für ihren gemeinsamen Lebensweg.



Verwalterwechsel im Landwirtschaftsbetrieb

Philipp BERTSCH

Verwalter seit 01.01.2015

Mit 31.08.2020 hat uns unser Verwalter und Landwirtschaftsmeister Philipp Bertsch auf seinen elterlichen Betrieb verlassen. Er führt nun als Hofübernehmer einen großen Direktvermarktungsbetrieb in Sinabelkirchen. In seiner Produktpalette findet man alles rund um Selch- und Wurstwaren, bis hin zu feinsten Aufstrichen und Kürbiskernöl.

Wir danken Philipp für seinen tatkräftigen Einsatz, seine gewissenhafte Arbeit in Kirchberg und wünschen ihm für seine Zukunft die besten Wünsche, sowie viel Gesundheit und Erfolg am Heimatbetrieb!



Thomas MOSER

Dienstantritt als Verwalter: 01.09.2020

Mit Thomas Moser übernimmt ein langjähriger Mitarbeiter der Fachschule Kirchberg am Walde den Posten als Verwalter des Wirtschaftsbetriebes. Bereits seit 1995 ist er an der Fachschule beschäftigt und kennt die Abläufe sehr genau. Zudem bringt er Erfahrung aus dem eigenen Weinbau- und Buschenschankbetrieb mit, den er 2012 übernommen hat. Der Weinbau- und Kellereimeister bietet zusammen mit seiner Familie im Buschenschank Produkte an, die selbst erzeugt oder veredelt wurden. Viel Erfolg für die neue Aufgabe!



Eine liebevolle Lehrerkollegin verlässt uns in den wohlverdienten Ruhestand



Ing. Hermine SAMMER

Fachlehrerin in den Gegenständen:

Theoretischer Unterricht: Deutsch und Kommunikation, Lebende Fremdsprache Englisch, Angewandte Informatik

Praktischer Unterricht: Gartenbau

Internatsdienst

von 10.09.2012 bis September 2020

Das gesamte Team der Fachschule Kirchberg bedankt sich für die tolle Zusammenarbeit und wünscht dir für deinen neuen Lebensabschnitt alles erdenklich Liebe und Gute, sowie viel Gesundheit und Freude.

Es war schön dich als Kollegin in unserer großen Kirchberger Gemeinschaft zu haben.

Deine Kirchbergerinnen und Kirchberger



Wir gedenken an:

FAUSTMANN Erwin, AV-Jg. 1955 verstorben am 11.08.2020



Die Abendschule – Berufsbegleitende FacharbeiterInnenausbildung

Alles was man zum Bewirtschaften eines Bauernhofes braucht

Mit einer Klasse mit 30 Schülerinnen und Schülern begann im Schuljahr 2019/2020 in der landwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg der erste berufsbegleitende landwirtschaftliche Facharbeiterausbildungslehrgang.

Aus verschiedenen Berufen mit unterschiedlichen Vorkenntnissen kamen die Schülerinnen und Schüler, mit der Begeisterung und Leidenschaft zur Landwirtschaft, um den landwirtschaftlichen Facharbeiter zu erlangen. An 2 Abenden in der Woche und an den Samstagen erlernten sie das theoretische und praktische Grundgerüst in den landwirtschaftlichen Fachbereichen, Tierhaltung, Pflanzenbau, Forstwirtschaft, Landtechnik, Obstbau und Hauswirtschaft.

Besonders der praktische Unterricht erfreute sich einer großen Beliebtheit, da sie dabei verschiedenste Fertigkeiten in den landwirtschaftlichen Fachbereichen, aber auch die Veredelung der erzeugten Rohprodukte im Bereich der Fleisch-, Milch-, Obst- und Lebensmittelverarbeitung erlernen konnten.

27 Schülerinnen und Schüler (leider mussten 3 Teilnehmerinnen u. Teilnehmer aus privaten bzw. beruflichen Gründen die Ausbildung abbrechen) bereiteten sich im Juni nach einem, durch das Coronavirus eingeschränkten Unterrichtes, auf die Facharbeiterprüfung in den Gegenständen Betriebswirtschaft, Pflanzenbau und Tierhaltung vor. Die, für die Abschlussprüfung erforderliche Facharbeit in Form eines Businessplanes für den eigenen Betrieb, zeigte sehr unterschiedliche, aber vor allem sehr interessante Ansätze, den eigenen Betrieb zukunftsfit zu gestalten.

Aus Freude über die mit ausgezeichnetem bzw. gutem Erfolg abgelegte Facharbeiterprüfung ging die gesamte Klasse von der Schulalm (Stierhof) nach Pöllauberg auf Wallfahrt.

Eine besondere Freude durften wir gemeinsam mit Karin und Jürgen erleben: Wir alle freuten uns über die Geburt von Emilia – unserem Klassenbaby. Alles Liebe wünschen wir der jungen Familie zum Nachwuchs.



Abschlusswallfahrt der AbendschülerInnen nach Pöllauberg

ALLES GUTE ZUM 50. GEBURTSTAG

Im Zuge der letzten Redaktionssitzung für die Kirchberger Mitteilungen im September 2020, gratulierten wir unserem Obmann des Absolventenvereines Raimund Kandlbauer sehr herzlich zu seinem 50. Geburtstag. Wir wünschen viel Gesundheit und Gottes Segen.



Kirchberger MEISTER!

FINK Andreas,
Obersafen, Facharbeiterkurs

WEBER Florian,
Staudach, Facharbeiterkurs

Herzliche Gratulation zur bestanden Meisterprüfung der Land- und Forstwirtschaft. Die Verleihung der Meisterbriefe findet im Oktober in Graz statt.

Wir wünschen euch alles Gute für eure Zukunft!



Kirchberger Schlossball

Wir bedauern ...

euch mitteilen zu müssen, dass aufgrund der derzeit geltenden Coronabestimmungen, es leider nicht möglich sein wird, in diesem Schuljahr einen Kirchberger Schlossball durchzuführen. Danke für euer Verständnis!



Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Kirchberg am Walde

ACTION-TAGE

Für alle Schülerinnen und Schüler, die sich für eine land- und forstwirtschaftliche Ausbildung interessieren.



20. & 21. Oktober 2020

17. & 18. November 2020

Beginn der Kennenlerntour jeweils um **09:00 und 14:00 Uhr**

Gezeigt wird:

- die land- und forstwirtschaftliche Ausbildung
- die umfangreiche handwerkliche Ausbildung
- die Verarbeitung und Vermarktung von bäuerlichen Produkten
- die Kirchberger Räumlichkeiten bei einem Rundgang
- Kirchberger Produkte bei einer Verkostung

Um telefonische Anmeldung wird gebeten unter: 03338/2289

CORONA Hinweis: Die Actiontage finden in Kleingruppen und vorwiegend im Freien statt.



Impressum - Herausgeber:
Absolventenverband der landwirtschaftlichen
Fachschule Kirchberg am Walde
Für den Inhalt verantwortlich und Zusammenstellung:
Roman Musch, Dir. DI Roman Bruckner

Bildnachweise:
Titelseite: Copyright Alexander Spitzer, Copyright Mario Gimpel
Absolventenporträt: Patrick Krautgartner
Rückseite: Copyright Alexander Spitzer

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