

Silberberger ZEITung

Ausgabe 10 | Frühjahr 2025



Foto: © Lisa-Maria Knapp



www.silberberg.at



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort



Liebe Leser:innen unserer Silberberger ZEITung!

Liebe Schüler:innen, Eltern, Erziehungsberechtigte, Kund:innen, Partner:innen und Freund:innen von Silberberg, liebe Mitarbeiter:innen! Wenn man von Silberberg spricht und nur ein wenig von Silberberg weiß, dann wird schnell klar, dass Silberberg mehr ist, als nur eine Obst- und Weinbauschule, die sich um die Vermittlung von Lehrinhalten kümmert.

Am 12. Februar 1895 beschloss der Steiermärkische Landtag den Ankauf einer Realität in der Katastralgemeinde Kogelberg, Nähe Leibnitz, zur Errichtung einer Mutterrebanlage und Kursstätte. Nach vielen langwierigen Sitzungen wurden die Abgeordneten überzeugt, 19.000 Gulden – nach heutigem Wert € 325.000,- – dafür bereitzustellen. Im Beschluss des Landtages ist auch der Dank an die Steiermärkische Sparkasse enthalten, welche das Schulgeld für 12 Kursteilnehmer übernommen hat.

So manches kommt uns in diesem Zusammenhang als „schon ganz lang her“ vor, aber, genau betrachtet und in Bezug auf die Dauer von Weinanbau ist es eine kurze Zeit, die zu massiven Veränderungen in unserer Heimat geführt hat.

Durch diese oft sehr bewegten Zeiten führten zahlreiche Persönlichkeiten Silberberg in das Heute. Getragen wurde und wird Silberberg von engagierten Mitarbeiter:innen. Mit Mut und Weitblick wurden und werden Veränderungen von innen heraus vorangetrieben und Ent-

scheidungen der Verantwortungsträger aus der Politik umgesetzt. Diesen Entscheidungen sowie der Unterstützung für unser Silberberg am Puls der Zeit bleiben zu können, gebührt Respekt und Dank.

Bildung und Ausbildung sind eine der wichtigsten Aufgaben, die eine Gesellschaft gerade durch schwierige Zeiten führen kann. Das war 1895 so und gilt auch noch heute. Die Bilanz von 130 Jahren Silberberg ist beeindruckend. Auch was aktuell in diesem Haus passiert, geht weit über das Tun in einer Schule hinaus, es gilt allen Silberbergerinnen und Silberbergern, die dazu beitragen, an dieser Stelle Dank zu sagen. Durch die wichtigsten Ereignisse des abgelaufenen Jahres und vieles, was uns bewegt, führt diese Ausgabe der Silberberger ZEITung, mit der wir den Leserinnen und Lesern viel Freude wünschen dürfen.

Dir. Ing. Reinhold Holler

**Die Bilanz von
130 Jahren Silberberg
ist beeindruckend.**



Von Prosecco bis Prosciutto

Kurz vor Beginn ihrer langen Praxisphase – als belohnenden Abschluss des Schuljahres sozusagen – fuhren die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrgangs auf Abschlussreise. Begleitet von Fabian Teichtmeister und Georg Innerhofer führte die mehrtägige Tour vom 21. bis 24. Mai 2024 bis in die Heimat des Proseccos und darüber hinaus. Finanziert wurde diese Reise fast ausschließlich durch die Einnahmen aus dem Theaterprojekt bzw. durch die Einnahmen aus der Schülerfirma.

Am ersten Tag besichtigten wir auf dem Weg ins Prosecco-Gebiet in der Goriska Brda, einem kleinen Gebiet Sloweniens zwischen Görz und Udine gelegen, zwei Betriebe. Der Reisetag „Slowenische Weinkultur“ begann mit einem Besuch bei der Winzergenossenschaft „Vino Klet“ in Dobrovo. Mit der Verarbeitung von Trauben aus rund 2.000 ha Rebfläche, bewirtschaftet von rund 400 Winzerfamilien, ist KletBrda der größte Weinproduzent und -exporteur Sloweniens. Leider gab es keinen direkten Einblick in den Keller, aber eine abschließende Verkostung. Bei dieser konnten wir uns von der Qualität der Weine, die in 26 Länder exportiert werden, selbst überzeugen. Am Nachmittag stand das renommierte Weingut „Edi Simcic“ auf dem Programm.

Die englischsprachige Führung forderte die Sprachkenntnisse der Schüler*innen voll und ganz, bot aber detaillierte Einblicke in Weinproduktionsmethoden. Auf dem Betrieb sind Maischstandzeiten, Maischegärung und der konsequente Fassausbau auf der Hefe üblich. Mit einer spannenden Verkostung der kräftigen Weine endete diese Betriebsführung. Im Anschluss daran fuhren wir weiter bis Pordenone ins Quartier.

Der zweite Tag „Prosecco-Weinstraße“ führte uns in das Gebiet rund um Valdobbiadene. Beim Prosecco-Produzenten „Andreola“ erfuhren wir viele Details zur Prosecco-Produktion, begannen mit der Glera-Traube, über die unterschiedlichen Qualitätsstufen hin bis zu den Besonderheiten der Kleingebiete dieser Region. Der Betrieb ist recht groß und hat in guten Jahren eine Jahresproduktion von bis zu einer Million Flaschen.

Ein Highlight war der Besuch der traditionsreichen Destillerie POLI in Schiavon. In einer rund zweistündigen Besichtigung zeigte uns die deutschsprachige Führerin neben einem hauseigenen, wirklich imposanten Museum der Grappaherstellung auch alle Bereiche der modernen Grappa-Produktion. Der letzte Exkursionstag „Äpfel, Schinken und Essig“ startete beim Obstbaubetrieb La Tiepola in Maniago. Betriebsleiter Peter Gabalin, Sohn eines Südtiroler Obstbauern, gab Einblicke in ihren modernen Apfelanbau auf über 70 ha. Nach einer Runde durch die Obstgärten besichtigten wir die CA-Lager und die Sortierhalle. Ganz deutlich machte uns Herr Gabalin klar, dass die Probleme im italienischen Obstbau den unseren sehr ähnlich sind.

In San Daniele folgte im Anschluss daran eine Führung durch die Prosciutterie IL CAMARIN, wo wir in die Kunst der Schinkenherstellung eingeweiht wurden und uns beim Mittagessen dort direkt von der Qualität des Schinkens überzeugen konnten.

Den fachlichen Abschluss bildete der Besuch bei der Essigmanufaktur Midolini, einem Spezialisten für hochwertige Balsamico-Produkte. Leider konnten wir dort nur den Bereich der Lagerung von „Balsamico tradizionale“ besichtigen.

Am Heimweg machten wir noch im Vipava-Tal beim „Vipava 1894“ Station. Dieser Betrieb wird vom Gamlitzer Winzer Hannes Sabathi gemeinsam mit zwei Partnern geführt, die die Kellerei im Jahr 2017 übernahmen. Die Anlage stammt noch aus der Zeit Jugoslawiens und der kommunistischen Planwirtschaft, was sich in den beeindruckend großzügig dimensionierten Gebäuden und Anlagen widerspiegelt.

Mit vielen neuen Erkenntnissen, bleibenden Eindrücken und so manchem Souvenir im Gepäck kehrte die Gruppe am 24. Mai nach Silberberg zurück. Die Exkursion bot einen wertvollen Einblick in verschiedene Bereiche der Obst-, Wein- und Lebensmittelproduktion und wird unseren angehenden Fachkräften sicher noch lange in Erinnerung bleiben.



Erfolgreicher Sommersporttag für unsere Schüler in Hartberg



Wir gratulieren unseren Teilnehmern am Sommersporttag der steirischen Fachschulen in Hartberg herzlich zu ihren beeindruckenden Leistungen!

Unsere Fußballmannschaft hat mit großem Einsatz und Teamgeist den 1. Platz erreicht und den Turniersieg errungen. Die Spieler zeigten von Anfang an beeindruckende Fähigkeiten und lieferten ein packendes Finale ab, das sie mit einem verdienten Sieg krönten. Ein großartiger Erfolg für unsere Fußballer!

Auch unsere Leichtathleten glänzten: Im 4x400-Meter-Staffellauf erkämpfte sich unser Team den hervorragenden 2. Platz. Mit beeindruckender Ausdauer und perfekt abgestimmten Wechseln sicherten sich unsere Läufer die Silbermedaille.

Unsere Volleyballmannschaft zeigte ebenfalls eine starke Leistung und erreichte einen respektablen 4. Platz. Trotz harter Konkurrenz erreichten sie mit großem Einsatz und Kampfgeist diese gute Platzierung. Wir sind stolz auf ihre Leistung und ihren sportlichen Ehrgeiz.

Weiter so, wir freuen uns schon auf die nächsten Wettkämpfe!

Unsere Fußballmannschaft holt den Vizestaatsmeistertitel

Nach dem glorreichen Landessieg in der Kategorie Fußball führte uns die Reise weiter nach Bad Tatzmannsdorf, wo das Bundesfußballturnier stattfand. Mit großer Vorfreude und Motivation nahmen wir die Herausforderung an, uns mit den sportlich besten land- und forstwirtschaftlichen Schulen Österreichs zu messen.

Der Turnierstart hätte kaum besser verlaufen können: Mit einem souveränen Sieg gegen die Schwesterschule aus Eisenstadt gelang uns der perfekte Auftakt. Durch weitere überzeugende Leistungen am ersten Turniertag sicherten wir uns schließlich den Gruppensieg – ein Meilenstein, der uns direkt ins Finale katapultierte.

Im Endspiel wartete die Mannschaft aus Althofen, ein starker Gegner und Titelverteidiger aus Kärnten. Was folgte, war ein hochspannendes Finale, das an Dramatik kaum zu überbieten war. Nach intensiven 50 Minuten mussten wir uns knapp mit 2:3 geschlagen geben.

In der letzten Spielminute hatten wir noch die Chance zum Ausgleich, doch das erlösende 3:3 blieb uns leider verwehrt. So konnte die beeindruckende, acht Jahre andauernde Siegesserie der Kärntner nicht gebrochen werden.



Auch wenn wir den Bundessieg knapp verpasst haben, ist der erreichte Vizestaatsmeistertitel ein unglaublicher Erfolg. Unsere Schüler mit den Trainern Josef Totter und Fabian Teichtmeister haben sich als starke Mannschaft präsentiert und dieser Erfolg wird noch lange in Erinnerung bleiben.

Skikurs Turracher Höhe

25 begeisterte Schülerinnen und Schüler aus dem 1. und Praxisjahrgang erlebten eine unvergessliche Woche auf der Turracher Höhe beim diesjährigen Skikurs. Zwei Schüler, die zuvor noch nie auf Skiern gestanden hatten, lernten erfolgreich das Skifahren und konnten ihre Fortschritte sichtlich genießen.

Die Unterkunft im Turracherhof direkt neben der Piste ermöglichte einen komfortablen und unkomplizierten Zugang

zu den Skiliften. Die hervorragende Verpflegung sorgte für das leibliche Wohl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Das Wetter präsentierte sich von tiefstem Winter zu Beginn der Woche bis zu frühlingshaften Skilaufbedingungen am Ende der Woche, was für abwechslungsreiche und spannende Skitage sorgte. Insgesamt war der Skikurs auf der Turracher Höhe ein voller Erfolg und wird allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben.



Apfelkuchen geht immer

Rezept



Eine Abwechslung schadet jedoch nicht, vor allem, wenn sie die Gesundheit fördert. Ein Nebenprodukt der Speiseölgewinnung, der Ölkuchen, wird mittlerweile nicht einfach als Tierfutter ver(sch)wendet, sondern fein vermahlen und als wertvolles Lebensmittel verkauft. Beispiele sind etwa Kürbiskernmehl, Leinmehl, Erdmandelmehl usw. Etwas restliches Fett, bis zu 60 % pflanzliches Eiweiß und eine Menge wichtiger Spurenelemente sowie verdauungsförderliche Ballaststoffe sind darin enthalten und machen jedes Gebäck gesünder und auch geschmacklich interessanter. Erhältlich bei vielen Ölmühlen, bei Naturkostläden oder bei Direktvermarktern.

250 g Topfen, 250 g Butter, eine Prise Salz, 100 g Kürbiskernmehl

und 200 g Weizen oder Dinkelmehl rasch in der Küchenmaschine oder mit Hand verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf einem Backblech bei 200° C hellbraun vorbacken.

Inzwischen etwa 10 mittelgroße Äpfel schälen, reiben, mit 3 Esslöffeln Zucker und dem Saft einer Zitrone vermischen, gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig geben. Den restlichen Teig ausrollen und auf die Apfelmasse geben: als Gittermuster oder auch in verschiedenen Formen ausgestochen. In die Lücken eine gute Handvoll gehackte Wal- oder Haselnüsse streuen.

Bei 170 bis 180° C hellbraun backen. Am allerbesten schmeckt er lauwarm mit etwas Schlagobers und Zimtucker.

Mopedtour des 1. Jahrgangs

Legendär verlief im Juli 2024 die erste Silberberger Mopedtour durch die Ost- und Südsteiermark. Es ist Tradition, dass die Schüler:innen des ersten Jahrgangs Exkursionen in die drei steirischen Weinbaugebiete machen. Nachdem einige davon im Zuge des praktischen Landtechnikunterrichts eine „alte Puch“ wieder fahrtüchtig gemacht hatten, tauchte die Frage auf: Warum eine Steiermarkexkursion eigentlich auf herkömmliche Weise per Autobus machen? Es geht doch auch anders! Mutig und entschlossen planten die Schüler:innen selbst die „Mopedroute“ mit tollen Besichtigungspunkten und hervorragenden kulinarischen Zwischenstopps. Natürlich gab es auch so etwas wie ein Saffey-Car, da es an Tank für die Mopeds, Zelten und Proviant nicht fehlen durfte. Gestartet wurde mit Wetterglück und viel Enthusiasmus von Silberberg in Richtung Südosten. Die ersten Stopps befanden sich entlang einer traumhaften Kulisse in der Oststeiermark. Ob der Besuch zuhause beim Klassenvorstand Herrn Josef Totter in Jagerberg, Eisessen in Straden, eine Betriebs-

besichtigung bei Elias Trummer in St. Anna am Aigen mit anschließender Grillerei, einer Sprengung im Basaltwerk in Klöch, das Zeltaufschlagen im Motorikpark in Gamlitz – der erste Tourtag war voller besonderer Erlebnisse.

Am nächsten Morgen nach der Nächtigung im Zelt wurden wir herzlich zu einem deftigen Frühstück bei der Familie von Florian Wratschko in Gamlitz eingeladen. An der Weinstraße entlang folgte die nächste Verköstigungsstation in Oberfahrenbach beim Buschenschank Trobi der Familie von Anna Strohmeier. Mit glücklichen Gesichtern fanden wir zu guter Letzt unsere Schüler:innen in Kitzreck im Sausal vor, wo mit einer Betriebsführung und Jause der Familie Reinprecht beim Weingut Schneeberger die Reise einen schönen Abschluss fand. Alle kamen gesund wieder in Silberberg an. In Erinnerung wird ein Gefühl der Freiheit, das Erleben einer ausgesprochenen Gastfreundschaft, sowie die sanfte, einprägsame Schönheit der Steiermark, wie man sie womöglich nur auf diese, etwas langsamere, Weise erkunden kann, bleiben.



Kennenlertage am Retzhof

Der 1. Jahrgang erlebte unvergessliche Kennenlertage am Retzhof. Im Fokus standen Teambuilding-Aktivitäten, die den Zusammenhalt der Gruppe stärkten. Highlights waren der Besuch des Hochseilgartens, das kreative Floßbauen und das spannende Bogenschießen. Diese Erlebnisse förderten nicht nur das gegenseitige Vertrauen, sondern sorgten auch für jede Menge Spaß. Bei herrlichem Wetter bot die Veranstaltung eine perfekte Gelegenheit, die Gemeinschaft zu festigen und neue Freundschaften zu knüpfen. Solche Tage bleiben in Erinnerung und legen eine wertvolle Basis für das kommende Schuljahr. Ein gelungenes Beispiel dafür, wie Teamgeist und Zusammenhalt aktiv gefördert werden können.

Entdeckungstour durch die Steiermark: Technik, Geschichte und Weinbau hautnah erleben!



Unsere Exkursion begann bei der Firma Posch in Leibnitz, einem führenden Unternehmen in der Brennholzbereitung. Hier konnten die Schüler:innen nicht nur die hochmodernen Maschinen in Aktion sehen, sondern auch viel über die Metallbearbeitung und den Bau dieser Maschinen lernen. Ein echter Blick hinter die Kulissen der Technik!

Anschließend ging es weiter zum Römersteinbruch in Aflenz, wo die Schüler:innen in die 2000-jährige Geschichte des ältesten noch aktiven Bergwerks Österreichs eintauchten. Der begehbare Bergwerksstollen brachte ihnen die Geschichte der Römerzeit, des Mittelalters und des 2. Weltkriegs näher. Besonders beeindruckend: Der Friedensstollen, der an die dunklen Kapitel der Geschichte erinnert und gleichzeitig eine Botschaft der Hoffnung und Veröhnung sendet. Ein eindrucksvolles Erlebnis!

Der Nachmittag begann mit einer Fahrt über die „Südsteirische Weinstraße“ nach Leutschach zum Weinhof Narat Zitz in Leutschach, der von Fabian Narat Zitz, einem Silberberg-Absolventen, bewirtschaftet wird. Fabian erzählte von seinem Werdegang und der Philosophie hinter seinem nachhaltigen Weinbau. Von der Weinproduktion bis zu den besonderen Werten seines Betriebs – es war spannend zu hören, wie er Tradition mit Innovation verbindet und seine Leidenschaft für den Weinbau lebt.

Eine Exkursion, die nicht nur Wissen vermittelte, sondern auch das Interesse und die Neugierde der Schüler:innen weckte.

Herbstfest

Trotz des regnerischen Wetters war das Herbstfest 2024 ein voller Erfolg. Organisiert vom 1. Jahrgang, wurde die Veranstaltung kurzerhand in den Mehrzwecksaal verlegt. Fünf Teams traten in spannenden und unterhaltsamen Spielen, die viel Geschicklichkeit und Schnelligkeit erforderten, gegeneinander an.

Neben den Schüler*innen und Lehrer*innen stellten auch ein Team des Betriebs Silberberg sowie ein Damenteam aus Küche und Büro ihre Fähigkeiten unter Beweis. Insgesamt wurden fünf abwechslungsreiche Spiele ausgetragen, die für viel Spaß und Ehrgeiz sorgten.

In der Pause genossen die Teilnehmenden und Zuschauer traditionell Kastanien, Sturm und Apfelsaft. Das gemütliche Beisammensein unterstrich den Gemeinschaftsgeist der Veranstaltung. Am Ende des Tages konnte sich der 1. Jahrgang als verdienter Sieger feiern lassen. Als Preis erwartet die Klasse ein gemeinsamer Kinobesuch – ein perfekter Abschluss für diesen besonderen Tag.

Das Herbstfest 2024 war mehr als nur ein sportlicher Wettbewerb: Es stärkte den Teamgeist und die Verbundenheit aller Silberberger.



Fachexkursion der Abschlussklasse

24 Schüler:innen des Betriebsleiterlehrganges machten sich von Mittwoch, 4. Dezember, bis Freitag, 6. Dezember 2024 für einen fachlichen Austausch auf den Weg nach Niederösterreich.

Die Weinbauern starteten ihre Reise beim Weingut Reinisch in Tattendorf, wo gemeinsam mit allen Obstbauschülern im dazugehörigen Restaurant „Thomas im Johanneshof“ das Mittagessen eingenommen wurde. Am Nachmittag stand dann das biodynamische Weingut Trapl von Johannes Trapl in Stixneusiedl auf dem Programm. Die Obstbaugruppe besuchte währenddessen den Obst- und Ackerbaubetrieb Holler mit Schwerpunkt Holunder und Rhabarber in Tattendorf und am Nachmittag unsere Kollegen an der HBLA in Klosterneuburg. Abgeschlossen wurde der erste Tag mit einem Besuch eines typischen Wiener Heurigen (Zahel in Mauer).

Den zweiten Tag begannen wir mit einer gemeinsamen Führung durch das Parlament in Wien.

Die Weinbaugruppe besuchte anschließend die Sektkellerei Kattus in Wien und reiste dann weiter in die Wachau, wo nach einer traumhaften Wanderung über den 1000-Eimerberg in Spitz eine wunderbare Verkostung beim Weingut Lagler den Nachmittag abrundete. Unterdessen statteten die Obstbauern dem Obstgut Sedelmaier und der Baumschule Schneider in Krems einen Besuch ab. Genächtigt wurde nach einer Jause und einer Führung mit Weinverkostung bei unseren Freunden in der Weinbauschule Krems.

Den Abschluss dieser Reise bildete traditionell ein Besuch der Glashütte Vetropack, wo nach einem kurzen theoretischen Input zum Thema Glaserzeugung ein beeindruckender Rundgang durch das Werk stattfand. Nach einer kleinen Stärkung machten sich die Schüler:innen schließlich auf den Weg nach Mauthausen, um die Gedenkstätte des ehemaligen Konzentrationslagers zu besuchen. Der Rundgang sorgte für tiefe Betroffenheit und ist für uns wichtig, um die grauenvollen Taten in der Zeit des Zweiten Weltkrieges nicht zu vergessen.



Schüler entdecken die Landeshauptstadt

Die Schüler:innen des 1. und 2. Jahrgangs erlebten einen spannenden und abwechslungsreichen Tag in Graz.

Die Exkursion begann mit einer Führung durch die Grazer Altstadt. Die Schüler:innen hatten Gelegenheit, die beeindruckende Architektur und die historische Bedeutung dieser UNESCO-Weltkulturerbestätte zu erleben. Besonders der Grazer Dom mit seiner majestätischen Erscheinung und seiner reichen Geschichte zog unsere Aufmerksamkeit auf sich. Ein weiterer Höhepunkt des Tages war der Besuch der Eiskrippe im Landhaushof.

Nach dem kulturellen Teil folgte ein sportlicher Abschluss: der Besuch eines Eishockeyspiels der Graz99ers. In der Eishalle sorgten die Dynamik des Spiels und die mitreißende Atmosphäre für Begeisterung. Die Schüler:innen fieberten mit, als die Heimmannschaft um den Sieg kämpfte und ließen sich von der spannenden Stimmung anstecken.

Ein gelungener Ausflug mit Kultur, Sport und Gemeinschaft!



Orientierung und Sport

Gleich in der zweiten Schulwoche des neuen Schuljahres 2024/25 verausgabte sich der 2. Jahrgang sportlich im Sportcamp Salcher in Seeboden am Millstätter See. Tage davor wählten die Schüler*innen verschiedenste Sportarten (Golf, Kajakfahren, Volleyball, Segeln, Mountainbiken), die zur Auswahl standen, aus, die sie vom 16. bis 18. September so gut wie möglich erlernten oder sogar ihr Können darin verbesserten. Nach der Anreise empfing uns unsere Unterkunft, Hotel Bellevue, herzlichst. In gemütlichen Zimmern und bei ausgiebigen Mahlzeiten erholten sich die Schüler:innen prächtig. Nicht ohne Grund, denn so manche stießen zwischendurch auch an ihre Grenzen, doch Übung macht den Meister! Mit Freizeitaktivitäten, wie einem Spaziergang in den Ort oder eine Wanderung zur Wallfahrtskirche, liebten wir die Abende gemeinsam ausklingen. Fit, ausgeglichen und mit einer zusammengeschweißten Klassengemeinschaft kehrte der 2. Jahrgang zurück.

Anna Strohmeier



Schwitzhütte statt Schwitzkasten

Was haben ein Schwitzhüttenbau, Plasmaschweißen, Skifahren und ein Vortrag über Quantenphysik gemeinsam? Das sind nur einige der vielen Programmpunkte der Projektwoche des zweiten Jahrganges. Josef Totter, auch bekannt als „Klassenpapa“ eines bunten Haufens, organisierte ein sehr abwechslungsreiches und außergewöhnliches Programm für seinen Jahrgang. Gestartet wurde mit einer Exkursion zur Marienhütte in Graz, wo Einblicke in die Stahlerzeugung gewonnen wurden. Es folgte das Projekt „Schwitzhütte“:

- Erster Streich: Planung, Materialbeschaffung und Konstruktion einer „Schwitzhütte“
- Zweiter Streich: Gemeinsames Kochen am offenen Feuer
- Dritter Streich: Schwitzen!!!!

Was hat es nun mit der Schwitzhütte auf sich?

Eine Schwitzhütte wird aus biegsamen Ästen (z. B. Hasel) kuppelförmig aufgebaut und mit Vlies, Decken oder Planen abgedeckt. An einer naheliegenden Feuerstelle werden große Steine stark erhitzt (mehrere Stunden lang) und anschließend in die Hütte gebracht. Um den Dampf zu erzeugen, werden die heißen Steine mit Wasser übergossen. Starkes Schwitzen und tiefe Entspannung sind die Folge!

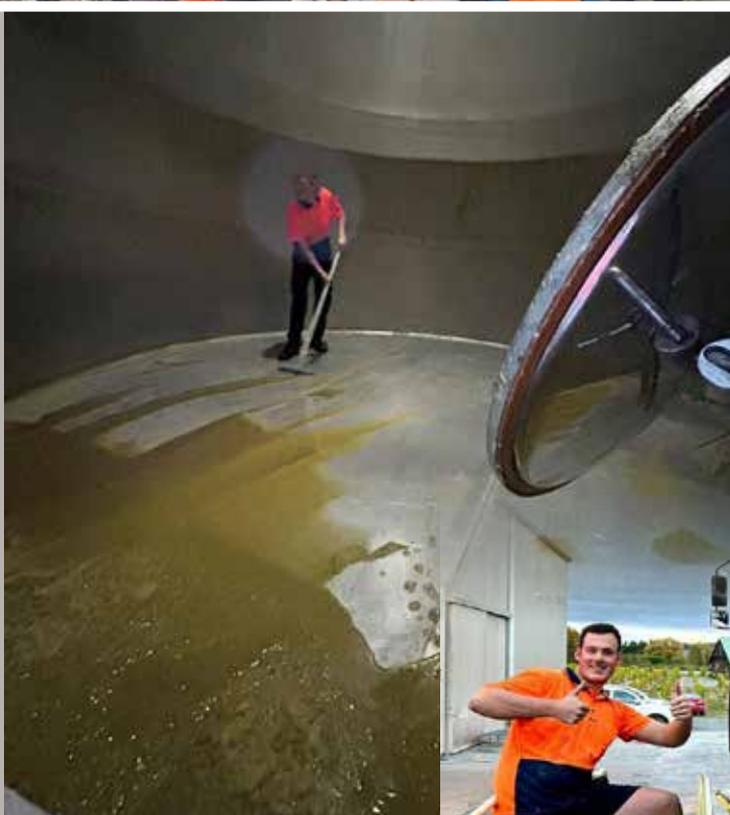
Für eine zwischenzeitliche Abkühlung sorgte ein Skitag gemeinsam mit dem Abschlussjahrgang in Haus im Ennstal. Danach wurde es wieder handwerklich und heiß. Ein Gemeinschaftsgriller für die Schule wurde anlässlich des 130jährigen Jubiläums geschweißt.

Zu guter Letzt setzten wir uns mit den kleinsten Teilchen des Universums – den Quanten, Elektronen und Photonen – auseinander. Per Zoom lauschten wir einem Vortrag von Herrn Prof. Markus Arndt von der Uni Wien über Quantenphysik.



Als wir Neuseeland entdeckten

Etwa ein Jahr vor unserem großen Abenteuer stand unsere Entscheidung fest: Wir wollen nach Neuseeland! Voller Aufregung und Vorfreude beantragten wir unser Visum für das Work & Travel-Programm. Da es nur 100 Plätze für Österreicher gab, war die Spannung fast unerträglich. Doch die Erleichterung und Freude waren riesig, als wir nur wenige Tage später die Zusage erhielten!



Im Februar 2024 war es endlich so weit: Unser Abenteuer begann! Unser erster Stopp war Sydney – eine Stadt, die uns vom ersten Moment an in ihren Bann zog. Nach zehn aufregenden Tagen in Australien, in denen wir uns langsam an die neue Zeitzone und das Leben Down Under gewöhnten, ging es weiter nach Neuseeland – auf die Nordinsel! In Auckland angekommen, eröffneten wir gleich ein Bankkonto und machten uns auf, die Stadt zu erkunden. Drei Tage später flogen wir nach Nelson, wo wir vor Beginn unseres Praktikums noch genug Zeit hatten, die atemberaubende Natur und die unglaubliche Gastfreundschaft des Landes zu entdecken.

Marlborough, mit seinen weitläufigen Weingärten, zog uns sofort in den Bann. Überall wurden wir herzlich willkommen geheißen und wir lernten viele andere Work & Travel-Abenteurer aus Österreich kennen. Ein echtes Highlight war das Surfen in Christchurch – das hat uns ganz schön auf die Probe gestellt! In Kaikoura hatten wir das unglaubliche Erlebnis, zwei majestätische Pottwale und zahlreiche Robben sowie Delfine in freier Wildbahn zu beobachten – ein Moment, den wir für immer in Erinnerung behalten werden!

Anfang März begann unser sechs Wochen dauerndes Praktikum beim renommierten Weingut Seifried in Nelson. Hermann Seifried, der Seniorchef, stammt ursprünglich aus der Steiermark und wanderte in den 70er Jahren nach Neuseeland aus. Beim Skifahren lernte er seine Frau Agnes kennen, und gemeinsam bauten sie das Weingut auf. Besonders beeindruckend für uns war, dass er sich so sehr freute, uns als Landsleute zu treffen und uns viele Geschichten aus seiner Heimat und von seiner Schulzeit in Silberberg bis zu seiner Ankunft in Neuseeland erzählte. Unser Team bestand neben den Mitarbeitern aus sechs weiteren motivierten Europäern. Die Ernte war schlichtweg überwältigend: Mit drei Vollenernten wurde auf fast 450 Hektar geerntet. Besonders der Sauvignon Blanc fiel uns sofort auf – ein unglaublicher Duft nach Gras, reifer Paprika und Pfeffer zog durch die Luft.



Die Bedingungen in Neuseeland sind perfekt für diese Rebsorte, weshalb der Wein hier so aromatisch wird. LKWs lieferten die Trauben im Minutentakt an. Unser Rekord lag bei unglaublichen 425 Tonnen an einem einzigen Tag – ein wahrer Kraftakt! Heidi und Chris Seifried sorgten dafür, dass wir einen umfassenden Einblick in viele verschiedene Bereiche der Weinproduktion erhielten: vom Keller über die Filtration bis hin zur Traubenübernahme. Besonders fasziniert haben uns die riesigen Hefepackungen von 30 kg und die gigantischen Tanks mit 180.000 Litern!

In der letzten Woche, nach Ostern, durften wir beim berühmten Süßwein „Sweet Agnes“ mithelfen – der perfekte Abschluss unseres Praktikums. Danach feierten wir mit allen Mitarbeiter: innen eine unvergessliche Abschlussfeier zur Weinlese.

Zum krönenden Abschluss reisten wir noch einmal für zehn Tage an die Gold Coast in Australien – ein echtes Surfer Paradies. Nach insgesamt zehn Wochen reisten wir schließlich zurück nach Hause – mit einem Schatz an Erinnerungen, die wir nie mehr missen möchten. Besonders berührten uns die Abschlussworte der Familie Seifried: „Bei euch hat man durch eure Willensstärke und Motivation sofort gespürt, dass ihr aus der Steiermark kommt!“ Diese Worte hallen in uns nach und geben uns Kraft.

Michaela Reiterer und Florian Petz

Weinbaupraxis auf Teneriffa

Silberberger Schüler:innen machen Praxis in einem Bioweinbaubetrieb auf Teneriffa.

„Young Styrians go Europe“ unter Federführung der Steirischen Volkswirtschaftlichen Gesellschaft machte es möglich, dass 6 Silberberg - Schüler:innen an einem Erasmusprogramm teilnehmen und so drei Wochen Praxis auf Teneriffa machen konnten.

Teneriffa, ein für uns unbekanntes Weinland mit spannender Geschichte, betreibt auf 5000 ha Weinbau vor allem an der Nordküste, die dank der moderaten Temperaturen und Niederschläge grün und bunt ist, während im trockenen heißen Süden Landwirtschaft praktisch nicht möglich ist. Allgegenwärtig ist die Sorge um Wasser. Landwirtschaft und Tourismus stehen in direkter Konkurrenz um das kostbare Gut. Eine Herausforderung sind die jungen Böden, welche durch die Vulkantätigkeit entstanden sind oder aus dem Meer gehoben wurden. Meterhohe Sandbänke sind an den Hängen genauso anzutreffen, wie vulkanische Verwitterung oder sehr schwere Tonböden. Jeder Rücken, jeder Graben ist anders aufgebaut – und es ist praktisch alles steil, kleinteilig und von viel Handarbeit geprägt. Weinbau gibt es von

Meeresniveau bis über 1200 m über dem Meeresspiegel.

Bioweinbau und Klimawandelanpassung in anderen Ländern waren Gründe, warum der Praxisaufenthalt der Silberberger Schüler:innen stattfand. Über die Zeit von drei Wochen wurden Weingärten ausgezittelt, Reben gepflanzt, Stäbe eingeschlagen, Bewässerungsanlagen errichtet, Reben geschnitten und in der Kellerei mitgearbeitet.

Teneriffa ist auch ein Land vieler tropischer Früchte. Aktuell bedeutend ist der Bananananbau, der aufgrund seines großen Pflanzenschutzmittelaufwandes sehr umstritten ist. Die Schüler:innen der FS Naas machten zeitgleich ein Praktikum auf einer Bio-Bananenplantage.

Seit der European Wine Championship 2023 in Silberberg besteht ein Kontakt zur Landwirtschaftsschule in Tacoronte auf Teneriffa. Mit Unterstützung der dortigen Kollegen wurden andere Weinbaubetriebe besucht und zahlreiche Weine verkostet. Die arbeitsfreien Wochenenden standen im Zeichen der skurrilen Landschaft am Teide, den Roques de Garcia, Loro Parque, Siam Park und der Suche nach dem schwarzen Sand von Santa Cruz.



europa
austria



Erasmus+

Bericht über mein Praktikum bei Sea Turtle Conservation Curacao (STCC)

Ich, Marwin Schnabel, Schüler der 3 OW der Fachschule Silberberg, hatte die einmalige Gelegenheit, im Dezember 2024 ein zweiwöchiges Erasmus+ Auslandspraktikum auf Curaçao in der Karibik zu absolvieren. Bei diesem Praktikum wurde ich in die Mitarbeit vom „Sea Turtle Conservation Curaçao (STCC)“ – Projekt, welches sich für den Schutz von Meeresschildkröten und deren Lebensraum einsetzt, eingebunden.

Gemeinsam mit meiner Mitschülerin Kristina Weber, sowie mit anderen Jugendlichen aus der Steiermark, durften wir unter der Aufsicht von Projektleiter Ard Vreugdenhill spannende und horizontenerweiternde Arbeiten verrichten. Wir bekamen einen Einblick in das analytische und wissenschaftliche Arbeiten von Meeresbiologen sowie deren praktische Umsetzung von Schutzmaßnahmen für die Umwelt und auch direkt in das Leben von Meeresschildkröten. Sogar einen Tauchkurs konnten wir machen.

Besonders beeindruckend und auch mein absoluter Lieblingstag war die Exkursion nach Klein Curaçao, wo wir die letzten Nistplätze der Saison am Strand ausgraben und examinieren durften. Wir fanden lebende Baby-Schildkröten und reinigten auch den Strand vom Plastikmüll. Die Verschmutzung dieses idyllischen Ortes machte mir deutlich, wie sehr auch wir Einfluss auf die andere Seite der Erdkugel nehmen und wie wichtig unsere Handlungen sind.

Mein Praktikum beim STCC war eine prägende Erfahrung, die mir Einblicke in den Umwelt- und Naturschutz und die Bedeutung der Nachhaltigkeit für unsere Meere und deren Bewohner gab. Ich bin dankbar, dass ich Teil dieses einzigartigen Projekts sein durfte. Die Arbeit von Ard und seinem Team ist von unschätzbarem Wert und ich bin stolz, einen Beitrag dazu geleistet zu haben.



Funded by
the European Union

Herausforderungen annehmen

Ein Auslandspraktikum in Deutschland und Italien bietet nicht nur die Möglichkeit, neue Arbeits- und Sichtweisen kennenzulernen, sondern auch die Chance, auf sich alleine gestellt zu sein. Es ist spannend und cool, die Herausforderung anzunehmen, alltägliche Aufgaben wie Wäsche waschen und sich selbst organisieren zu meistern.

In einem fremden Land zu arbeiten zeigt, wie andere ihre Arbeit gestalten und bietet wertvolle Einblicke. Zudem ist es eine großartige Gelegenheit, die Sprache zu lernen und di-

rekt anzuwenden, was hilft, die anfängliche Sprachbarriere zu überwinden.

Neben der Arbeit bleibt Zeit für Sightseeing, um neue Regionen zu erkunden und deren einzigartige Kultur und Geschichte zu entdecken. Ein solches Praktikum ist eine prägende Erfahrung, die nicht nur beruflich, sondern auch persönlich bereichert.

Nikolas Monschein und Jan Wagner nutzten diese Chance, um ein Auslandspraktikum zu machen.



Alte und neue Traditionen

Silberberger Volleyballturnier 2024

Die Spannung war groß!

4 Teams spielten um den begehrten Titel!

Platz 3: BLL 2024

Platz 2: Team 2000 (Lehrer + Betrieb)

Platz 1: Das Team des 2. Jahrgangs – verdienter Sieger!

Herzlichen Glückwunsch an alle Teams für die großartige Leistung und den Sportsgeist!



Das Team des siegreichen 2. Jahrgangs

Weihnachten hat einfach Magie

Trotz aller Überfrachtung in der heutigen, vom Wohlstand, nein, eigentlich sogar vom Überfluss geprägten Zeit. Fragt man die Schüler:innen, welche Geschenke sie letztes Jahr bekommen haben, so wissen sie es in den meisten Fällen nicht mehr. Auf die Frage: „Was wünschst du dir heuer?“ meinen viele: Keine Ahnung!

Fast alle sind sich jedoch einig, dass das Zusammensein, das gemeinsame Essen, der schöne Christbaum, der Familienbrauch und die Gemütlichkeit das allerschönste sind. In Silberberg möchten wir diese Zeit auch ein wenig zelebrieren und den Schüler:innen abseits von Handyvideos und Merry Christmas etwas anbieten. Wir beginnen ganz traditionell mit dem Adventkranzbinden und Segnen, Wichtel- oder Adventkalenderaktivitäten gibt es in den Klassen in unterschiedlicher Weise. Wir basteln und dekorieren und oft kommt auch der Nikolaus, der allerhand über die Silberberger:innen weiß – meist in Reimform – und notfalls auch den Krampus hereinruft.

In der Woche vor Weihnachten wird es richtig aufregend –

und auch heimelig. Josef Totter organisiert ein gemütliches Wintergrillen. Die Schüler:innen schreiben im Deutschunterricht berührende, analoge Weihnachtsbillets, kleben Sondermarken auf – eine völlig neue Erfahrung – und verschicken sie mit der Post. Am Ende des Tages gibt es eine Nachtwanderung auf die Kreuzkogelwarte, mit wohligh warmen Getränken und stimmungsvollem Ausblick in die halbe Steiermark.

Am Tag vor der Abreise wird festlich aufgedeckt, das Küchenteam kocht ein Spezialmenü und die erste Klasse serviert gekonnt. Ein Glas Wein zur Hauptspeise macht das kulinarische Erlebnis komplett. Im nachmittäglichen Volleyballturnier kommen die Sportler auf ihre Kosten und die Fans ebenfalls. Am Abend die Musikliebhaber:innen – ab ins Theater oder in die Oper!

Am letzten Tag spüren wir dem Sinn von Weihnachten nach und feiern den gemeinsam vorbereiteten Weihnachtsgottesdienst in der Wallfahrtskirche Frauenberg. So sind wir schon vor den Feiertagen reich beschenkt und freuen uns dennoch auf Familienfeiertage daheim.



Musicalbesuch Oper Graz

Am Ende eines ereignisreichen Kalenderjahres erlebten die Schüler:innen gemeinsam mit ihren Lehrkräften einen besonderen kulturellen Höhepunkt: Der Besuch des Musicals Silk Stockings in der Oper Graz.

Das Musical, das mit mitreißender Musik und beeindruckenden Darbietungen begeisterte, bot einen unvergesslichen Abend voller Kulturgenuss. Diese gemeinsame Aktivität war nicht nur ein musikalisches Erlebnis, sondern auch eine wunderbare Gelegenheit, das Jahr in einem festlichen und inspirierenden Rahmen ausklingen zu lassen.

Ein gelungener kultureller Jahresabschluss!



Das muss gefeiert werden

Vier Jahre Ausbildung gingen im Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg mit der Verleihung der Abschlusszeugnisse und Facharbeiterbriefe am 4. Juli 2024 zu Ende. Im Rahmen einer sehr würdigen Feier und in Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste wurden die Facharbeiterbriefe und Abschlusszeugnisse an 30 Absolventinnen und Absolventen der Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft (23) sowie der Fachrichtung Obstbau und Obstverarbeitung (7) überreicht.

Besondere Leistungen wurden dabei durch Preise gewürdigt. Ing. Manfred Kohlführst, Präsident des Bundesobstbauverbandes, verlieh den „Fritz-König-Preis“ an den besten Obstbauschüler David Loder-Taucher aus St. Ruprecht an der Raab. Mit dem „Erzherzog-Johann-Preis“ im Fachbereich Weinbau wurde Leonie Lampl-Küssner aus St. Peter am Ottersbach ausgezeichnet. Überreicht wurde der Preis von Weinbaudirektor Ing. Werner Luttenberger. Die Preise würdigen nicht nur fachliche Leistungen, sondern schließen auch kollegiales und tadelloses soziales Verhalten ein.

Bereits zum dritten Mal legten die Schülerinnen und Schüler neben den Prüfungen aus den klassischen Gegenständen zusätzlich eine kommissionelle Abschlussprüfung ab. Ein wichtiger Teil dieser Prüfung ist die Abschlussarbeit, bei der sich die Schülerinnen und Schüler fachlichen Themen widmen, wobei ein praktischer Teil im Mittelpunkt steht. Die beste

Abschlussarbeit im Obstbau wurde von Christian Steiner aus Gries (Bezirk Zell am See) vorgelegt. Er beschäftigte sich mit dem Thema „Obstbau, Biene und Agri-Photovoltaik“. Im praktischen Teil seiner Arbeit untersuchte er das Flugverhalten und die Bestäubungstätigkeit von Honigbienen unter Agri-PV-Obstanlagen.

Die herausragenden Abschlussarbeiten im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft wurden von Cäcillia Skoff aus Gamlitz und Moritz Kapun aus Leutschach verfasst. In ihrer Arbeit entwickelte Cäcillia Skoff ein Konzept zur erlebnisorientierten Vermittlung von Weinwissen für Gäste oder auch für Servicepersonal. Moritz Kapun hingegen präsentierte einen Vergleich verschiedener Methoden zur Reduktion des Alkoholgehalts im Wein, ein aktuelles Thema, für das er äußerst engagiert viele praktische Versuche durchführte.

Der Schulgemeinschaftspreis wurde an Katharina Preschern verliehen, die sich durch ihren besonderen Einsatz für ihre Klasse und die Klassengemeinschaft hervorhob. Sie engagierte sich insbesondere bei den Ballvorbereitungen, aber auch bei vielen anderen Anlässen und trug maßgeblich dazu bei, das Zusammengehörigkeitsgefühl und das Miteinander innerhalb der Klasse zu stärken.

Schüler:innen und Lehrer:innen ließen den besonderen Tag bei einem festlichen Essen am „Silberberger Hauptplatz“ und unter den Lauben fröhlich ausklingen.



Fritz-König- und Erzherzog-Johann-Preis Verleihung



Erzherzog-Johann-Preis für Leonie Lampl-Küssner



Fritz-König-Preis für David Loder-Taucher

Absolvent:innen Weinbau

Leo Deutschmann	Leutschach
Daniel Domittner	Klöch
Hanna Dworschak	Leutschach
Marco Feiertag	Heimschuh
Markus Gollner	Allerheiligen /Wildon
Selina Gramm	Gralla
Sebastian Innerhofer	Obervogau
Moritz Kapun	Leutschach
Leonie Lampl-Küssner	St. Peter/O
Magdalena Lechner	Neuseiersberg
Jakob Linder	Leutschach
Matteo Marko	Ehrenhausen
Fabian Matzhold	Pischelsdorf
Fabian Posch	Kitzeck
Katharina Preschern	Straß in der Stmk
Marie Rebernik	Leutschach
Birgit Schönleitner	Salzburg
Cäcilia Skoff	Gamlitz
Jana Stani	Gamlitz
Mark Tischler	Lichendorf
Anna Sophie Zeck	Groß St. Florian
Christian Zelenka	Graz
Julian Zorn	Kitzeck

Absolvent:innen Obstbau

Gabriel Gölles	Edelsbach
Thomas Prem	Pischelsdorf
Hannes Reiter	Gschmaier
Andreas Schwaiger	Öblarn
Christian Steiner	Gries
David Loder-Taucher	St. Ruprecht/Raab
Manuel Zötsch	Großklein

*Wir gratulieren allen Absolvent:innen
recht herzlich und wünschen
viel Erfolg auf dem weiteren Lebensweg!*

Klassenvorstand
Ing. Michael SÜSS

WIR lernen in Silberberg

1. Klasse Obst- und Weinbau 2024/2025 KV Ing. Michael SÜSS



Baumgartner	Alexander Travis	Kaindorf	WB
Bischof	Matthias	Leibnitz	OB
Burger	Andreas	Großsteinbach	WB
Hermann	Johannes	Gamlitz	WB
Hausberger	Hanna	Stallhofen	WB
Holler	Alexander Alois	Wagendorf	WB
Klug	Nico	Leibnitz	OB

Lagler	Alexander	Ilztal	WB
Laposa	Julian	Eggersdorf	OB
Mack	Samuel	Großklein	WB
Meixner	Elias	Wagna	OB
Moitz	Sebastian	Heimschuh	OB
Paierl	Lena	Fehring	WB
Pfingstl	Erik	Fehring	OB
Pronegg	Stefan Patrick	Kitzeck im Sausal	WB
Schadlbauer	David	St. Veit/Südsteiermark	OB
Schimautz	Mike	Gamlitz	WB
Schwimmer	Lukas	Kitzeck im Sausal	WB
Seidnitzer	Lukas Franz	Edelsbach	OB
Seifried	Sebastian Otto	Stubenberg am See	OB
Šerbinek	Andraž	Zgornja Kungota /SLO	WB
Starlinger	Leonhard	Auberg / OÖ	OB
Suppan	Florian	Feldbach	WB
Vollstuber	Alexander	Feldbach	WB
Wratschko	Alexander	Gamlitz	WB

2. Klasse Obst- und Weinbau 2024/2025 KV Ing. Josef TOTTER

Aginz	David	Leibnitz	WB
Bauer	Alexander	Gamlitz	WB
Deutsch	Florian	Leibnitz	WB
Fenninger	Katharina	Liezen	WB
Gerger	Florian	Gamlitz	WB
Höller	Michael	St. Stefan	WB
Kahapka	Jakob	Gralla	WB
Kasinger	Xaver Franz	Burgkirchen	OB
Kern	Bastian	Heimschuh	WB
Plos	Paul Maximilian	Baden	WB
Puchmüller	Fabian	St. Marein/Graz	OB
Reinprecht	Thomas	Kitzeck	WB
Schellauf	Felix	St. Marein/Graz	WB
Stelzl	Martin	Tillmitsch	WB
Strohmeier	Anna	Großklein	WB
Trummer	Elias Josef	St. Anna/Aigen	WB
Wratschko	Forian	Gamlitz	WB



Betriebsleiterklasse Obst- und Weinbau 2024/25 KV Helene Riegelnegg



Bedrac	Michelle	Leibnitz	WB
Berghold	Matthias	Heiligenkreuz am	WB
Grabner	Manuel	Markt Hartmannsdorf	WB
Grasmuck	Nora Sophie	Gamlitz	WB
Gröbacher	Simon Josef	St. Veit in der Südstei-	WB
Hammerl	Florian	Rohrbach/L.	WB
Höber	Bastian	Feldbach	WB
Klimbacher	Bruno Maximilian	Klöch	WB
Lafer	Leo	Edelsbach	WB
Mödritscher	Christoph	Spielfeld	WB
Monschein	Nikolas	Straden	WB
Pachner	Sandra	Tillmitsch	WB
Pall	Stefan	Gleinstätten	WB
Pürstner	Jonas	Leutschach	WB
Schober	Sebastian	St. Peter am Ottersbach	WB
Seidl	Manfred	St. Ruprecht an der Raab	OB
Skoff	Valentin	Wildon	WB
Stangl	Matthias	Feldbach	OB
Temmel	Florian	Kitzeck	WB
Tscheppe	Andreas	Leutschach	WB
Wagner	Jan	Mortantsch/Weiz	OB
Zenkl	Richard	Leibnitz	WB

BLA Obst- und Weinbau			
Grabenhofer	Julia	Stubenberg/See	WB
Lex	Anna-Katharina	Graz	WB
Nuster, BSc	Katharina Tamara	St. Stefan/ Rosental	OB
Purkart	Sandra	Gleinstätten	WB
Wielandner, DI Dr. BSc	Lukas	Wies	WB



*Wir wünschen allen Schüler:innen einen
erfolgreichen Abschluss in Silberberg*

Aktuelles zum Obstbau in Silberberg

Neues, innovatives Bewässerungssystem bei den alternativen Obstarten

Im Quartier mit alternativen Obstarten wurde im Herbst 2024 ein neues innovatives Bewässerungssystem von Netafim mit unterirdischen Tropfschläuchen verlegt. Durch den integrierten AntiSiphon-Mechanismus schließt sich der Tropfer bei Bewässerungsende und verhindert so ein Eindringen von Erdpartikeln und von Pflanzenwurzeln. Das neueste Bewässerungssystem stellt eine sparsame, ressourcenschonende Wasserversorgung sicher.



Projekt Hagelmonitoring

Silberberg beteiligt sich an einem von Mag. Rosner (HBLA Klosterneuburg) initiierten Projekt, das ein regionsübergreifendes Hagelmonitoring zum Inhalt hat. Gearbeitet wird mit einem weltweit einzigartigen, kompakten und kabellosen Hagelerkennungs- und Hagelanalyse-System des schweizerischen Unternehmens Hailios. Die solarbetriebenen Sensoren erfassen elektronisch granulare, hyperlokale, bodennahe Hageleinschläge in Echtzeit. Drei derartige Stationen für das Hagelmonitoring befinden sich insgesamt an den Silberberger Standorten (Bioobstanlage, Schloßberg und Kitzeck).



Obstbauseminare in Silberberg

Im Rahmen des Bildungsprogrammes des LFI Steiermark fanden in Silberberg mehrere Seminare mit obstbaulichen Schwerpunkten statt. Start war am 8. November 2024 mit dem Fachtag zum Anbau von Obstarten, Wildobst und exotischen Früchten. Der Anbau von Feigen, Kakis, Oliven, sowie Sanddorn und Haskap standen im Mittelpunkt.

Der Kern- und Steinobstfachtag am 26.11.2024 war eine Kooperationsveranstaltung mit dem BZ Silberberg, der Versuchsstation Haidegg, der LK Steiermark (Referat Obstbau) und dem Verband der steirischen Erwerbsobstbauern. Am Vormittag stand das Kernobstseminar mit den Schwerpunktthemen: neue Anbausysteme und Sorten; Qualitätsförderung durch Ausdünnung und Entblätterung; Robotisierung und Digitalisierung im Obstbau und fruchtansatzfördernden Maßnahmen nach Frost auf dem Programm.

Der Nachmittag war dem Steinobstbau gewidmet! Neue Sorten und Anbausysteme, Behangstabilisierung und Qualitätsförderung bei Süßkirschen und Zwetschken. Der Beitrag zur Blühverzögerung bei Steinobst durch Verdunstungskälte stieß bei den Seminarteilnehmern auf besonderes Interesse. Zu Gast waren international angesehene Referenten aus verschiedenen europäischen Anbaugebieten.



Abgerundet wurde der Seminarreigen in Silberberg am 10. und 11. Dezember mit den von der Bio Austria und der LK Steiermark organisierten Bioobstbautagen. Auch hier lagen die Themenschwerpunkte bei neuen robusten Sorten, bei der Optimierung der Kulturführung und des Pflanzenschutzes im biologischen Kern- und Steinobstbau und bei der Förderung von Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität in den Obstanlagen.

Das Wissen und die Expertise der Silberberger Experten Dr. Gottfried Lafer, DI Nevenka Daks und Obstbaumeister Marko Zadavec sind stark gefragt. Das Obstbauteam selbst war bei verschiedenen Fachseminaren und -veranstaltungen als Referenten bzw. auch als Gäste stark vertreten.

Schulaktivitäten

Tag des Apfels an der HLA Eggenberg

Die Obstbauschüler der Betriebsleiterklasse unterstützten gemeinsam mit den Obsthöherinnen Kristin I. und Andrea Gössl den Verband des steirischen Erwerbsobstbauverbandes bei den Aktivitäten zum Tag des Apfels an der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Graz Eggenberg. Neben der Vorstellung von neuen Apfelsorten wurden die Schüler und Schülerinnen der HLA in Form eines Stationenbetriebes über das steirische Produktionsgebiet, den Gesundheits- und Verarbeitungswert von Äpfeln sowie die Kulturführung von Apfelanlagen informiert.



Lagerseminar mit Wim Schmitz

Wim Schmitz, Fachberater für Obstlagerung in den Niederlanden, begeisterte die Schülerinnen und Schüler der BLL-Obstbauklasse mit seinem Fachwissen und seiner Erfahrung im Fachbereich Obstlagerung. Vor Ort im neuen Obstlager der FS Silberberg wurden den Schülern die Grundlagen der Obstlagerung erläutert und die technischen Einrichtungen wie Kältemaschine, CO₂-Absorber und Stickstoffgeneratoren erklärt.

Ein Lieblingsapfel

Am 8. November, dem Tag des Apfels, präsentierten wir viele biologisch angebaute und traditionelle Apfelsorten und ließen sie von den Schüler:innen bewerten. Die Obstbauschüler des zweiten Jahrgangs halfen eifrig mit.

Der von den Schüler:innen gekürte Siegerapfel „Natyra“ wird im Rahmen des Projektes „Gesunde Schule“ wöchentlich an die HAK/HAS Leibnitz geliefert. Ausgezeichnet beurteilt wurden auch die Apfelsäfte und das von der Schülerfirma „Silberberg Juniors“ produzierte Apfelmus.

„Apfel essen – nicht vergessen“, dieser Slogan wird durch derartige Aktionen gestärkt und mit viel Freude verbunden.



Wie sollen wir in Zukunft Obst lagern?

Lager-Experten in Silberberg

Am 14. und 15. Juni 2024 trafen sich auf Einladung von Dr. Gottfried Lafer Forscher aus Deutschland, Italien, der Schweiz, Belgien, Brasilien, Iran und aus Österreich am Bildungszentrum Silberberg zum Austausch über Lagerungs- und Nacherntethemen im Obstbau. Als Gast war auch Prof. Siamak Kalantari von der Teheraner University of Agriculture and Natural Resources anwesend. Er berichtete über seine Arbeit und die gartenbauliche Forschung im Iran.

Am ersten Tag wurde von der Gruppe die Lagerung von neuen Sorten diskutiert. Die Experten waren sich einig, dass man neue Sorten erst dann pflanzen sollte, wenn deren Lagereignung und Lagerbedingungen geklärt sind. Nach diesem recht umfangreichen Tagungspunkt standen die Themen DCA- und 1-MCP-Lagerung auf der Tagesordnung. Der zweite Tag war dem Austausch über Vorhersage, Diagnose und Bekämpfung von bekannten, aber auch neuen Lagerkrankheiten und -fäulen gewidmet.

Wie oben erwähnt, bringen Neuzüchtungen, aber auch wegfallende Pflanzenschutzmittel, der Klimawandel und eingeschleppte invasive Arten neue Lagerungsprobleme mit sich. Hier ist der internationale Austausch sehr hilfreich, denn in anderen Ländern erstmalig auftretende Schaderreger gelangen häufig mit Zeitverzögerung auch in unsere Regionen. Weitere Themen am letzten Tag waren neue Verfahren zur Messung der Fruchtqualität und neue Kältetechniken, die energiesparender und entfeuchtungsschonend sein sollen.

Abgerundet wurde das Programm mit der Vorstellung des Bildungszentrums durch Direktor Ing. Reinhold Holler, einer Führung durch den Lehr- und Versuchsbetrieb mit abschließender Weingustation inklusive einer herzhaften, typisch steirischen Buschenschankjause.

Autoren: Dr. Dirk Köpcke und Dr. Gottfried Lafer



Prof. Kalantari von der Teheraner Agraruniversität berichtete über den Obstbau in Iran und seinen Forschungsaktivitäten

Schalenobst in Silberberg

In Silberberg werden auf einer Fläche von ca. 1,2 ha neben den Edelkastanien auch weitere Schalenobstarten (Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln) kultiviert.

Anzucht von Pflanzmaterial für Edelkastanien

In Silberberg wurde 2018 in einem kleinen Rahmen ein Versuch mit einer Kastanienintensivpflanzung gestartet. Versuchsziele sind die Überprüfung der allgemeinen Eignung der Edelkastanie als Intensivkultur bzw. die Testung verschiedener Sorten, Erziehungssysteme und Kronenformen für eine Intensivplantage. Aktuelle Probleme bereiten die hohen Baumausfälle durch Rindenkrebs und Phytophthora, jährlich ca. 15 % und die Sortenechtheit. Nun werden Sämlinge für Edelkastanien im Silberberger Folientunnel herangezogen. Nebenbei wird das Edelkastanienquartier mit Mykorrhiza infiziert. Das Ziel ist es, eine Steinpilzkultur zu etablieren. Wir freuen uns schon auf Schwammerlsuppe mit Sterz.

Haselnussanbau in Silberberg

In Silberberg wurden 2020 und 2021 insgesamt 16 Haselnuss-Sorten gepflanzt, die jetzt erste nennenswerte Erträge liefern. Die Bäume sind auf Baumhasel veredelt und im Abstand von 5,0 m x 2,5 m gepflanzt. Besonders ertragreich sind die Sorten Rotblättrige Zellernuss, Ennis und Emoa 1. Für den Verkauf sind großfrüchtige und geschmackvolle Sorten wie Ennis und Corabel interessant. Manuel Zötsch analysierte in seiner Facharbeit die Chancen und Risiken des Haselnussanbaus und bewertete die Geschmacksqualität. Ennis und Corabel schnitten am besten ab. Zur Verarbeitung wurden eine

Geschälte Haselnüsse – erhältlich im Silberberger Shop elek-



trische Haselnuss-Knackmaschine und Kalibriersiebe angeschafft, um geschälte Nüsse anzubieten. Diese werden in 200g-Packungen für 3 Euro verkauft.

Mandelanbau

Mandeln wachsen ebenfalls im Silberberger Schalenobstquartier. Neben zwei Ziermandelsorten – Mandelkönigin und Perle der Weinstraße – deren Kerne ungenießbar sind, gedeihen in dieser Parzelle auch 5 Süßmandelsorten: Davidsmandel, Ferragnes, Ferraduel, Laurene und Palantina. Aufgrund der frühen Blüte sind die meisten Sorten sehr spätfrostgefährdet. Nur die spät blühenden Mandelsorten Laurene, Ferraduel und Ferragnes lieferten bescheidene Erstlingserträge. 2023 wurde das Mandelquartier mit vier neuen Sorten Avijor, Penta, Soleta und Vialfas ergänzt. In diesem Versuch sollen auch neuartige Erziehungssysteme (SHD = super high densityplantations) und Kulturmethode erprobt werden.

Elektrische Haselnussknackmaschine im Einsatz



Köstlichkeiten aus Obst

Die Obsternte 2024 aus unseren Obstanlagen erzielte entgegen aller Prognosen in Summe ein ertragreiches und qualitativ hochwertiges Rekord-Ernteergebnis. Die zum Teil nicht optimalen Witterungsverhältnisse, ein verfrühtes Erntefenster, gepaart mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln unseres Obstbau-Teams samt erstmaligem Einsatz eigener Erntemitarbeiter ermöglichte es uns, dass eine reichliche Vielfalt an Kern-, Stein- und Beerenobst für die Obstverarbeitung herangezogen werden konnte.

Die Qualität der Früchte muss grundsätzlich unseren Anforderungen entsprechen und kann nur durch die ganzjährige sorgsame Arbeit unseres Obstbau-Teams, gemeinsam mit unseren Schüler- und Lehrer:innen erzielt werden. Alle Produkte aus der Obstverarbeitung werden für einen Ab-Hof-Verkauf produziert und ebenso über unseren Online-Shop vertrieben. Den krönenden Abschluss eines jeden Verarbeitungsjahres stellten auch heuer wieder die Verkostungen im Rahmen der steirischen Landesbewertungen dar:

In der Produktkategorie „Saft“ konnten unser Pfirsichnektar, unser BIO-Traubensaft und der erstmals in die 0,75L Flasche gefüllte Apfel-Quittensaft jeweils eine Gold-Prämierung erzielen.

Herausragende Ergebnisse gab es auch in der Kategorie „Edelbrand“. Hierbei durften wir uns insgesamt über 7 Gold- und 5 Silbermedaillen im Zuge der Landesprämierung, sowie auch bei der Messe Wieselburg freuen: Zigarrenbrand-Trester, Muskateller Tresterbrand, Williams Birnenbrand, Kriecherlbrand und unser Isabellalikör.

Im Erntejahr 2024 war es uns auch möglich, wieder eine Charge Cider-Cuvée in Burgunderflaschen zu füllen. Ein cooles Projekt soll auch unser reinsortiger Himbeerbrand werden, welcher sich aktuell noch in seiner Harmonisierungsphase befindet und zu einem späteren Zeitpunkt einer sensorischen Bewertung zugeführt und als edle Kleinserie präsentiert werden wird.

Die in der Obstverarbeitung bereits etablierte und beliebte Produktserie einer Kleinflaschen-Abfüllung wurde auch im

Erntejahr 2024 mit den klassischen Erfrischungsgetränke Ribisel g'spritzt, Traube g'spritzt und Apfel g'spritzt weitergeführt. Diese werden gemeinsam mit den Fruchtsäften in der regionalen Hotellerie und Gastronomie vermarktet.

In der Kategorie Konfitüren, Kompotte, Mus & Gelees wurde gemeinsam mit den Schüler:innen Handwerkskunst auf hohem Niveau erlernt und gepflegt. Erstmals wurde eine Reihe von Versuchen zur Verarbeitung und Konservierung von Früchten der Indianerbanane durchgeführt. Die Indianerbananenkonfitüre ist besonders gut gelungen. Aufgrund der hohen Nachfrage nach Verkaufsstart wird sie in unser Produktsortiment aufgenommen werden.

In unserer Essigproduktion wurden räumliche Updates vorgenommen und die Infrastruktur soweit ausgebaut, dass wir mit unserer Essiganlage auch verkaufsfähige Produktchargen kreieren können. Dadurch können wieder Produkte wie Apfelessig, Quittenessig sowie Rotwein-, und Rotwein-Balsamessig produziert, abgefüllt und auf unseren Vertriebswegen abgesetzt werden. Auch hier sind weitere Sortenversuche angedacht.

Ein ganzjähriges Highlight und beliebter Treffpunkt für unsere Schüler:innen ist unser hauseigener Getränkeautomat: Beeren-, Stein-, Kernobst-, Kräuterauszüge oder Traubenverjus auf Sirupbasis werden eigens dafür hergestellt.

Die Vorfreude auf ein weiteres Jahr in der Obstverarbeitung in Silberberg ist bereits sehr groß. Im Hintergrund wird wieder an neuen Kreationen gefeilt, damit es auch im kommenden Jahr Neuigkeiten gibt.

Karlheinz König



Besuch in Geisenheim

In Begleitung von LRin Schmiedtbauer unterwegs in Hessen. Der Ball des Weines des VDP ist alljährlich Höhepunkt des gesellschaftlichen Lebens in Wiesbaden. Die Einladung von Frau LRin Schmiedtbauer durfte Dir. Holler nutzen und an einem intensiven Fachprogramm, organisiert vom Hessischen Umweltministerium und begleitet vom für Weinbau zuständigen Minister Jung, teilnehmen.

An der Universität Geisenheim wurde die FACE-Anlage, welche die Auswirkung eines erhöhten CO₂-Gehaltes der Atmosphäre auf Weinreben simuliert, besichtigt (Anm. FACE = Free Air Carbon Dioxide Enrichment). Die Forschungen von Prof. Schulz sind mittlerweile weltbekannt. Gerade fertiggestellt war die Agri-PV-Anlage über einem bestehenden Weingarten – ein zukunftsweisendes Forschungsprojekt, gilt es doch, von Emotionen weg und zu Fakten zur Realisierbarkeit solcher Investitionen zu gelangen. Silberberg, als von Marburg geförderte Schule, verbinden die Gebrüder Goethe mit Geisenheim. Hermann Goethe, erster Direktor von Marburg, war der ältere Bruder von Rudolf Goethe, der nicht weniger als 23 Jahre Geisenheim am Ende des 19. Jahrhunderts leitete.

Geschichte und Weinkultur wurden im Kloster Eberbach lebendig. Als Drehort des Films „Der Name der Rose“ bekannt, beherbergt das Kloster eine imposante Vinothek, aus der Kostproben gereicht wurden, bevor es in die Domäne Stein-

berg der Hessischen Staatsweingüter ging. Die neue – 2010 errichtete – Kellerei trägt Architekturpreise und beherbergt wunderbare Weine u.a. aus der Lage „Goldener Becher“. Eine äußerst seltene Gelegenheit bot sich auf der Rheininsel „Mariannenaue“. Nach einer Überfahrt des Rheins wurden die Weingärten, die zum Gut Reinhartshausen gehören, besichtigt und vor Ort die BIO-Weine dieser Insel verkostet. Viele Eindrücke und interessante Gespräche, die durch die Einladung von LR Schmiedtbauer möglich waren.



In der Domäne Steinberg: Minister Jung, LRin Schmiedtbauer, D. Greiner – Geschäftsführer Kloster Eberbach, Dir. Holler

Betriebsausflug

Der Betriebsausflug im August 2024 führte uns zunächst zu einer Führung auf den Flughafen Graz Thalerhof. Anschließend besichtigten wir die Brauerei Puntigam und verkosteten dabei natürlich auch das beliebteste Bier der Steiermark. Am Nachmittag stand der Betrieb Mausser Most unserer Absolventin Hanna am Programm. Die Geselligkeit stand an diesem lustigen und geselligen Tag im Vordergrund, unsere liebe Kollegin Edeltraud Pendl wurde zum Abschluss gebührend in die Pension verabschiedet.



Das Weinjahr 2024



Der Weinjahrgang 2024 war ein Wechselspiel der Witterungen. Auf einen sehr warmen März folgte ein früher und rascher Austrieb. Die Großwetterlage präsentierte sich Ende April ähnlich wie 2016 und das ließ nichts Gutes erwarten. In einigen Nächten Ende April fielen die Temperaturen unter 0°C und gerade in tiefen Lagen traten Spätfrostereignisse auf. In diesem Jahr konnten einige Versuche zum Thema Spätfrost in Schlossberg durchgeführt werden. Nach diesem turbulenten Start in die Vegetationsperiode folgten bis Ende Juni regelmäßige Niederschläge, die unser Weinbauteam forderten. So wie im letzten Jahr war auch 2024 unsere elektrische Pflanzenschutzdrohne voll im Einsatz, um einen Pflanzenschutz zum optimalen Zeitpunkt zu gewährleisten.

Es folgte ein heißer und trockener August, der die Reife massiv beschleunigte. Ende August gab es einen raschen Beginn direkt in die Haupternte. Anfang September folgten starke Niederschläge, welche die Trockenphase beendeten und ein Segen für die Vegetation waren. Nach nur 16 Erntetagen konnte die Ernte am 01. Oktober abgeschlossen werden. An dieser Stelle gilt es danke an alle zu sagen, die in dieser intensiven Zeit dafür sorgen, dass alles so reibungslos abläuft. Ohne das Team im Weingarten, inklusive unserer slowenischen Unterstützung im Herbst und das Kellerteam wäre eine solche Höchstleistung nicht zu bewältigen.

Das Fazit der Saison 2024!

Eine kleinere Ernte, dafür großartige Qualitäten. Etwas kräftigere Weine mit trotzdem typischer knackiger Frische. In den Holzfasern reifen vielversprechende Riedenweine, die noch einiges zu zeigen haben. Ein guter steirischer Jahrgang 2024 wartet darauf, verkostet zu werden.

Qualität entsteht im Weingarten! UND:

Im Keller muss sie entsprechend gepflegt, geformt und transportiert werden!

Jedes Jahr hat seine Herausforderungen und Eigenheiten, die nur mit einem Spitzenteam bewältigt werden können. Aus diesem Grund können wir zuversichtlich sein, dass auch in den nächsten Jahren viele kleine, hochqualitative Botschafter Silberberg verlassen.

Auf ein gutes Weinjahr 2025!

Karl Menhart

Erfolge des Landesweinguts 2024

Es freut uns sehr, dass wir im vergangenen Jahr mit unseren Weinen bei diversen Verkostungen Top-Platzierungen erreichen konnten.

- Riesling Kitzeck-Sausal 2022
- Sieg bei der Weintrophy in Bad Gleichenberg in der Kategorie Riesling
- Weißburgunder Ried Annaberg 2022 und
- Sauvignier gris MG 2021
- Gold bei der AWC Vienna
- Riesling „K“ 2023
- Gold beim Golden Grape Award
- Silberberg brut Sekt
- 1. Platz bei der Vinaria Verkostung: Schaumwein
- Chardonay Ried Trebien 2022 und
- Riesling Kitzeck Sausal 2021
- Semifinale der Landesweinbewertung Steiermark
- Zweigelt Rose 2023
- 2. Platz bei der Vinaria Verkostung: Rosé
- Sauvignon blanc Ried Meletin 2021
- Top-10-Platzierung bei der Vinaria Verkostung: Die besten Sauvignon blancs Österreichs



Projekte im Landesweingut 2024

LIFE Vine Adapt Projekttreffen in Silberberg

Unser bereits seit 2020 laufendes EU-Projekt „LIFE Vine Adapt“ neigt sich dem Ende zu. Wir konnten in den letzten Jahren verschiedene Techniken zur Einsaat und nachhaltigen Etablierung von Begrünungen in Weingartenanlagen erforschen. Die Kooperation mit der HBLA Raumberg Gumpenstein macht es möglich, mit Experten gemeinsam Strategien für Begrünungsmanagement und Unterstockbearbeitung zu entwickeln.

Von 22. bis 25. Juli 2024 fand in Silberberg das Projekttreffen des LIFE Vine Adaptprojektes statt. Wir durften in Silberberg Experten und Gäste aus Deutschland, Frankreich, Ungarn, Italien, Slowenien und aus allen österreichischen Weinbaueregionen begrüßen. Im Rahmen eines Projekttages am 24. Juli unter dem Motto „Biodiversität und Begrünungsma-

agement im Weinbau“ wurden die Ergebnisse präsentiert. Am Nachmittag stand die praktische Umsetzung von Unterstock- und Begrünungsmanagement im Steilhangweingut im Mittelpunkt. Ein großes Dankeschön an das gesamte Projektteam rund um Dr. Wilhelm Graiss, Dr. Bernhard Krautner, Katharina Gassner-Speckmoser, BSc. (HBLFA Raumberg Gumpenstein), DI (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc. (Bio Ernte Steiermark) und dem gesamten Team in Silberberg.

Die Projektergebnisse werden im Laufe des Jahres in diversen Fachmedien veröffentlicht. Weitere Informationen zum Projekt können unter <https://www.life-vineadapt.eu/aktuelles> abgerufen werden.

Bei weiteren Fragen zum Projekt können Sie sich gerne unter karl.menhart@stmk.gv.at melden.

Selection Sauvignon by CMB

Die Sauvignon blanc Weltmeisterschaft zu Gast in Silberberg

Vom 18. bis 20. April 2024 wetteiferten 1285 Sauvignon blancs aus der ganzen Welt um die begehrten Medaillen der 15. Sauvignon Selection by CMB (vormals Concours Mondial du Sauvignon.) Unter Federführung der Wein Steiermark und mit Unterstützung des Landes Steiermark fand diese Veranstaltung in Silberberg statt.



An drei Tagen wurden von den 56 internationalen Juroren Weine aus 27 Ländern bewertet. Mitten unter ihnen unsere SchülerInnen der 2. Klasse, denen im Rahmen einer Projektwoche das Hosting für diesen Wettbewerb anvertraut wurde. Alljährlich findet dieser Wettbewerb, entwickelt und veranstaltet von der Firma Vinopres mit Sitz in Brüssel, in einem anderen wichtigen weinbautreibenden Land statt. Die Steiermark zeigt mit ihren Weinen bei dieser Veranstaltung seit Jahren auf und war auch 2024 höchst erfolgreich. Drei der vier internationalen Trophäen, darunter der Sauvignon mit der höchsten Bewertung – zu Recht Weltmeister genannt – gingen in die Steiermark.

Unsere Schüler:innen verwandelten den Mehrzwecksaal in einen Competition-Room und kommunizierten ausschließlich in Englisch. Unser Hausteamsorgte für das leibliche Wohl und verwöhnte unter anderem mit steirischem Backhendl. Den Juroren wurden nach den anstrengenden Bewertungsdurchgängen Besichtigungen der steirischen Weinbauggebiete geboten. Die Steiermark und die steirischen Weinproduzenten präsentierten sich in großer Vielfalt in einem besonderen Ambiente.

Für unsere Schüler:innen wurde die Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis, weil neben der vielen Arbeit auch der Teamgeist wuchs und eine ausgesprochen wertschätzende Art der Juroren unseren Schüler:innen gegenüber über den ganzen Wettbewerb gelebt wurde. Als krönenden Abschluss gab es gemeinsam mit Henry Sams eine Verkostung internationaler Sauvignons aus dem Bewerb. Bei der abschließenden Pressekonferenz durfte auch der Klassensprecher Felix Frauwallner dabei sein.

Silberberg war für einige Tage der Mittelpunkt der Sauvignon blanc -Welt!

Siegerfoto: Wein.Steiermark – Werner Krug; Ök.-Rat. Franz Titschenbacher/Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, Weinhoheit Marlene Prugmaier, Chris Yorke, Geschäftsführer der ÖWM, die Gewinner-Winzer aus der Steiermark (Gustav Schneeberger, Reinhard Muster und Walter Frauwallner), Stefan Potzinger/Obmann Wein Steiermark, Quentin Havaux, Geschäftsführer Vinopres, Reinhold Holler/Direktor Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Johannesweinsegnung

Einer guten Tradition folgend, lädt Silberberg gemeinsam mit dem Schloss Seggau am 27. Dezember, dem sogenannten „Hanstag“, in die Wallfahrtskirche Frauenberg ein, um die Weine des neuen Jahrgangs vom Bischof Wilhelm Krautwaschl segnen zu lassen. Im Anschluss trafen sich die Gäste im Keller von Silberberg, um einzelne Proben zu verkosten. Diese Verkostung wurde vor vielen Jahren von der Österreichischen Weinbruderschaft, Komturei Steiermark, initiiert und entwickelt sich zu einer Verkostung, an der sich viele Leibnitzer Weinbauern beteiligen.



Foto: apresvino

v.l.n.r. Werner Luttenberger, Weinkönigin Magdalena, Mag. Andrea Kager-Schwar, Bischof Wilhelm Krautwaschl, Dir. Reinhold Holler

Dinner im Weingarten

Eine Woche lang bot der Silberberger Weingarten die Kulisse für kulinarische Höhepunkte – gestaltet vom Team des Schlosskellers Südsteiermark. Die Gastgeber luden dabei jeden Abend Gastwinzer wie Weingut Bründlmayer oder Ewald Zweytick ein und verwöhnten ihre Gäste bei Kerzenschein.



Besuch der LRin Simone Schmiedtbauer

Mit der Landesrätin im Dialog. Diese Gelegenheit nutzten unsere Schüler:innen und Mitarbeitenden für einen Gedankenaustausch mit Simone Schmiedtbauer anlässlich eines Besuches in Silberberg.

Ein Rundgang durch die Einrichtungen, viele Gespräche zu den sehr verschiedenen Aufgabenbereichen sowie der Austausch von Ideen standen im Mittelpunkt des Besuches.



v.l.n.r. Personalvertreter Thomas Sackl, LRin Simone Schmiedtbauer, Dir. Reinhold Holler

Bericht aus dem Landesforstgut

Schülerinnen und Schüler im Einsatz

Auch dieses Jahr stand das Landesforstgut wieder im Mittelpunkt zahlreicher Aktivitäten unserer Schülerinnen und Schüler. Mit großem Engagement wurden unterschiedlichste Aufgaben durchgeführt, von der Aufforstung bis hin zur anspruchsvollen Starkholzfällung. Dabei wurde stets besonderer Wert auf eine klimafitte Waldbewirtschaftung gelegt. Mit den Aktivitäten im Landesforstgut sammelten die Schülerinnen und Schüler nicht nur wertvolle Praxiserfahrungen, sondern leisteten einen bedeutenden Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung unserer Wälder. Die Arbeit im Landesforstgut bleibt ein Beispiel für erfolgreiches Lernen durch Handeln und zeigt, wie wichtig die Verbindung von Theorie und Praxis ist.

Der Betrieb im Landesforstgut

Die Arbeit im Landesforstgut erfordert eine ständige Anpassung an aktuelle Herausforderungen. Aufgrund von Käferkalamitäten musste die Einschlagsaktivität gegenüber den Normalnutzungen angepasst werden. Durch frühzeitige Entnahmen konnten zudem weitere potenzielle Schäden erfolgreich eingedämmt werden. Insgesamt wurde in allen Revierteilen eine Gesamtmenge von 1670 Erntefestmetern eingeschlagen. Ein Großprojekt heuer war die Errichtung des Juribachweges im Revierteil Glanz. Mit einer Länge von 725 Laufmetern erschließt dieser neue Forstweg eine Fläche von 7,5 Hektar. Wir danken allen Beteiligten für ihren Einsatz und blicken gespannt auf die Herausforderungen des kommenden Jahres!



Landesalmtag auf der Remschniggalm

Dank des Obmanns der Weidgemeinschaft, DI Christoph Zirngast, fand in diesem Jahr im Rahmen des Remschniggalmfestes am 27. Juli 2024 der Landesalmtag auf der Remschniggalm statt. Diese Alm, vor dem ersten Weltkrieg als Bezirksweide gegründet, gehört zum Verantwortungsbereich von Silberberg. Die Weidgemeinschaft treibt das Vieh auf und bewirtschaftet die Almhütte. Seit 10 Jahren sind Toni und Heidi Hüter und Sennerin – wir gratulieren zur Ehrung für ihre Leistungen.



V.l.n.r.:

LRin Simone Schmiedtbauer, LKR Mathias Bischof – Obmann der Rinderzucht Steiermark, Vizepräsidentin Maria Pein, Dir. Holler, KO Dipl. Ing. Christoph Zirngast.

Sanierung des Kellereigebäudedaches

Vor 43 Jahren wurde mit dem Bau der Kellerei von Silberberg begonnen. Der Zahn der Zeit hat den Ziegeln, aber auch den Verblechungen und Dachfenstern zugesetzt. Eine Generalsanierung wurde notwendig. Eine Herausforderung für die Professionisten in diesem heißen Sommer. Rechtzeitig zur Ernte konnten die Arbeiten abgeschlossen werden.



Terroir und Adiletten - der Weinpodcast macht Station in Silberberg

Der eine ist Top-Sommelier, der andere Rapper und hat von Wein (noch) keine Ahnung: Willi Schlögl und Rapper Curly. Das Dreamteam ist jede Woche im Gespräch mit spannenden Gästen aus der Weinwelt und weit darüber hinaus. Wer sich für Wein interessiert, gute Unterhaltung und auch etwas Irrsinn mag, ist hier richtig. Egal, ob Wein-Nerd oder völlig ahnungslos, Willi und Curly machen garantiert Lust auf die nächste Pulle!

Für unsere Leser:innen einfach zum Nachhören, indem der QR-Code gescannt wird.

QR- Code für Episode Steiermark 2



V.l.n.r.: Dir. Holler, Curly, Willi Schlögl



V.l.n.r.: Curly, Dir. Holler, Willi Schlögl

Georgische Quevri

Ich bin Giorgi Megrelishvili und komme aus Georgien. Von 2000 bis 2002 hatte ich die Möglichkeit, an einem Austauschprogramm teilzunehmen und so die Gelegenheit, an einer so hervorragenden und wunderbaren Schule wie Silberberg zu studieren. Obwohl meine Familie und meine Vorfahren sich seit Jahrhunderten mit der traditionellen georgischen Weinherstellung beschäftigen, hatte Silberberg einen großen Einfluss darauf, mein Interesse in diesem Bereich zu vertiefen und meine Liebe zum Wein zu vertiefen. Ich wurde auch von der Südsteiermark und von meinen liebsten Lehrern geprägt, die in Silberberg noch immer hart daran arbeiten, ihr Wissen und Können an die nächste Generation weiterzugeben.

Nach meiner Rückkehr nach Georgien beschloss ich, mein Weinwissen zu erweitern und schloss mein Studium für Weinherstellung und Weinbau in Tiflis ab. Seitdem arbeite ich im Bereich der Landwirtschaft, besitze auch ein familiengeführtes, traditionelles georgisches Weingut und produziere Bioweine. Aber es ist mehr ein Hobby als ein Geschäft. 2018 reiste ich nach Österreich und stellte fest, dass viele österreichische Weingüter an der Amphorenweinproduktion interessiert sind. Deshalb möchte ich Ihnen in diesem Artikel etwas über die alte georgische Tradition erzählen, Wein in Ton zu vergären, zu reifen und zu lagern. Ich hoffe, dass dies

für die Leser:innen der Silberberger Zeitung interessant sein wird.

Ausgrabungen und Untersuchungen an Traubenkernen beweisen, dass in Georgien bereits im Äneolithikum, also im 7. bis 8. Jahrtausend vor Christus Weinanbau bekannt war. Die damaligen Georgier nutzten Ton zur Herstellung von Geschirr, zur Lagerung, zum Transport und zum Servieren von Lebensmitteln und Getränken.

Amphoren kennen viele schon aus verschiedenen Weingütern oder Fachzeitingen. Was aber ist die Quevri (auch Kwewri)? Es sind bauchige Tongefäße, die in die Erde eingegraben wurden und die für die Vergärung und Lagerung von Wein genutzt werden, jedoch nicht für den Transport. Sie haben trotz der vielen Jahrtausende noch nichts an Popularität verloren und werden noch immer aktiv in georgischen Weingütern verwendet. In georgischen Dörfern gab es fast kein einziges Haus, in dem es keine Quevri gab und in dem kein Wein hergestellt wurde. Die erzwungene Sowjetisierung von Georgien 1921 und die damit verbundene Industrialisierung und Kollektivierung brachte diese Tradition jedoch an den Rand der Zerstörung. Jetzt, da die traditionelle, lokale Weinherstellung wieder an Bedeutung gewinnt, kehren viele kleine Weingüter wieder zur Quevri-Produktion zurück.



Von fast 2000 endemischen Rebsorten sind ca. 600 nachweislich endemische georgische Sorten und die meisten davon können für die Weinproduktion in der Quevri verwendet werden. In Georgien gibt es drei Arten der Vergärung von Wein in Quevri.

1. Trauben werden mit der vollständigen Maische darin vergoren (Ostgeorgien)
2. Die Hälfte der Maische wird im Quevri belassen (Westgeorgien)
3. Nur der Saft wird in der Quevri vergoren (Frauenweine, Weine für die Kirche)

Bei Ausgrabungen wurden 10-, 8- und 5-Tonnen-Quevri gefunden, heute gibt es in den meisten Betrieben 1- oder 2-Tonnen-Quevri. Für Familien gibt es auch kleinere Formen für 60 bis 80 Liter Inhalt. Nach der Gärung wird der Wein abgezogen und zur Lagerung und Reifung wieder in eine Quevri gefüllt, die den Wein mit Ton-Noten bereichert. Deshalb ist es entscheidend, welcher Ton bei der Herstellung verwendet wird und dass sie von einem erfahrenen Töpfer hergestellt wird.

Im Gegensatz zur Amphore wird Wein in einer Quevri nie transportiert und sie wird auch immer in die Erde eingegraben, wo die Erdfeuchtigkeit und die Temperatur auf natürliche Weise die Reifung des Weines beeinflussen. Die Wände

einer Quevri sind viel dicker als bei einer Amphore, was Umweltfaktoren besser reguliert und sie im Vergleich zu anderen Tongefäßen einzigartig macht.

Seit dem Jahr 2000 haben viele französische und italienische Winzer in ihrer Heimat einen Keller im georgianischem Stil mit Quevri errichtet und sind mit dieser Technologie der Weinherstellung bereits auf dem Weltmarkt vertreten. In Georgien hatte ich die Gelegenheit, viele aufstrebende Winzer zu beraten, die Quevri-Weine zu produzieren. Im Laufe der Jahre habe ich ihnen geholfen, ihre Weingüter technisch korrekt einzurichten. Viele dieser Betriebe produzieren heute einzigartige Weine aus Quevri und leisten einen Beitrag zur globalen Entwicklung der Weinherstellung.

Georgien ist ein sehr gastfreundliches und herzliches Land und wir freuen uns besonders über Besuch von Weinfreunden. Wenn jemand aus Österreich – und insbesondere aus meiner zweiten Heimat, der Steiermark – Interesse daran hat, die Quevri-Technologie näher kennenzulernen oder solche Weine zu verkosten, bin ich persönlich und mein Georgien gerne Gastgeber für Sie.

Also liebe Weinfreund:innen: Herzlich willkommen in Georgien!

Ein Rebstock der „Alten Rebe Marburg“ für Silberberg

Alljährlich wird der Rebschnitt der Alten Rebe „Stara Trta“ in Maribor gefeiert. Bei diesem Anlass werden von der Stadt Maribor 6 Preisträger mit einer Rebe geehrt. In diesem Jahr durfte Silberberg zum Anlass des 130-Jahre-Jubiläums eine Rebe aus den Händen des Bürgermeisters Aleksandar Sa'sa Arsenovic und des „Hüters“ der Rebe, Stane Kocutar, übernehmen. Die Auszeichnung erfolgte auf Empfehlung des Weinkonventes zum Hl. Urban zu Marburg. Ein wahrlich historischer Moment für Silberberg. Am 15. Mai 2025 wird diese Rebe in Silberberg gepflanzt.

Laut Guinness Buch der Rekorde ist die Rebe der Sorte Zametovka (dt. „Blauer Kölner“) über 450 Jahre alt und somit die älteste, fruchttragende Edelrebe der Welt. Sie wächst entlang eines historischen Gebäudes am Lent in Marburg, wo auch eine Vinothek untergebracht ist.



v.l.n.r.: Stane Kocutar (Stadtwinzer),
Dir. Holler, Rok Mezgec (Konvent Maribor)



Silberberger Ball 2025

Vier Jahreszeiten in einer Nacht?

Das haben wir am 1. Februar 2025 tatsächlich zusammengebracht.

Dazu braucht es natürlich viele helfende Hände und manchmal brachten uns die Vorbereitungsarbeiten neben dem Lernen fast an unser nervliches Ende.

Da ist tatkräftige Hilfe dringend vonnöten.

Was, wenn wir die Unterstützung der unteren Klassen, der Lehrer:innen,

des Haus- und Betriebsteams nicht hätten?

Ein riesiges Dankeschön ist unumgänglich, es kommt von Herzen, sei es nun rund, quadratisch oder länglich.

Wozu wir ganz Silberberg mit eigener Arbeit so festlich dekorieren?

Wir wollen unsere Eltern, Freunde und Gäste verwöhnen und uns auch nicht genieren.

Und obwohl manche von uns insgeheim am großen Aufwand Zweifel gehegt, schlussendlich hat uns das Ergebnis doch selbst bewegt.

Der Abend begann offiziell mit einem

lässig-traditionell-coolen Tanz,

und dann sausten wir und versuchten mit viel Herzblut und ganz

viel Fleiß die verschiedenen Bereiche zu schupfen.

Leichter ist's, ein paar Hühnchen zu rupfen.

In der Sektbar prickelte es, in der Weinkost war's heiß,

im Vivaldi- und Apres-Ski-Cafe

servierten sie Torten mit Fleiß.

Lukas und Sandra haben dort ein kleines Konzert sogar gegeben,

in der Obstbar wollten sie lieber ein Gläschen Obstbrand heben.

Die Silberberger Küche war in den Ballsälen präsent,

die Kellner:innen der ersten Klasse flink

und voll in ihrem Element,

die Tanzspielerei und die Kellerstöckl-Musi ebenso,

sie machten jedes Ohr und jedes Tanzbein

die ganze Nacht froh.

Die Disco, Bikini-Bottom-Bar und Schneebar

luden mit Musik und beliebten Getränken,

manche Gäste wollten da viele Hunderter versenken.



Schneeglöckchen, Schilfite, Schmetterlingswiese, stürmischer Herbst oder Meeresstrand – Frühling, Sommer, Herbst und Winter zogen in einer Nacht durchs Land. Wir waren müde und froh in den Morgenstunden und ließen uns dann auch noch ein paar Gläschen munden.

Das Aufräumen verlief total schnell und strukturiert, danach haben wir ein bisschen den Schlafentzug gespürt. Aber wir haben für unser Leben einiges erfahren, diskutieren, anstrengen, nachgeben, zusammenbringen, präsentieren, improvisieren – wir werden es wohl brauchen in einigen Jahren. Am Ende des Schuljahres haben wir nun etwas Geld, um auf die Reise zu gehen. Wohin sie uns führt? Das werdet ihr in der Silberberger ZEITung 2026 dann sehen.



Schauspiel und Freistil

Ing. Lorenz Ablaber hat mit Silberberger Schüler:innen oft Theater gespielt und immer wieder seine Erfahrungen kommuniziert: „Das ist für die Schüler so wertvoll!“

Ich konnte es einige Male als unterstützende Kollegin miterleben. Da kommen Fähigkeiten ans Licht, die im Regelunterricht gar nicht auftauchen, manchmal nicht gefragt sind. Schüler, denen das theoretische Lernen gar nicht gut liegt, punkten mit handwerklichen oder technischen Fähigkeiten, mit Teamfähigkeit, mit Geduld, Fleiß, guten Ideen, Spontaneität, Schauspielertalent, Witz und vielem mehr. Ihre Talente sind auf einmal wichtig und geschätzt, was sie „mindestens einen Zentimeter“ wachsen lässt.

Ich wollte es einfach wiederbeleben und mit jungen Kolleg:innen umsetzen. Katharina Kerngast und Karl Menhart waren nicht schwer zu überreden. Katharinas guter Draht zu den Schüler:innen ermöglichte es uns sogar, das Stück teilweise mit ihnen zu erarbeiten und machte die aufwändige Probenarbeit menschlich wertvoll. Karl Menhart bewies Nervenstärke und Vielseitigkeit, indem er uns bei den Videodreharbeiten sowie bei Ton-, Bild- und Lichttechnik unterstützte. Klassenvorstand Georg Innerhofer und Elisabeth Walter vom Büro übernahmen engagiert organisatorische Aufgaben und den Kartenverkauf.

Eine richtige Bereicherung ist die Bereitschaft des Silberberger Küchen- und Hausteams, an den Aufführungsabenden die Gäste auch kulinarisch zu verwöhnen. So wurde es ein verlockendes Gesamtpaket.

Apropos Paket – worum ging es in dem Stück eigentlich?

Der Titel „Das Paket kommt nicht zu spät“ trifft den Zeitgeist: So viele Pakete wie heutzutage sind noch nie um die Welt geschickt worden. In unserem Theater wurde es nur durch die Steiermark geschickt, durch die Ortschaften und Gegenden, aus denen die Schüler:innen kommen. Verwirrungen, lustige und spannende Erlebnisse kamen dabei vor, die Ansichten von Alt und Jung, die Politik, die Liebe und die Künstliche Intelligenz ebenso wie steirische Spezialitäten. Dazwischen immer wieder die fröhlichen Videos der Fahrten von einem Ort zum anderen. Spannend blieb es bis zum Schluss: Was ist wohl in dem Paket? In Puch beim Apfelblütenfest wurde das Geheimnis endlich gelüftet. Vielleicht erraten Sie es ja anhand der Fotos?

Mir bleibt nur, mich bei ALLEN Mitwirkenden von Herzen zu bedanken. Das erfreulichste sieht man auf den Schlussfotos: Alle strahlen!

Veronika Spath





Meinungen der Schüler:innen:

Es hat unsere Klassengemeinschaft sehr gestärkt!
 Ich hoffe, dass in den nächsten Klassen weiterhin Theater gespielt wird,
 denn man hat dabei sehr viel Spaß.

Das viele Proben und die Unterbrechungen waren mega anstrengend,
 aber es hat sich ausgezahlt und unsere Klasse richtig zusammengeschweißt.
 Was habe ich gelernt? Drehbuch schreiben, mich in eine andere Rolle hineindenken,
 vor Menschen auftreten und geduldig sein.

Es war oft nervig und anstrengend bei den Proben,
 aber wir haben die Zähne zusammengebissen und alles geschafft.

Es war lustig und etwas ganz Neues für mich.

Es war echt eine super Erfahrung!

Es war ein holpriger Start, aber ein tolles und gelungenes Ergebnis!

Kalender 130 Jahre Silberberg

Wozu feiert man eigentlich Geburtstag?

Weil ein Leben ohne Feste ist wie eine lange Wanderung ohne Gasthaus? Ja. Weil wir in geselliger Runde etwas Gutes essen und Wein trinken wollen? Auch. Weil wir uns freuen, dass jemand geboren ist? Natürlich. Und (wenn jemand schon etwas älter wird) weil wir froh und dankbar sind, dass jemand noch da ist? Ja, denn das ist nicht selbstverständlich! Also blicken wir heuer zurück, sehr dankbar gegenüber allen, die seit der Gründung im Jahre 1895 hier in Silberberg gewirkt und gebaut haben. Der Blick ins Archiv zeigt, dass es immer Menschen gab, denen der Obstbau, der Weinbau, die Landwirtschaft und vor allem die jungen Menschen am Herzen lagen. Auch der Blick ins steirische Land zeigt, dass die Ausbildung in Silberberg Früchte trägt – in jedem Sinne des Wortes.

Es gibt dankenswerter Weise noch viele Aufzeichnungen aus der Vergangenheit und zum 100-jährigen Bestehen wurde Prägendes aus der Silberberger Geschichte in einem Buch zusammengetragen. 2025 haben wir den Bogen von der Vergangenheit in die Gegenwart gespannt und besondere Momente in einem zeitlosen Kalender zusammengetragen, der im Büro und im Verkaufsraum erhältlich ist.

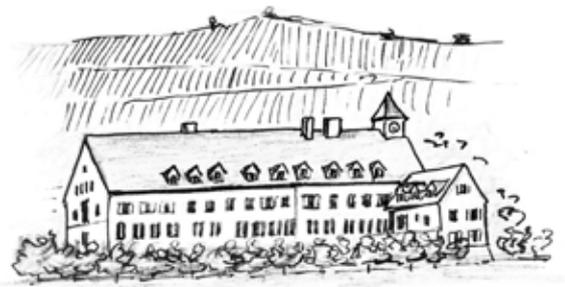
Am spannendsten sind jedoch immer noch die Geschichten, die das Leben schreibt. Manchmal haben wir Glück und es macht sich jemand die Mühe, so eine Geschichte aufzuschreiben. So wie zum Beispiel, Gottfried Peter Selich, der uns die folgende aus seiner Schulzeit in Silberberg geschickt hat.

Zu Beginn des Jahrgangs 1949 wurde den Schülern von Silberberg eingeschärft: „Wer auch nur eine Frucht nimmt, fliegt aus der Schule!“ Diese heute unverständliche Drohung wird der Lebensmittelknappheit nach dem Krieg geschuldet sein. So war bei uns Schülern das Mähen mit der Sense begehrt, weil es danach Sterz zum Frühstück gab und man sich ordentlich satt essen konnte. Bei praktischen Arbeiten am sogenannten Ampelographenweg, der den Weingarten von einer Obstanlage trennte, wurde vom Demonstrator (Praxislehrer) Österle an diese Anordnung erinnert. Plötzlich wurden wir auf einen vom Ast herunterhängenden angebissenen Apfel aufmerksam. Auf Befehl von Herrn Österle sollte sich der Täter sofort melden. Es war unser Mitschüler Scheibelhofer, der sagte, er habe den Apfel nicht genommen, sondern nur angebissen, was nicht verboten sei. Konsequenzen seitens der Schule hat es nicht gegeben. Unser Kollege Scheibelhofer hat es später bis zum Rechtspfleger beim Bezirksgericht in Graz gebracht und war offensichtlich schon in Silberberg für juristische Spitzfindigkeiten begabt.



Mensch, Tier, Technik

ein gutes Gespann mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Eifer auf unseren Erfolg und unsere Lebensqualität



Silberberger GeDANKen 130 Jahre Silberberg

Es gehört nichts dazu,
zu reisen, neue Orte
zu sehen, schwieriger ist es,
jeden Tag
dieselbe Strecke zu gehen,
dieselben Orte
zu sehen, auf eine neue Weise
vielleicht.
Aber dennoch, dieselben
Straßen, dieselben
Häuser, und dann einen neuen
Gedanken zu finden,
eine ganz neue Art,
derselbe zu sein.

Thomas Espedal

Die ersten Schülerinnen

„Schickt eure Söhne in eure Fachschule nach Silberberg!“ So lautete der Aufruf, der schriftlich in den Regionen der Steiermark bekanntgemacht wurde. Dass auch Mädchen in die Schule kommen könnten, daran hat damals niemand gedacht.

So war es nicht verwunderlich, dass Dir. Petschk Bedenken hatte, als sich 1949 das erste Mädchen anmeldete und in die Landes-Obst- und Weinbauschule kommen wollte.

Gertrude Janschitz, abstammend aus Afram bei Wildon, hatte bereits eine Obstbaulehre in einem Betrieb am Bodensee abgeschlossen, war jung, interessiert und bildungshungrig. Sie war auch mutig, denn sie hatte im Gegensatz zum Herrn Direktor keinerlei Ängste, mit den Burschen zusammenzuarbeiten und die Schulbank zu drücken. Im gleichen Haus wohnen war natürlich ausgeschlossen, daher schief sie im Forsthaus von Schloss Seggau und ging täglich zu Fuß nach Silberberg.

Sie erzählt, dass das Lernen und die praktischen Einheiten gemeinsam mit den vielen Burschen entspannt und schön waren und es keinerlei Gerede gab.

Bei der Abschlussfeier betonte Direktor Petschk, dass niemand bevorzugt, niemand benachteiligt wurde und alles souverän verlaufen sei.

Es dauerte einige Jahre, bis sich die nächsten Mädchen nach Silberberg trauten. 1958 besuchten Isabella Pötscher und Viktoria Vivod die Schule. Die beiden wurden vom Orden der Schulschwester in Eggenberg nach Silberberg geschickt, dem sie auch selbst angehörten.

Der Orden besaß Gärten und Weingärten am Plabutsch, die endlich in Schwung gebracht werden sollten. „Sicherheitshalber“ wurden sie zu zweit geschickt, damit eine auf die andere aufpassen konnte. Gewohnt haben sie im Schloss Seggau bei den dortigen Klosterschwester.

Schwester Viktoria erinnert sich, dass es mit der Ordens-tracht manchmal sehr schwierig im praktischen Unterricht war, aber sie waren überall dabei und ließen nur das Schneiden der Streuobstbäume aus.

Erst ab den 70-er Jahren kamen etwas mehr Mädchen nach Silberberg und heute gibt es, wie beim zaghaften Beginn, einen unkomplizierten und fröhlichen Umgang miteinander – und Bildungsmöglichkeiten für alle.



Abschlussjahrgang 1958 Isabella Pötscher, Viktoria Vivod

Abschlussjahrgang 1949 Gertrude Janschitz

Edeltraud Pendl



Edeltraud Pendl hat die erste Zeit ihres Berufslebens im Schloss Seggau verbracht. Danach wechselte sie für 35 Jahre in die Obstbauschule Wetzawinkel/Gleisdorf und kam nach deren Schließung am 01.09.2014 mit dem Obstbau-Team nach Silberberg.

Hier unterstützte sie unser Haus- und Küchenteam in allen Bereichen der Reinigung, der Dekoration und des Services bei Großveranstaltungen und Seminaren. Edeltraud hatte einen ganz besonders guten Draht zu unseren (Internats-)Schüler:innen und stets ein offenes Ohr für deren Anliegen.

Mit Rat und Tat stand sie unseren Jugendlichen, deren Eltern sie zum Großteil schon aus Gleisdorf-Zeiten kannte, gerne zur Seite. Auch wenn man die stets freundliche, umsichtige und hilfsbereite Edeltraud nicht immer persönlich antraf, spürte man sofort durch ihre so liebevoll gestalteten Blumenarrangements, dass sie irgendwo arbeitend im Haus ist. Auf ihre Sauberkeit, Verlässlichkeit

und Pünktlichkeit konnte man stets zählen.

Edeltraud war ein sehr wichtiges Puzzleteilchen im Silberberger Team und wurde von allen sehr geschätzt!

Das Obstbauteam bedankt sich im speziellen ganz herzlich auch für ihren unermüdlichen Einsatz um die Sauberkeit und Ordnung in den Verarbeitungsräumen, in der Obstverarbeitungsküche und im Sensorikraum.

Liebe Edeltraud, wir möchten dir für deinen neuen Lebensabschnitt viel Gesundheit und alles Gute wünschen. Mögen dich deine kreativen Ideen weiterhin begleiten und dein freundliches Wesen die Personen, mit denen du gerne zusammen bist, ebenso bereichern, wie es hier in Silberberg der Fall war.

Wir danken für so viele schöne, gemeinsame, gesellige Stunden und wünschen Edeltraud alles erdenklich Gute, Gesundheit und viele schöne Momente im neuen Lebensabschnitt, der sich Pensionierung nennt.



Ewald Hernach

Am 16.10.2017 wechselte Ewald Hernach von Haidegg ins Landesweingut Silberberg und verstärkte seither als Kellermeister unser Kellerteam in Silberberg. Über viele Jahre hindurch brachte er sein Können und Wissen im Betrieb ein und gab dieses auch im Praxisunterricht an unzählige Schülerinnen und Schüler gerne weiter.

Seine Begeisterung für die Produkte aus dem Wein- und Obstgarten sowie seine fachkun-

digen Erläuterungen zu den einzelnen Weinsorten setzte er vor allem im Weinshop im Verkauf ein.

Für sein Engagement für Silberberg danken wir Ewald Hernach sehr herzlich und wünschen ihm alles erdenklich Gute, vor allem Gesundheit und viele schöne Stunden – egal, ob auf der Pirsch oder in der Natur – im wohlverdienten Ruhestand ab 1. Februar 2025.

Kurz und gut

Celin Koprivnikar und Heidemarie Sudy, die unser Lehrerteam im Schuljahr 2023/24 verstärkt haben, geben seit September 2024 in Kärnten bzw. in der Oststeiermark ihr umfangreiches Wissen und kreatives Können an Schüler:innen weiter. Celin bleibt uns außerdem mit ihrem musikalischen Talent, ihrer „Graden-Michel-Art“ und ihrem herzlichen Lachen in Erinnerung.



Heidi übernahm kurzerhand das Layout der Silberberger Zeitung, als ob sie das schon immer gemacht hätte und erfrischte uns mit ihren coolen alkoholfreien Getränken. Vielen Danke euch beiden – die Zusammenarbeit mit euch war sehr fröhlich, unkompliziert und wertvoll! Wir wünschen euch in euren neuen Wirkungsbereichen alles erdenklich Gute und freuen uns jederzeit auf euren Besuch in Silberberg!



Neue Mitarbeiter im Weinbau

Sebastian Innerhofer war bis Juli 2024 Schüler an der LFS Silberberg. Seit 22. Juli 2024 bereichert der junge Facharbeiter mit seinen Fähigkeiten im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft unser Weinbau-Team. Seit Februar 2025 absolviert Sebastian seinen Zivildienst. Wir freuen uns schon, wenn er ab November 2025 wieder unser Team verstärkt, sein Wissen und Können einbringt und mit seiner lebenswerten, freundlichen Art unseren Alltag erhellt.



Franz Pucher, ebenfalls ein Silberberg-Absolvent, kehrte im Oktober 2024 wieder zu seinen Wurzeln im Weinbau zurück. Neben seiner Arbeit bei uns in den Weingärten und Wäldern des Landesweinguts arbeitet Franz Pucher auch sehr gerne in seinem eigenen Weingarten in Petzles. Gemeinsam mit der Familie verbringt er seine Freizeit mit sportlichen Aktivitäten.

Alles Gute für den weiteren beruflichen Weg bei uns in Silberberg!



Neuer Lehrling im Obstbau

Seit 2. September 2024 haben wir wieder einen Obstbau-Lehrling. Michael Muster interessiert sich sehr für alle Bereiche im Obstbau und absolvierte schon die 1. Klasse der Berufsschule in Zwettl. Michael zeichnet sich durch seinen umsichtigen Umgang mit Maschinen aus. Durch sein überlegtes Vorgehen, seine Neugier für das Berufsfeld als auch seine tatkräftige Mitarbeit unterstützt er in vielen Bereichen das Obstbau-Team.



Ehemalige Mitarbeiter

Alexandra Mayer verstärkte unser Küchenteam als Karenzvertretung für Doris Strohmaier bis 6. Dezember 2024 und verwöhnte uns mit ihren Kochkünsten, ihrem Humor und ihrem Gespür für das Wesentliche. Außerdem überraschte sie uns bei so manchen Feiern mit ihren musikalischen Künsten auf

der steirischen Harmonika. Nun verstärkt sie das Team in der Fachschule Burgstall in Wies.

Auch auf diesem Wege ein herzliches Danke für deine Arbeit, dein Sein in Silberberg und alles erdenklich Gute für die Zukunft.



Andreas Wallner



Samuel Bobner

Andreas Wallner und Samuel Bobner haben im Frühjahr/Sommer 2024 das Weinbau-Team verlassen und sich anderen beruflichen Aufgaben gestellt. Samuel absolvierte seine Lehre in Silberberg und schloss die Lehrabschlussprüfung mit Erfolg ab, danach verstärkte er noch einige Jahre unser Team im Weingarten. Andreas war nicht nur als Weinbau-Facharbeiter, sondern auch als Forstmeister in den Wäldern tätig und begleitete als exzellenter Schillehrer auch einige Schikurse.

Wir wünschen beiden alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft.

Ein bisschen Spaß muss sein...



Jedes Jahr ein bisschen mehr

Fast schon zur Tradition geworden ist die vergnügliche und informative Wanderung am ersten Ferientag durch einen Teil des großen und verstreuten Silberberger Betriebes – auch eine gute Gelegenheit, die Arbeit und Leistungen anderer Kolleg:innen kennenzulernen. Unter dem Motto „Lerne deinen Betrieb kennen“, wurde am 8. Juli 2024 der Obstbaubetrieb und in Ergänzung dazu erstmals die Nachbarn mit Verbindungen zu Silberberg vorgestellt.

Der Obstbau in Silberberg umfasst die Lehr- und Versuchsgärten in einer Gesamtfläche von 10,5 ha, davon 45 % in biologischer Produktion. Kernobst, Beerenobst, Edelkastanie, alternative Obstarten – es ist zum Staunen, was sich im Obstbau, in der Lagerung und Verarbeitung so alles tut. Die fachliche Expertise zu den Arbeitsschwerpunkten wurde von unserem Fachvorstand, Herrn Dr. Gottfried Lafer, DI Nevenka Daks und Obstbaumeister Marko Zadavec vorgestellt. Dazwischen gab es Gelegenheiten zur Rast und Verkostung von regionalen Spezialitäten, damit der Spaß und

die Gemeinschaft ja nicht zu kurz kommen.

Im Buschenschank Kratzer erzählte unser ehemaliger Kellermeister Sepp Kratzer humorvolle, kuriose und spannende Geschichten aus seiner Berufszeit. Die Enkel des Obstbaupioniers Fritz König, Herbert und Karlheinz, stellten ihren biodynamischen Obst- und Weinbaubetrieb „Wachstum König“ vor und beeindruckten uns mit ungewöhnlichen Säften und Weinen. Dazu gab es Käse von der Käserei Fischer und allerlei Spezialitäten von Kolleg:innen. Das Gut Mateschitz grenzt an Silberberg und wurde vom Verwalter Harald Henuß kurz vorgestellt.

Die abwechslungsreiche Wanderrunde führte durch das Silberberger Bioquartier zurück in die Schule, wo wir noch Grillspezialitäten und köstliche Mehlspeisen genießen durften – und natürlich die dazupassenden Getränke. Für die perfekte Organisation und das kulinarische Verwöhnen allen Verantwortlichen ein Dankeschön, das aus dem Herzen kommt!

Runde Geburtstage



Maria Switil



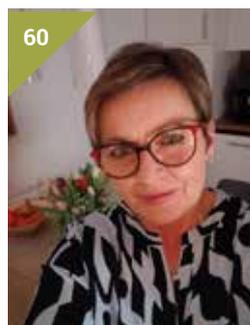
Patricija Ornik



Veronika Spath



Edeltraud Pendl



Gabriele Schögler



Petra Lecker

Happy Birthday!

So ein Pech, dass du
ausgerechnet an deinem
Geburtstag älter wirst!

♥ Hochzeit Beate und Andreas Konrad 19.05.2024

Still und heimlich gaben sich unsere liebe Beate Schäfer und Andreas Konrad am 19.05.2024 das Ja-Wort.

Wir freuen uns mit ihren zwei Buben und der ganzen Familie über diesen Schritt in einen neuen Lebensabschnitt und gratulieren nochmals auf das Allerherzlichste!

*Liebe ist nur ein Wort,
bis jemand kommt, der ihm Bedeutung gibt.*



Do, 12. Juni 2025

STEIERMARK
Am
Bildungszentrum für
Obst- und Weinbau Silberberg
Beginn: 9 Uhr

Steiermark

TAG DER TECHNIK
Innovationen im Obst- und Weinbau

SCHWERPUNKT
AUTOMATISIERUNG & ROBOTIC

INFOS AUF
www.OBSTWEIN-TECHNIK.eu

Eintritt frei



TAG DER OFFENEN KELLERTÜR IN SILBERBERG

SAMSTAG, 21. JUNI 2025
VON 10–17 UHR

Landesweingut SILBERBERG, 8430 Leibnitz, Silberberg 1
03452/82339-45 – weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at



*Du kannst nicht zurückgehen
und den Anfang verändern.
Aber du kannst starten, wo du bist,
und das Ende mitbestimmen.*

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Schüler:innen und Mitarbeiter:innen
der Fachschule für Obst-
und Weinbau Silberberg
A-8430 Leibnitz, Silberberg 1

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:

Dir. Ing. Reinhold Holler
Redaktion: Katharina Kerngast, Veronika
Spath, Maria Switil, Karl Thurner-See-
bacher, Elisabeth Walter
Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Tel.: 03452 82339-0
www.silberberg.at
E-Mail: lfssilberberg@stmk.gv.at

LAYOUT: Heidemarie Sudy

FOTOS: Silberberg intern, wenn nicht
anders angegeben
DRUCK: Druckerei: Offsetdruck Bernd
Dorrong e.U.,
Kärntner Straße 96, 8053 Graz

Falls Empfänger verzogen bzw. Adresse unrichtig,
bitte Mitteilung an die Fachschule Silberberg.