

SILBERBERGER ZEITung



Foto: © Pixelmaker



Silberberg 130

Jahre jung auf in die Zukunft

Geschätzte Leserinnen und Leser!

Sie halten in Ihren Händen eine neue Ausgabe unserer Silberberger ZEITung, die noch nie so umfangreich war. Ein bunter Reigen aus Aktivitäten im abgelaufenen Jahr und Berichte aus dem Silberberg von heute liegen für Sie bereit.

Ein abwechslungsreiches Jahr liegt hinter uns und spannende Aufgaben liegen vor uns. Mit uns meine ich das Team der Silberbergerinnen und Silberberger und unsere Schülerinnen und Schüler.

Hinter uns und damit als Erinnerung ist unser Jubiläumsjahr 130 Jahre Silberberg. Es wäre nicht Silberberg, wenn wir das nicht ein wenig anders gefeiert hätten. 130 Jahre über ein ganzes Jahr zu erleben und nicht nur in einem Festakt, war unser Anliegen und verschiedene Aktivitäten konnten gesetzt werden. Gesetzt, im wahrsten Sinne des Wortes, wurde eine Rebe aus Marburg. Wir freuen uns, dass die Rebe, die mehr als die vom Stadtwinzler Stane Kocutar prognostizierten 2m gewachsen ist, bald Schatten für die Gäste des Weinlehrpfades am Platz vor dem hl. Urban werfen wird. In Verbundenheit zu Silberberg konnten wir an diesem Tag zahlreiche Absolventen vergangener Jahrzehnte in Silberberg begrüßen – diese Tradition möchten wir aufrecht erhalten, wie auch den Sauvignon blanc Gipfel, den die Schülerinnen und Schüler der 2. Klasse in ihr Jahresprogramm aufgenommen haben. An dieser Stelle gilt es Dank für all die Ideen und Umsetzungen in diesem Jahr zu sagen – vom Jubiläumskalender, der Pappelaktion, der Logogestaltung bis hin zur After Harvest Party für die Eltern unserer Schülerinnen und Schüler. Solche Aktivitäten schafft nur ein tolles Team.

2025 wurden auch Meilensteine im Aufbau und in der Pflege internationaler Verbindungen gesetzt. Unser Netzwerkweinprojekt kommt nun schon in das 10. Jahr und internationale Gäste fanden zu den zahlreichen, hochkarätigen Fachveranstaltungen im Obstbau, die in Silberberg stattfanden. Hervorzuheben sind jedoch die vielen internationalen Praktika, die unseren Schülerinnen und Schüler im vergangenen Jahr durch die Erasmus+ Förderung möglich gemacht wurden. Erasmus ist ein Förderprogramm der Europäischen Union, um Aktivitäten der Weiterbildung mit dem Kennenlernen anderer Länder zu verknüpfen. Berichte einiger Erlebnisse werden Sie in diesem Magazin finden. So sehr wir unsere Steiermark schätzen, umso wichtiger ist es, andere Länder und deren Menschen kennen zu lernen. Mit dem Wein haben wir eine starke Verbindung in alle Länder mit Weinbau, deren Geschichte, deren Sorgen, aber auch deren Visionen für eine erfolgreiche Zukunft, einer friedvollen Zeit. Dazu ist es notwendig, sich zu kennen und zu schätzen. Ich durfte über einige Wochen unsere Schülerinnen und Schüler auf Praktika begleiten und bin „geflasht“ von dem, was in diesen Persönlichkeiten steckt, wenn sie die Möglichkeiten haben. Was in allen steckt, ist die besondere Begeisterung, die unser Silberberger Team in ihnen weckt.

Im Laufe der letzten Jahre ist es gelungen, die Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler in den Mittelpunkt des gesamten Teams von Silberberg zu stellen. Sich im Haus wohl zu fühlen, wunderbares Essen, wertschätzende Kommunikation, handwerkliches Können, Umsetzung alltäglicher Aufgaben und immer am Puls der Zeit, das braucht ein gutes Miteinander aller, die für unser Silberberg brennen. Nicht immer ist es für unsere Vorgesetzten leicht, unseren Schwung und unseren Erfolg entsprechend mit Personal und Finanzen auszustatten, aber wir wissen um ihre Bemühungen. Auch das ist notwendig, wie in jedem Betrieb, in dem unsere zukünftigen Absolventinnen und Absolventen tätig sein werden.

Auf die zukünftigen Herausforderungen vorzubereiten und dabei zu begleiten ist unsere Passion. An dieser Stelle sei aber auch jenen Partnern gedankt, die einen wesentlichen Teil unserer praxisnahen Ausbildung mittragen – unsere Praxisbetriebe. Silberberg ist die einzige Fachschule in der Steiermark, in der eine 12 monatige Praxis umgesetzt wird. Ein gesamtes Jahr mit der Natur arbeiten und die gewonnenen Produkte in der Vermarktung zu begleiten ist unheimlich wichtig. Alljährlich sind wir begeistert, wieviel Engagement unsere Praxisbetriebe in dieser Zeit für junge Menschen entwickeln und welche Persönlichkeiten in die Betriebsleiterklasse zurück nach Silberberg kommen – Chapeau!

Freuen Sie sich auf die neue Ausgabe der SilberbergerZEITung.

Ing. Reinhold Holler
Direktion

Ein besonderes Klassentreffen

130 Jahre Silberberg – Silberberg feiert mit seinen Absolventinnen und Absolventen ein Jubiläum.

Seit 1895 prägt Silberberg mit seiner Ausbildung Profil und Erfolg des steirischen Weinbaus und, mit 40 jähriger Unterbrechung, des steirischen Obstbaus. Das wichtigste Ereignis im Jubiläumsjahr 2025 war das Klassentreffen aller „5er“ Jahrgänge, zu denen wir einluden. Zahlreiche Absolventen folgten unserer Einladung. Neben der Vorstellung des aktuellen Silberbergs in Obst- und Weinbau, durften wir die Silberberger von damals durch das Haus führen und die tolle neue Ausbildungseinrichtung zeigen.

Zahlreiche Erinnerungen wurden ausgetauscht und gemeinsam mit den ehemaligen Lehrerinnen und Lehrern Scherze belacht. Bei Wein und Backendl klang der Tag aus. Viele Absolventen ließen sich vom aufziehenden Gewitter nicht abhalten und besuchten im Anschluss den 2. Sauvignon Gipfel von Silberberg.

Am Ende der Führungen traf man sich beim hl. Urban, der dort seit 30 Jahren steht, zu Gruppenfotos und zum Pflanzen der Rebe aus Marburg. Diese wurde, wie berichtet, Silberberg von der Stadt Marburg zum Jubiläumsjahr gewidmet. Eine Auszeichnung, die uns Dank des Zuspruches durch Familie Protner, verliehen wurde.

Aufgrund des großen Erfolges wird diese Idee auch 2026 umgesetzt und am 21. Mai 2026 sind alle Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 2016, 2006, 1996, 1986, 1976, 1966 und alle 50er Jahrgänge zum Treffen eingeladen.



AFTER HARVEST PARTY *mit unseren Eltern*



Zusammenstehen, chillige Musik genießen und den Abend unter dem Motto „bring a bottle“ verbringen.

Am 23. Oktober 2025 war es soweit, gemeinsam mit unseren Eltern feierten wir eine After Harvest Party in unserem Weinkeller. Stimmungsvolles Feuer am Eingang, ein Glas Sekt und schon ging es zur ersten Aufgabe, nämlich sich selbst einen Button zu machen. Unterstützt von den Silberberg Juniors gelang dies allen Eltern. Böse Zungen behaupten, der Direktor hätte die größte Freude am Basteln gehabt. Eine Lesebox, gefüllt mit Eiswürfeln diente als Kühlung für die zahlreich mitgebrachten Spezialitäten und so wurde bis in die späte Nacht bei DJ-Klängen miteinander geplaudert, gescherzt und gelacht. Alle anwesenden Eltern waren sich einig, das sollte es öfter und wird es auch in diesem Jahr wieder geben – sorry: exklusiv für die Eltern der Silberberger Schülerinnen und Schüler.



Austro VIN Tulln 2026 *Silberberg* stark vertreten

Im 2 jährigen Rhythmus findet die Fachmesse für den Wein- und Obstbau „AUSTRO VIN“ auf der Messe Tulln statt.

Vom 29.-31. Jänner 2026 präsentierte sich Silberberg auf vielfältiger Weise. Bei den Fachvorträgen stellten Ing. Karl Menhart und Dr. Gottfried Lafer Ergebnisse aus ihren Arbeiten in Silberberg vor. Unser Absolvent Bruno Klimbacher brillierte vor dem interessierten Publikum mit der Vorstellung seiner ausgezeichneten Abschlussarbeit zum Thema „Rebchirurgie“. Im Tasting-Corner gab es 16 verschiedene Weine aus Versuchen, die im Rahmen von Abschlussarbeiten in Silberberg hergestellt wurden. Dir. Ing. Reinhold Holler durfte einen Teil der Fachvorträge moderieren. Schlussendlich war unser Messestand über alle Tage ein beliebter Treffpunkt für zahlreiche Wein- und Obstbauern, Absolventinnen und Absolventen und Fachleute aus Obst- und Weinbau.



KÜHLER KOPF, trockene Schuhe & warme Füße

Dank einer Aktion des Absolventinnen- und Absolventenvereins der Fachschule Silberberg konnte ein Schuhtrockner für unseren Schuhraum angeschafft werden. Die Werkstatt der Obst- und Weinbauern ist im Freien und da kommt es schon vor, dass Schuhe nass und schmutzig werden. Arbeits- und Forstschuhwerk kann jetzt über Nacht getrocknet und dann verstaut werden. 130 Säulen- oder Pyramidenpappeln wurden mit Unterstützung unserer Schülerinnen und Schüler eingetopft, mit einem Holzschild nummeriert und verkauft.



Ausbildung zur Kontaktlehrkraft *Beziehung stärkt Bildung*

Kontaktlehrkräfte als wichtige Stütze im Schulalltag

Mag.^a Maria Switil und Helene Riegelnegg MBA
absolvieren Ausbildung zu Kontaktlehrkräften



Immer mehr Jugendliche kämpfen mit schulischen, persönlichen oder familiären Herausforderungen. Diese Belastungen zeigen sich zunehmend im Schulalltag – durch Verhaltensauffälligkeiten, Rückzug oder Konflikte. Lehrer*innen sind hier nicht nur Vermittler von Wissen, sondern auch wichtige Bezugspersonen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, braucht es gezielte Vorbereitung – und genau diese bietet die Ausbildung zur Kontaktlehrkraft. In vier intensiven Modulen werden Pädagog*innen aus den land-, forst- und ernährungswirtschaftlichen Fachschulen der Steiermark gezielt darauf vorbereitet, junge Menschen in schwierigen Lebenslagen kompetent zu begleiten. Die Ausbildung vermittelt konkrete Werkzeuge: Gesprächsführung, Krisenintervention, rechtliche Grundlagen – aber auch persönliche Reflexion und Empathie. So entstehen Lehrkräfte, die nicht nur reagieren, sondern aktiv und sicher handeln können. Als Kontaktlehrkraft lernt man, vertraulich und freiwillig auf Schüler*innen zuzugehen, Gespräche anzubieten und in schwierigen Phasen verlässlich da zu sein – mit einem klaren Blick dafür, wann externe Unterstützung notwendig ist. Das Ziel: Beziehung statt Bewertung. Die Stimmen der Teilnehmenden zeigen, wie wertvoll diese Vorbereitung ist: „Ich habe gelernt, offener zuzuhören, professioneller zu begleiten und auch mit Unsicherheiten umzugehen. Nicht jede Situation verlangt eine Lösung – manchmal reicht es, einfach da zu sein.“ (N. Z.) Kursleiter Gerald Koller bringt es auf den Punkt: „Die großen Kältepole unserer Lebenswelt werden dort überwunden, wo der Wind der Aufmerksamkeit, Anerkennung und der respektvollen Auseinandersetzung weht. “Kontaktlehrkräfte schaffen Räume des Zuhörens und der Anerkennung – damit Schule nicht nur Lern-, sondern auch Lebensraum sein kann. Miteinander Zukunft wagen – durch Beziehungen, die tragen.



HERBSTFEST

Das Herbstfest 2025 in Silberberg wird traditionell vom ersten Jahrgang organisiert und war ein gelungener Abschluss der Erntezeit. Beim Fest traten verschiedene Teams gegeneinander an: der erste Jahrgang, der zweite Jahrgang, ein Lehrer-Team sowie ein Team aus dem Betrieb.

Bei mehreren lustigen Spielen – darunter Bobby-Car-Rennen, Gummistiefelweitwurf, Sackhüpfen, Nagelstock-Nageln und Tennisball-Zielwurf – konnten die Teams ihr Geschick und ihren Teamgeist zeigen.

Am Ende gewann der erste Jahrgang und erhielt als Siegespreis einen Gutschein für einen gemeinsamen Kinobesuch der ganzen Klasse. Den zweiten Platz belegte der zweite Jahrgang, den dritten Platz das Lehrer-Team und den vierten Platz das Team aus dem Betrieb.

Für die passende Herbststimmung sorgten Sturm und Kastanien. Das Fest war ein schöner Abschluss der Ernte und zeigte die tolle Gemeinschaft in Silberberg.



Outdoor Tag in Deutschlandsberg



Zum Kennenlernen und zur Stärkung der Klassengemeinschaft machten sich die Schüler:innen des ersten Jahrganges am 29. September auf den Weg ins degi-Camp nach Deutschlandsberg, um beim Out-door-Camp verschiedenste Aufgaben durch gemeinsames Arbeiten und Denken zu lösen. Neben der Geschicklichkeit war bei einigen Aufgaben auch eine gehörige Portion Mut gefragt.

Ob im Hochseilgarten, beim Klettern im Spinnennetz oder beim Meistern schwieriger Wegstrecken unter zur Hilfenahme von Brettern und Seilen, bei guter Stimmung und frohem Mut konnten (fast) alle Aufgaben perfekt gelöst werden. Das Kennenlernen seiner Mitschüler:innen war für alle eine tolle Erfahrung und hat sichtlich Spaß gemacht.





Fachexkursion in die Südoststeiermark

Die Schüler:innen Florian Suppan, Lena Paierl und Erik Pfingstl organisierten eine hervorragend geplante Exkursion in die schöne Südoststeiermark. Am 23. April 2025 startete eine spannende und lehrreiche Reise mit mehreren Stationen, die sich rund um die Themen Weinbau, Edelbranderzeugung, Schokolade und Obstverarbeitung drehten.

Der erste Halt war beim Weingut Dietl, wo wir herzlich empfangen wurden. Bei einer Führung erhielten wir spannende Einblicke in die Weinproduktion – vom Weingarten bis zur Abfüllung. Besonders beeindruckte uns der Weinkeller mit den Edelstahltanks und Barriquefässern. Eine Verkostung verschiedener Weine rundete den Besuch ab.

Weiter ging es zur Manufaktur Gölls, bekannt für hochwertige Essige und Edelbrände. Wir erfuhren viel über Reifung und Lagerung. Bei der Verkostung überzeugten die Vielfalt und Qualität – vom Apfelbalsamessig bis zum Marillenbrand. Zum Mittagessen kehrten wir in die Pizza Burg ein und nutzten die Zeit zum Entspannen und Austauschen.

Am Nachmittag besuchten wir die Zotter Schokoladenmanufaktur. Die Führung zeigte den gesamten Herstellungsprozess – von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade. Natürlich durften wir viele Sorten probieren. Ein Highlight war

der essbare Tiergarten mit seinen zahlreichen Nutztieren. Zum Abschluss besichtigten wir den Obstbaubetrieb Pfingstl. Hier lernten wir viel über den Obstbau und die Weiterverarbeitung. Besonders beeindruckte uns der neu angelegte Bewässerungsteich. Auch hier gab es eine kleine Verkostung mit frischen Säften und Schnäpsen.

Fazit:

Die Exkursion war sehr gelungen und bot interessante Einblicke in die Lebensmittelproduktion. Sie erweiterte unser Wissen und stärkte zugleich das Gemeinschaftsgefühl. Ein herzlicher Dank geht an Herrn Michael Süß und Frau Katharina Kerngast für die Begleitung.





Sonnige Skiwoche auf der Turracherhöhe begeistert 27 Teilnehmer:innen

Eine Woche voller Bewegung und Gemeinschaft liegt hinter der Gruppe, die heuer ihre Skiwoche auf der Turracherhöhe verbrachte. Bei strahlendem Sonnenschein, tiefblauem Himmel und hervorragenden Pistenbedingungen zeigte sich das Hochplateau von seiner allerschönsten Seite.

Untergebracht war die Gruppe im Turracherhof, der direkt neben der Piste liegt und damit den perfekten Ausgangspunkt für sportliche Tage bot.

Besonders erfreulich: Zwei Anfänger wagten sich erstmals auf die Skier. Am Ende der Woche standen beide sicher auf den Brettern und zählen nun zu den begeisterten Schiläufer:innen der Gruppe – ein Erfolg, der für viel Freude sorgte.

Ein Höhepunkt der Woche war das Abschlussrennen, bei dem alle Teilnehmenden ihr Können unter Beweis stellten. In einem spannenden Lauf setzte sich Leopold Gratzer durch und durfte sich über den Sieg freuen.

Auch abseits der Piste wurde einiges geboten: Beim Nachtschilauf erlebte die Gruppe die Turracherhöhe in einer ganz besonderen Atmosphäre, während eine Schneeschuhwanderung durch die verschneite Winterlandschaft für Ruhe, Naturgenuss und eindrucksvolle Ausblicke sorgte.

Die Skiwoche auf der Turracherhöhe wird allen Beteiligten in bester Erinnerung bleiben – als gelungene Mischung aus Sport, Spaß und Gemeinschaft, getragen von traumhaftem Winterwetter.





SAUVIGNON-GIPFEL

Auf dem Weinlehrpfad durch die Steiermark -
der Sauvignon-Gipfel ist zurück



Nach dem ersten erfolgreichen Sauvignon Gipfel im Jahr 2014 wurde in den Jahren 2025 und 2026 der steirischen Hauptweinsorte wieder eine große Bühne in den Weingärten des Landesweingutes Silberberg gegeben. Mit Bravour brachten die SchülerInnen des zweiten Jahrganges unter den Klassenvorständen Josef Totter (2025) und Michael Süß (2026) diese tolle Veranstaltung über die Bühne. Unzählige Weinliebhaber konnten sich bei traumhaftem Ambiente an der enormen Vielfalt der steirischen Sauvignons erfreuen. Rund 30 Winzer präsentierten dabei an die 100 verschiedene Weine entlang des Wein- und Obstlehrpfades in den Silberberger Terrassen. Kulinarisch hervorragend versorgt wurden die Gäste mit hausgemachten Burgern der 2. Klasse. Die Planung und Organisation dieser Veranstaltung ist für die SchülerInnen eine wertvolle Gelegenheit, praktische Erfahrungen in Organisation und Eventplanung zu sammeln. Die Einnahmen kommen immer einer Fachreise nach Südtirol zugute, es ist geplant, diese Veranstaltung zu einem fixen Termin im Silberberger Terminkalender zu machen. Der Sauvignon – Gipfel stellt eine gelungene Verbindung von regionaler Weinpräsentation und praxisnaher Erfahrung dar und unterstreicht damit die Bedeutung der Steiermark als Herkunftsregion des Sauvignon blanc.

Südtirol Exkursion

des 2. Jahrganges



In aller Früh machten sich die Schüler:innen der 2. Klasse am 19. Mai 2025 auf den Weg zu einer lehrreichen und spannenden Exkursion nach Südtirol. Mit Klassenvorstand Herr Ing. Josef Totter und Begleitung Frau Katharina Kerngast, BSc, verbrachten sie die ersten zwei Nächte in Brixen. Anbei gab es einen herrlich idyllischen Zwischenstopp am Pragser Wildsee, wo eine Abkühlung nicht zu kurz kam. Danach fand eine Buschenschankjause und Führung beim Burgerhof statt. Der nächste Tag startete bei der Partnerschule Laimburg, wo wir zu Gast waren. Eine Pause wurde in Tramin eingelegt und der Tag fand mit einer Betriebsführung beim Weinhof Lageder sein Ende. Die letzten zwei Nächte wurden in Meran ebenso kreativ gestaltet. Inkludiert wurde eine interessante Führung bei WM Technics und der Fassbinderei Mittelberger, ein kleiner Besuch am Stroblhof, am Weinhof Thomas Niedermayer, sowie zum Weinhof Foradori in Trento. Am 23. Mai wurde auf der Heimfahrt die Besichtigung vom Schloss Trautmannsdorf miteingebunden. Diese Reise bildete einen großartigen Abschluss des Schuljahres, als auch den Beginn für die große Fremdpraxis.



Drei Tage, drei Bundesländer:

Fachexkursion des Abschlussjahrgangs 2026

Vom burgenländischen Weingut über das Wiener Parlament bis zur Weinbauschule Krems: Der Abschlussjahrgang tauchte im Dezember tief in die Welt des Wein- und Obstbaus ein – und kehrte mit reicher Erfahrung und gestärktem Gemeinschaftsgefühl zurück.

Von Mittwoch, dem 3. Dezember, bis Freitag, dem 5. Dezember 2025, unternahm der Abschlussjahrgang eine Exkursion ins Burgenland, nach Wien und nach Niederösterreich. Für die beiden Fachrichtungen Obstbau und Weinbau gab es dabei teilweise ein getrenntes, fachliches Programm.

Die Schülerinnen und Schüler der Fachrichtung Weinbau besuchten mehrere bekannte Weingüter, darunter das Weingut Umathum, das Weingut Christ, das Weingut Müller sowie das Weingut Jamek.

Die Obstbaugruppe besichtigte die Obstbaumschule Schreiber, die HBLA Klosterneuburg, den Betrieb Obstbau Sedelmaier sowie Obst- und Weinbau Altenriederer.

Einige Programmpunkte wurden gemeinsam absolviert. Dazu gehörten ein Besuch im Parlament Österreich, eine Führung bei der Vetropack in Pöchlarn sowie ein Besuch der Fassbinderei Schneckenleitner.

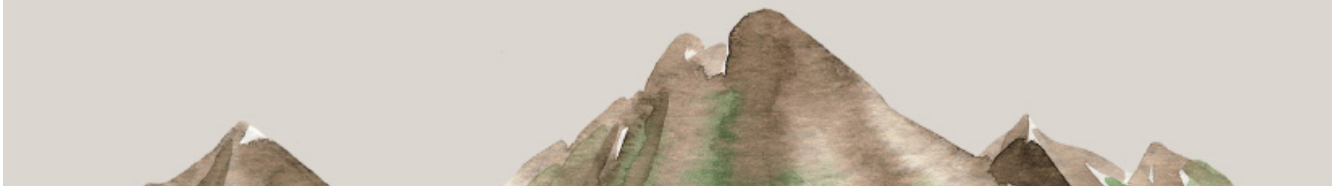
Auch kulinarisch hatte die Exkursion einiges zu bieten. Ein typischer Wiener Heurigenabend beim Fuhrgassl-Huber in Wien-Neustift sorgte für eine gemütliche Atmosphäre. Die Gruppe übernachtete eine Nacht in Wien und die zweite Nacht in der Weinbauschule in Krems, wo es ebenfalls eine kurze Führung mit Weinverkostung gab.

Die Exkursion war für alle Beteiligten sehr interessant und lehrreich. Gleichzeitig stärkte sie die Klassengemeinschaft und bot viele neue Eindrücke sowie wertvolle fachliche Erfahrungen.



DER Silber BERG RUFT !

SILBERBERG BALL



Am 7. Februar 2026 fand der diesjährige Silberbergball der Schülerinnen und Schüler des Abschlussjahrgangs 2025/2026 unter dem Motto „Der Berg ruft“ statt.

Bereits beim Einlass war die Vorfreude spürbar. Schon nach der Eröffnung wurde die Tanzfläche gestürmt – ob Walzer, Discofox oder aktuelle Hits in der Disco, für jeden Geschmack war etwas dabei. Besonders beeindruckend war die Eröffnungspolnaise, bei der die Schülerinnen und Schüler des 4. Jahrgangs ihr tänzerisches Können unter Beweis stellten und das Publikum begeisterten.

Natürlich durften wir unsere Gäste nicht nur musikalisch verführen, sondern auch mit Köstlichkeiten aus unserer Küche, sowie in flüssiger Form mit Wein, Sekten, Most oder Schnäpsen aus ganz Europa.

Der Silberbergball ist mehr als nur ein Fest: Dieser Ball ist ein Treffpunkt mehrerer Generationen, ein gemeinsames Erlebnis und ein wichtiger Meilenstein im Schuljahr. Wochenlange Vorbereitungen, Organisation und großes Engagement machten diesen Abend zu einem vollen Erfolg. Als Abschlussklasse möchten wir uns besonders bei unseren Lehrerinnen und Lehrern sowie bei allen Schülerinnen und Schülern der FS Silberberg herzlich bedanken. Ein weiterer großer Dank gilt auch den Schülerinnen und Schülern der Tourismusschule Bad Griesbach für ihre Unterstützung.

Ebenso bedanken wir uns bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Silberberg sowie bei allen externen Helferinnen und Helfern, die zum Gelingen dieses Abends beigetragen haben.

Wir als Abschlussklasse freuen uns schon jetzt auf den nächsten Silberbergball am 6. Februar 2027.



Dankeschön

liebe Veronika

Wer Veronika kennt, weiß: „Geht nicht“ gibt's bei ihr nicht. Eigentlich müsste man ein ganzes Buch, oder zumindest eine Sonderausgabe dieser Schulzeitung, herausgeben, um ihr gerecht zu werden. Was folgt, ist also nur der Versuch, Veronika in Worte zu fassen.

Veronika ist eine Kollegin, die aus „nichts“ beinahe alles machen kann, und oft sogar noch ein bisschen mehr. Aufgewachsen im idyllischen Leisachtal, führte sie ihr Weg über die HBLA in Kematen nach Wien zur pädagogischen Ausbildung. Die Liebe brachte sie schließlich in die Südsteiermark, wo sie heute mit ihrem Mann Sepp, als Mutter von fünf Kindern und stolze Oma, ihren neuen Lebensabschnitt genießen darf, wobei „ruhig genießen“ bei ihr vermutlich relativ zu verstehen ist.

Denn wo Veronika wirkt, ist immer etwas in Bewegung: Es duftet nach Kuchen, Kräutern und frischen Blumen, oder nach Leim, Heißklebepistole und Sprühlack. Mit beeindruckender Kreativität, einem untrüglichen Blick fürs Detail und einer beneidenswerten Fähigkeit zum Multitasking hat sie unser Silberberg über viele Jahre hinweg bereichert.

Ihre Leidenschaften sind so vielfältig wie sie selbst: Kräuterpädagogik, kreatives Arbeiten mit Hirn, Herz und Hand, Geschichtenerzählen, Theater, Volksmusik. Dazu kommt ihre besondere Gabe der Improvisation, wenn etwas fehlt, wird es eben kurzerhand erfunden. Und zwar so überzeugend, dass man meint, es wäre nie anders geplant gewesen.

Legendär sind auch ihre Bastelkammern „links“ und „rechts“, die für Insider längst Kultstatus haben. Dort befinden sich nicht nur unzählige Kunstwerke, sondern auch Lösungen für scheinbar Unlösbares. Mit Durchhaltevermögen, Geschick und einer guten Portion Humor hat Veronika selbst die größten Herausforderungen mit bewundernswerter Gelassenheit gemeistert.

Dabei ist sie immer eines geblieben: ein echter Familienmensch und ein Ruhepol im besten Sinne. Hilfsbereit, unaufgeregt und herzlich, jemand, der zuhört, anpackt und oft genau im richtigen Moment das Richtige sagt (oder ein Glas Wein oder eine Tasse Kräutertee reicht). Wenn irgendwo Wellen hochgehen, ist sie zur Stelle und glättet sie, leise, aber wirkungsvoll.

Nun verabschiedet sich Veronika in den wohlverdienten Ruhestand.

Wir wünschen ihr von Herzen viele glückliche Stunden im Kreis ihrer Familie, Gesundheit, Zeit für all die Dinge, die sie liebt und dass sie uns vielleicht doch hin und wieder überrascht. Vielleicht ja wieder mit einem kleinen Elefanten aus dem Hut.

Denn eines konnte Veronika schon immer am besten:
das Unmögliche ganz leicht aussehen lassen.





VITALE BESTÄNDE FÜR DIE ZUKUNFT

Das Jahr 2025 in den Silberberger Forsten

Erfreulicherweise war das Jahr 2025 kaum von Schadereignissen oder nennenswerten Schadnutzungen geprägt. Dadurch konnten überwiegend geplante Nutzungsmaßnahmen ordnungsgemäß umgesetzt werden. Ein zentrales Augenmerk lag dabei auf der Bestandespflege sowie auf Durchforstungsmaßnahmen mit dem Ziel, vitale, stabile und standfeste Waldbestände zu entwickeln.

Ein besonderer Schwerpunkt lag im Revier Waldjosl bei St. Anna in Schwanberg. Dort wurde im Zuge einer vollmechanisierten Holzernte innerhalb kurzer Zeit rund 800 Erntefestmeter geerntet. Neben extern vergebenen Arbeiten setzte das schuleigene Personal ebenfalls Durchforstungsmaßnahmen um. Die Rückung des Holzes erfolgte mittels Traktor und Seilwinde, während die Ausformung der jeweiligen Sortimente an der Forststraße mithilfe eines Prozessors durchgeführt wurde.

In den Revieren Remschnigg und Glanz standen verstärkt Dickungspflegemaßnahmen im Vordergrund. Diese Maßnahmen, auch als Stammzahlreduktion oder Läuterung bezeichnet, dienen der gezielten Förderung stabiler und zukunftsfähiger Bestände. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf die Förderung ökologisch wertvoller Mischbaumarten gelegt. Zudem wurde darauf geachtet, dass anfallende Grünbiomasse im Bestand verbleibt, um die Nährstoffversorgung und Bodenfruchtbarkeit nachhaltig zu sichern.

Auch im Unterricht konnten im vergangenen Jahr wieder zahlreiche praxisnahe Einblicke in die forstwirtschaftliche Arbeit gewonnen werden. Neben der Vermittlung theoretischer Grundlagen stand insbesondere der sichere und fachgerechte Umgang mit der Motorsäge im Mittelpunkt der praktischen Ausbildung.

Neues Raupenfahrzeug für den Terrassenweinbau

Silberberg gehört zu den Pionieren der Kleinterrassenbewirtschaftung im Sausal. Die dazu nötige Ausstattung an Maschinen und Geräten wurde in den vergangenen 25 Jahren aufgebaut und bedarf immer wieder Erneuerungen. Das neue GEIER Fahrzeug hat eine Kabine. Der Schutz unserer Fahrer, die diese Geräte sprichwörtlich „mit verbundenen Augen“ bedienen können, vor Staub oder Pflanzenschutzmitteln ist mit diesem neuen Gerät gegeben. Da alle bestehenden Anbaugeräte auf unsere GEIER Raupen abgestimmt sind, wurde auch aus Gründen der Sparsamkeit am bewährten System festgehalten.



Neuer Traktor für den Obstbaubetrieb

Im Juli 2025 übernahm der Obstbaubetrieb Silberberg einen neuen Pasquali Orion K90 DUALSTEER vom Wein- und Obstbaucenter Ehrenhausen. Der Spezialtraktor ergänzt den bestehenden Maschinenpark und erhöht die Sicherheit der Mitarbeiter. Das Gerät wurde speziell für den Einsatz in Obstplantagen und Weinbergen entwickelt. Dank des DUALSTEER-Lenkensystems und einem Lenkeinschlag von 70° meistert er engste Manöver mühelos – ideal für das Wenden zwischen den Reihen. Die druckbeaufschlagte Kabine „Vista Pro“ sorgt für Komfort und Schutz, eine hydraulische Standhilfe erhöht die Sicherheit an Hanglagen, und die ASCENSO-Reifen schonen die Grasnarbe in den Fahrgassen.



Schitag am Hauser-Kaibling

Bei strahlendem Winterwetter verbrachten die Schülerinnen der 2. Klasse und des Betriebsleiterlehrgangs einen herrlichen Schitag im Schigebiet Hauser Kaibling. Begleitet wurden sie von Lehrerinnen, Lehrern und Mitarbeitern des Obst- und Weinbaubetriebes Silberberg. Perfekte Pistenbedingungen und gute Stimmung machten den Ausflug zu einem rundum gelungenen Erlebnis.



Ein würdiger Abschied

Abschlussfeier 2025

An einem wunderschönen Tag fand die Abschlussfeier der Abschlussklasse 2024/2025 statt. In feierlichem Rahmen blickten Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit Lehrkräften und Familien auf ihre Schulzeit zurück. Für eine besonders stimmungsvolle Atmosphäre sorgten die musikalischen Beiträge der Schülerinnen und Schüler, die der Feier einen festlichen und persönlichen Rahmen verliehen.

Ein Höhepunkt der Veranstaltung war die Verleihung der Auszeichnungen. Neben der Zeugnisverleihung wurden auch besondere Leistungen geehrt. Besonders hervorzuheben ist Sandra Pachner, die gleich mehrfach ausgezeichnet wurde: Sie erhielt den Sozialpreis, den Erzherzog-Johann-Preis sowie die Auszeichnung für die beste Abschlussarbeit im Bereich Wein- und Kellerwirtschaft.

Die Abschlussfeier war ein gelungener und emotionaler Abschluss der gemeinsamen Schulzeit und wird allen Beteiligten in schöner Erinnerung bleiben.



26 Absolvent: innen feiern Abschluss

Vier Jahre Ausbildung gingen im Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg mit der Verleihung der Abschlusszeugnisse und Facharbeiterbriefe am 3. Juli 2025 zu Ende. Im Rahmen einer sehr würdigen Feier und in Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste wurden die Facharbeiterbriefe und Abschlusszeugnisse an 26 Absolventinnen und Absolventen der Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft (22) sowie der Fachrichtung Obstbau und Obstverarbeitung (4) überreicht.

Besondere Leistungen wurden dabei durch Preise gewürdigt. Ing. Manfred Kohlfürst, Präsident des Bundesobstbauverbandes, verlieh den „Fritz König Preis“ an den klassenbesten Obstbauschüler Manfred Seidl aus Wollsdorfereg (Bez. Weiz). Benannt ist dieser, vom steirischen Erwerbsobstbauverband gestiftete Preis, nach Fritz König (1908 – 1995), einem der wichtigsten Pioniere des neuzeitlichen Obstbaus in der Steiermark. Er lebte in unmittelbarer Nähe der Fachschule Silberberg am Hochkittenberg und war Gründungsobmann des steirischen Erwerbsobstbauverbandes im Jahr 1958. Seinem Wunsch entsprechend fand er die letzte Ru-

hestätte im Ortsfriedhof von Puch bei Weiz.

Neben den Prüfungen aus den klassischen Gegenständen legten die Schülerinnen und Schüler zusätzlich noch 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 Katharina Nuster, BSc, aus St. Stefan im Rosental vorgelegt. Sie beschäftigte sich mit dem Thema „Gefriertrocknung von Obst“. Die Gefriertrocknung bietet insbesondere für regionale Produzenten und Verarbeiter neue Chancen zur Wertschöpfung, etwa durch die Verarbeitung nicht als Klasse 1 verkaufsfähiger Ware. Im praktischen Teil ihrer Arbeit untersuchte sie das Marktpotential gefriergetrockneter Produkte und es wurden Verkostungen diverser Produkte mit definierten Zielgruppen durchgeführt. Die Ergebnisse liefern wichtige Erkenntnisse zur Produktentwicklung im eigenen Betrieb und dienen als Grundlage für weitere Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung.



Fritz-König-Preis für Manfred Seidl



Erzherzog-Johann-Preis für Sandra Pachner



Rede der stellvertretenden Klassensprecherin Katharina Nuster



Musikalische Begleitung der Silberberger Schulband



Sizilien, ein krönender Abschluss

Lavafelder, Zitronenhaine und jahrhundertalte Amphitheater: Sizilien empfing die Abschlussklasse 2024/25 mit all seiner mediterranen Pracht.

Die Abschlussklasse des Jahrgangs 2024/25 verbrachte ihre Abschlussreise in Sizilien. Gemeinsam mit ihren Begleitpersonen machten sich 24 Schülerinnen und Schüler auf den Weg, um Obst- und Weinbaubetriebe, Kultur und Landschaft der italienischen Mittelmeerinsel kennenzulernen. Die Reise sollte ursprünglich mit einem Flug von Graz über München nach Catania beginnen. Aufgrund eines schweren Unwetters in Deutschland musste die Abreise jedoch um einen Tag verschoben werden. Trotz dieser unerwarteten Änderung blieb die Stimmung in der Gruppe positiv, und die Reise konnte schließlich am nächsten Tag starten.



Nach der Ankunft in Catania bezog die Gruppe ihr Quartier und begann in den folgenden Tagen mit einem abwechslungsreichen Programm aus Betriebsbesichtigungen in Obst- und Weinbaubetrieben sowie kulturellen Ausflügen. Die Schülerinnen und Schüler besuchten zahlreiche Betriebe mit unterschiedlichsten Produktionsweisen. Besonders interessant war die Besichtigung eines Pfirsichbetriebes in Leonforte, bei dem die Früchte während der Reifephase einzeln geschützt werden. Auch mehrere renommierte Weingüter standen auf dem Programm. Ein weiteres Highlight war der Besuch eines Pistazienbetriebes in Bronte, wo die Pistazie als „grünes Gold“ der Region gilt. Diese Pistazienanlagen wachsen auf Lavagestein und sind in der Bewirtschaftung besonders zeitintensiv.

Der ursprünglich geplante Besuch eines Zitrusfruchtbetriebes musste durch die verspätete Anreise zunächst entfallen. Dieser Programmpunkt wurde jedoch im Laufe der Woche nachgeholt. Der Betrieb erwies sich als besonders beeindruckend und gastfreundlich und zeigte eindrucksvoll, warum Sizilien als das „Land, wo die Zitronen blühen“ gilt. Besonders spannend war, dass die Schülerinnen und Schüler dort sogar selbst Pizza backen durften. Der Pool sorgte anschließend für eine willkommene Abkühlung.

Neben den landwirtschaftlichen Einblicken kam auch die Kultur nicht zu kurz. Die Gruppe besuchte unter anderem die historischen Städte Syrakus, Taormina und Catania. Besonders beeindruckend waren das antike Amphitheater in Taormina mit Blick auf das Meer und den Ätna sowie die barocke Architektur vieler Städte.

Die Abschlussreise nach Sizilien wird der Klasse sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben – als eine Woche voller Wissen, Eindrücke und unvergesslicher Momente.



Traditionelles Weihnachts-Volleyballturnier *begeistert Spieler:innen und Publikum*

Kurz vor den Weihnachtsferien fand auch heuer wieder das traditionelle Weihnachts-Volleyballturnier statt – ein sportlicher Höhepunkt, der von bester Stimmung und spannenden Spielen geprägt war.

Am Ende setzte sich das Team „2000“, bestehend aus Lehrer:innen und Mitarbeiter:innen des Obst- und Weinbaubetriebes Silberberg, durch. Mit Routine und Teamgeist holten sie sich den Turniersieg. Den zweiten Platz erreichte der Betriebsleiterlehrgang, gefolgt vom 1. Jahrgang auf dem dritten Rang.

Das Publikum feuerte seine Teams mit großer Begeisterung an und trug wesentlich zur tollen Atmosphäre in der Halle bei. Das Turnier war eine schöne gemeinsame Aktivität, die die Schulgemeinschaft kurz vor Weihnachten noch einmal spürbar zusammenbrachte.



Wintersporttag



Den 2. Platz erreichte beim Wintersporttag der landwirtschaftlichen Fachschulen in der Gaal David Agrinz im Boardercross Rennen.

Landes- und Bundesfußballmeisterschaften

Für unsere Fußballmannschaft ging es auch in diesem Jahr zum alljährlichen fußballerischen Kräftenessen der land-, forst- und ernährungswirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen der Steiermark. Sportlich verlief das Landesfußballturnier äußerst erfreulich: Zum zweiten Mal in Folge konnte der Landesieg errungen werden. Besonders hervorzuheben ist dabei die ausgezeichnete Defensivarbeit der Mannschaft, denn über den gesamten Turnierverlauf hinweg musste kein einziges Gegentor hingenommen werden.

Wie bereits im Vorjahr ging die Reise anschließend weiter zum Bundesfußballturnier nach Hollabrunn, gemeinsam mit der LFS Hatzendorf. Der Auftakt in das Bundesturnier gelang nach Maß: Im ersten Spiel konnte die LFS Ottersbach mit 1:0 bezwungen werden. Auch im zweiten Gruppenspiel zeigte die Mannschaft ihre Stärke und besiegte die LFS Bruck aus Salzburg deutlich mit 7:0. Im letzten Gruppenspiel traf man auf den Vorjahressieger aus Althofen. In einer spannenden und hart umkämpften Partie unterlagen wir knapp mit 0:1. Ein Unentschieden hätte den Einzug ins Finale bedeutet, doch zwei Lattentreffer zeugten vom großen Einsatz und gleichzeitig vom nötigen Quäntchen Pech.

Nach dem ersten Turniertag belegte unsere Mannschaft den zweiten Platz in der Gruppe und spielte am zweiten Tag gegen die Fachschule Eisenstadt/Güssing um Rang drei. Die bittere

Niederlage vom Vortag war noch nicht vollständig verarbeitet, sodass man sich mit 3:5 geschlagen geben musste. Am Ende stand dennoch ein sehr guter 4. Platz bei der Bundesmeisterschaft zu Buche.

Ungeachtet des verpassten Podestplatzes zeigten unsere Fußballer eine hervorragende Gesamtleistung und bewiesen, dass sie innerhalb kürzester Zeit zu einer starken Einheit zusammengewachsen sind. Ein besonderer Dank gilt Trainer Alexander Thurner Seebacher sowie den Schülern der LFS Hatzendorf für zwei sportlich wie kameradschaftlich großartige Tage in Hollabrunn.



SCHUL- UND HEIMSPRECHERWAHL

Im Rahmen der diesjährigen Schul- und Heimsprecherwahl wurde den Schülerinnen und Schülern unserer Schule auf anschauliche Weise ein Stück gelebter Demokratie nähergebracht. Unter der Aufsicht einer Wahlkommission und mit klassischen Stimmzetteln sowie einer Wahlurne verlief die Wahl nach allen demokratischen Grundsätzen.

Die Wahl hat folgendes Ergebnis gebracht: Zum Schulsprecher wurde Florian Suppan gewählt, unterstützt von seinem Stellvertreter Leonhard Starlinger. Das Amt des Heimsprechers übernimmt künftig Erik Pfingstl, sein Stellvertreter ist Elias Posch. Die Schulgemeinschaft gratuliert den Gewählten herzlich und wünscht ihnen viel Erfolg, Verantwortungsbewusstsein und Freude bei der Ausübung ihrer neuen Aufgaben.



*Schulsprecher:
Florian Suppan*



*Heimsprecher:
Erik Pfingstl*

Silberberger in der Oper

Am Donnerstag, dem 18. Dezember 2025, besuchten rund 50 Schülerinnen und Schüler aller Klassen die Oper in Graz. Gemeinsam reisten sie mit dem Zug an und freuten sich auf einen besonderen kulturellen Abend.

Auf dem Programm stand das Musical „On the Town“ von Leonard Bernstein. Die Aufführung begeisterte die Schülerinnen und Schüler und sorgte für ein tolles Erlebnis außerhalb des Schulalltags.

Der Opernbesuch zeigte, dass neben Schule und Praxis auch Kultur eine wichtige Rolle spielt. Für alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen war es ein interessanter und unvergesslicher Abend.



Absolvent:innen als Jungsommeliers

Neu in Silberberg: Ausbildung zum Jungsommelier startet erstmals



Im Schuljahr 2025/2026 wird in Silberberg erstmals die Ausbildung zum Jungsommelier angeboten. Von den 29 Schülerinnen und Schülern der Abschlussklasse meldeten sich erfreulicherweise 18 freiwillig zu dieser Zusatzausbildung an. Die Ausbildung zum Jungsommelier allgemein stellt eine qualifizierte Erweiterung der weinfachlichen Ausbildung dar und richtet sich an angehende Fachkräfte im Bereich Gastronomie, Tourismus und Weinwirtschaft. Neben vertieften Kenntnissen über nationale und internationale Weinbaugebiete, Rebsorten, Weinbereitung, Weinstile und Getränkekunde erwerben die Teilnehmenden Kompetenzen in Sensorik, Service und Beratung. Ein besonderer Schwerpunkt liegt

auf der professionellen Präsentation und Empfehlung von Weinen in der Gastronomie.

Um das Zertifikat zu erlangen, ist eine kommissionelle Abschlussprüfung abzulegen, die aus einem theoretischen, einem sensorischen und einem praktischen Teil besteht. Im theoretischen Abschnitt werden Fragen zu Weinbaugebieten, Qualitätsstufen, Rebsorten sowie zu weiteren Getränken gestellt. Die sensorische Prüfung umfasst das strukturierte Verkosten und Beschreiben von Weinen. Selbst ein Erkennen oder besser gesagt ein Einschätzen von Sorte, Herkunft und Jahrgang ist ein Kriterium, gleich wie die Angabe dazu passender Gerichte.

Der praktische Teil besteht darin, zu einem vorgegebenen Menü eine passende Weinbegleitung aus einer selbst erstellten Weinkarte auszuwählen und diese fachlich zu begründen. Während des anschließenden Weinservices werden weitere Fragen zu den empfohlenen Weinen sowie zu alternativen Getränken gestellt. Dabei wird besonderer Wert auf korrektes, serviceorientiertes und fachgerechtes Arbeiten gelegt.

Fazit: eine spannende Zusatzqualifikation, die den steigenden Anforderungen in Buschenschank, Gastronomie und Weinwirtschaft allgemein Rechnung trägt.



Eu amo o Brasil

das Herz spricht alle Sprachen

Treze Tílias — Dreizehn Linden, eine Stadt mitten in Brasilien, gegründet von Tiroler Auswanderern. Im Oktober 2025 waren auch drei Silberberger:innen vor Ort.



Wer hätte gedacht, dass man mitten in Brasilien auf Tiroler Volksmusik, Dirndl und Lederhosen trifft? Im Oktober 2025 machten sich Katharina Kerngast und die beiden Schüler Moritz Tscheppe und Richard Zenkel auf den langen Weg nach Treze Tílias, zu Deutsch „Dreizehn Linden“ einer kleinen Stadt im brasilianischen Bundesstaat Santa Catarina, die in den 1930er Jahren von Tiroler Auswanderern gegründet wurde und ihre Wurzeln bis heute mit Herzblut pflegt.

Die Reise begann mit Aufregung und großer Vorfreude und einem gehörigen Maß an Ungewissheit. Moritz gibt es offen zu: „Ich wusste damals noch nicht einmal, wie weit Brasilien von Österreich entfernt ist.“ Doch schon die Fahrt vom Flughafen Curitiba nach Treze Tílias ließ alle drei staunen: weite Landschaften, üppiges Grün, eine Lebendigkeit in Menschen und Natur, die sofort ansteckte. Arm und reich lagen hier nah beieinander, und doch wirkte alles freier und lebendiger als erwartet. In Treze Tílias angekommen, fand jeder seinen Platz. Katharina hospitierte an mehreren Schulen und unterrichtete gemeinsam mit lokalen Lehrkräften Deutsch, mit 1.200 Kindern unter einem Dach in der staatlichen Grundschule, wie auch in kleinen, familiären Gruppen im Kulturzentrum Dona Leopoldina, wo viele Schülerinnen und Schüler österreichische oder Südtiroler Wurzeln haben.

Moritz tauchte ins Leben einer brasilianischen Weinkellerei Kranz ein und lernte dort nicht nur den Betrieb kennen, sondern auch Menschen, die rasch zu Freunden wurden. Richard wiederum sammelte wertvolle Erfahrungen in einem lokalen Forstbetrieb und brachte seine Eindrücke aus der brasilianischen Forstwirtschaft mit nach Hause.

Moritz erinnert sich schmunzelnd: „Wir haben uns wortwörtlich mit Händen und Füßen verständigt und hatten dabei viel Spaß.“ Die Menschen in Treze Tílias begegneten den drei Gästen aus der Steiermark mit einer Offenheit und Herzlichkeit, die alle tief beeindruckte, überall spürten sie, dass Begegnung keine gemeinsame Sprache braucht, sondern nur ein offenes Herz.

Was alle drei trug, war die Wärme der Menschen vor Ort. Beim alljährlichen Tiroler Fest, eine Art Oktoberfest mit brasilianischer Seele, spielte Richard mit der lokalen Trachtenmusikkapelle, neue Freundschaften entstanden über Sprachgrenzen hinweg. Katharina bringt es auf den Punkt: „Ich spürte, dass man sich in Brasilien nicht nur auf Augenhöhe, sondern auf Herzensebene begegnet – selbst in den flüchtigsten Momenten.“

Drei Wochen Brasilien und alle drei kehren verändert zurück. Mit neuen Freundschaften, neuen Blickwinkeln und dem gemeinsamen Wunsch: wiederzukommen. Muito obrigada, Treze Tílias!

Silberberg goes Tenerife

Schon zum dritten Mal konnten 2025 Schüler:innen im Rahmen des Erasmus+ Programmes ein Weinbaupraktikum auf Teneriffa machen.

Eine tolle Erfahrung für 5 Silberberger Schüler:innen, die im Spätherbst 2025 für zwei Wochen nach Teneriffa aufbrachen, um dort auf der Bodega Arautava Erfahrungen im Weinbau zu sammeln.

Schon im letzten Jahr berichteten wir an dieser Stelle über den Weinbau auf Teneriffa. Mit 2025 wurde der Weinbau allerdings um eine Facette reicher. Die Reblaus, engl. Phylloxera, ist auf Teneriffa gelandet. Eine gewisse Nervosität ist den Weingütern anzumerken, wenn Gespräche zu diesem Thema entstehen. Nachweisen konnte man bisher nur im Raum Tacaronte Rebläuse an Blättern und nicht an Wurzeln, was uns zwar unlogisch erscheint, aber nichts ist auf dieser Vulkaninsel unmöglich. Praktisch alle Reben auf Teneriffa stehen auf eigenem Fuß. Die Reblaus könnte eine Katastrophe auslösen, wie sie am Festland gegen Ende des 19. Jahrhunderts erlebt wurde. Allerdings mit heutigem Wissen könnte der Weinbau rasch aufgerichtet werden. Leider würden uralte Rebstocke im „Cordon Trenzado“ erzogen, welche als Weltkulturerbe gelten, gemeinsam mit vielen, nur mehr auf Teneriffa existenten, Rebsorten verschwinden.

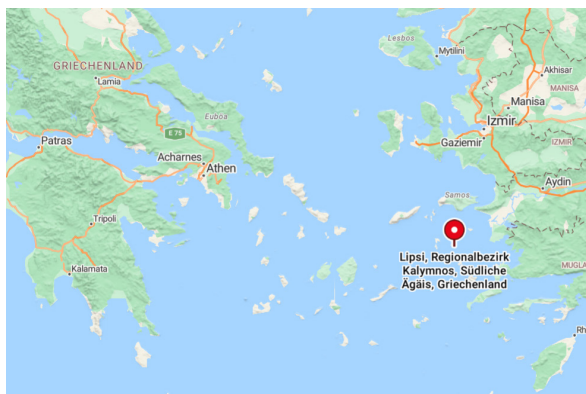
Auch schon Tradition wurde der Besuch in der Landwirt-

schaftsschule Tacaronte, wo uns Jose Pedro Benasco wie in den letzten Jahren empfangt. Er führte uns gemeinsam mit seiner Kollegin Irene durch die verschiedenen Obstkulturen der Schule. Auf Teneriffa spielen Bananen eine Hauptrolle. Sie hatten es uns genauso angetan wie der Vergleich von Mango und Manga. „Benasco“ öffnete uns die Türen zu tollen Weingütern, die wir mit ihm besuchen konnten. Dabei durfte ein Besuch in einer Guachinche nicht fehlen. Ähnlich einer Buschenschank, bietet man dort selbst erzeugten Wein und regionale Speisen an.

Freizeit an den Wochenenden kam nicht zu kurz. Ein Besuch des Teidegipfels (mit 3715 m der höchste Gipfel Spaniens) blieb uns verwehrt, da aufgrund des starken Windes der Seilbahnbetrieb eingestellt werden musste. Trotzdem bleiben die Eindrücke der Landschaft im Teide Nationalpark, die Fahrt zur Südküste, tägliche Einkäufe, um sich selbst zu versorgen oder das Baden an, wenn auch nicht ungefährlichen, abgeschiedenen Stränden in Erinnerung.

In gewohnter Art und Weise wurde die Reise von Verein Europa und Bildung organisiert. Dank gilt es Maria Switil, Martin Kahr und Jürgen Meierhofer zu sagen, welche in Österreich die Fäden ziehen und vor Ort mit der FU international Academy in Puerto de la Cruz zusammenarbeiten.





Lipsi

Praktikum auf der griechischen Insel

Im August 2025 absolvierten fünf Schüler der Fachschule Silberberg ein einmonatiges Praktikum auf der kleinen griechischen Insel Lipsi. Ermöglicht wurde uns dieser Aufenthalt durch das Erasmus+ Programm sowie die Initiative Young-Styrians-Go-Europe. Während unseres Aufenthalts arbeiteten wir auf der gemütlichen „Dimitris Farm“, einem vielseitigen Bio-Betrieb mit Schwerpunkt auf Weinbau. Neben dem Weinbau umfasste der Hof auch Obst- und Gemüseanbau sowie die Haltung von Ziegen, Schafen und Hühnern und einem kleinen Hofladen, in dem die Produkte direkt verkauft wurden.

Unsere Aufgaben waren abwechslungsreich: Unter der Woche halfen wir bei der Feigenernte, der Meersalzernte, der Tierpflege sowie bei der Gemüseernte mit. Besonders spannend war für uns der Einblick in den lokalen Weinbau. Wir konnten nicht nur auf der Farm selbst Erfahrungen sammeln, sondern auch benachbarte Betriebe kennenlernen. Auf Lipsi beginnt die Weinlese bereits im August, dabei durften wir die Trauben ernten und anschließend traditionell einstampfen.

Ein weiterer besonderer Aspekt war das internationale Umfeld: Während unseres Praktikums kamen jede Woche neue Helfer aus verschiedenen Ländern, etwa aus Amerika oder Deutschland, die auch auf der Farm lebten und mit denen wir uns schnell anfreundeten und unsere Abende verbrachten.

An den Wochenenden zeigte uns unser Chef Kostas wie man traditionelle Gerichte kocht, die schönsten Strände der Insel (wo man schnell hinkam, die Insel ist sehr klein) und weitere Inseln in der Nähe. Mit der Fähre besuchten wir unter anderem Patmos und Agathonisi. Zum Abschluss unserer Reise verbrachten wir noch zwei Tage in der griechischen Hauptstadt Athen, in der wir eine Fahrradtour durch die Stadt gemacht haben und uns die Akropolis-Ruinen anschauten.

Insgesamt war dieses Praktikum eine sehr bereichernde Erfahrung, sowohl fachlich als auch persönlich. Wir konnten viele neue Eindrücke sammeln, internationale Kontakte knüpfen und praktische Erfahrungen machen.



Vielfältige Abschlussarbeiten

des Betriebsleiter:innenlehrgang 2024/25

Im Rahmen ihrer Abschlussprüfung beschäftigten sich die Schülerinnen und Schüler der BLL im Schuljahr 2024/25 intensiv mit unterschiedlichsten Themen aus Weinbau, Obstbau, Betriebswirtschaft und Marketing. Die große Bandbreite zeigt die Vielfalt der Ausbildung an der landwirtschaftlichen Fachschule in Silberberg.

Schwerpunkte der Abschlussarbeiten:

Buschenschank und Tourismus

Michelle Bedrac & Bastian Höber – Traditionelle und neue Lebensmittel aus der Region für die Buschenschänke

Sandra Purkart – Wie man mit Social Media Kunden erreicht

Unternehmensführung und Controlling

Manuel Grabner – Was darf eine Brettljause kosten?

Florian Hammerl – Personalmanagement im Betrieb Sterz

Wirtschaft, Marketing, Politische Bildung und Recht

Julia Grabenhofer – Ein strategisches Betriebskonzept für den Betrieb für Buschenschank Holzer als Entscheidungshilfe vor der Betriebsübernahme

Simon Josef Gröbacher – Erstellung eines neuen Riedenweins und das zugehörige Marketingkonzept des Weinguts Gröbacher

Leo Lafer – Social Media Post Plan für 130 Jahre Silberberg

Andreas Tscheppe – Entwicklung einer Website für das Weingut Andreas Tscheppe

Nikolas Monschein – Erstellung von Rebgrillholz

Kellerwirtschaft

Matthias Berghold – Hefeversuche bei der Sorte Weißburger

Richard Zenkl – Hefeversuch bei Riesling

Sandra Pachner – Spontangärung unter der Lupe

Valentin Skoff – Säuerung im Most bei Muskateller

Jonas Pürstner – Langzeitbetrachtung für verschiedene Verschlüsse auf Flaschen bei der Sorte Sauvignon blanc

Florian Temmel – Drei verschiedene Methoden der Traubenverarbeitung bei Riesling

Anna-Katharina Lex – Vom Aperitif zum Speisenpartner: Das Potenzial von Sekt Austria im Foodpairing

Obstverarbeitung

Christoph Mödritscher – Säureabbau Bakterien zur Entsäuerung im Most

Katharina Tamara Nuster – Gefriertrocknung von Obst – Neue Chancen, Anwendungspotenziale und Einflüsse auf die Qualität?

Matthias Stangl – Entschwefelung von Weinbrand

Ökologie

Lukas Wielandner – CO₂-Bilanz im Weinbau

Landtechnik und Baukunde

Sebastian Schober – Durch die Abdrift von Pflanzenschutzmitteln steigt der Verbrauch von Pflanzenschutzmitteln, wodurch die Umwelt geschädigt wird

Jan Wagner – Vergleich von zwei Varianten einer Gebäuderenovierung inkl. Kostenkalkulation

Obstbau

Manfred Seidl – Optimierung der Obstlagerung durch gezielte Lagerüberwachung

Weinbau

Nora Sophie Grasmuck – Beurteilung des Anwuchses der Wurzeln bei Rebsetzlingen

Bruno Klimbacher – Rebchirurgie

Die Abschlussarbeiten zeigen nicht nur fachliche Kompetenz, sondern auch Innovationsgeist und Praxisnähe. Die beste Abschlussarbeit wurde in diesem Jahr von Sandra Pachner eingereicht. Ausschlaggebend dafür waren ihre zweijährige Versuchstätigkeit, ihr selbstständiges und äußerst sorgfältiges Arbeiten sowie ihr Engagement, das weit über das geforderte Maß hinausging.

Die Abschlussarbeiten sollen dazu beitragen, die Schülerinnen und Schüler zu motivieren, stets offen für Neues zu bleiben und sich auch in Zukunft kontinuierlich weiterzubilden.





DAS WEINJAHR 2025



Wein ist Jahr für Jahr ein Spiegel von Boden, Lage, Jahrgang und den Menschen, deren Leben sich Tag für Tag auf die eine oder andere Weise um Wein dreht. Um diese reizvolle Herausforderung zu bestreiten, braucht es Engagement, Erfahrung und Feingefühl bei den vielen Handgriffen, die notwendig sind, um das einzigartige Produkt Wein herzustellen. Der Weinjahrgang 2025 bildet hier keine Ausnahme!

Nach einem unaufgeregten Start in das Vegetationsjahr 2025 folgte ein relativ trockenes Frühjahr mit idealen Blühbedingungen. Die Pflanzenschutzsaison gestaltete sich in dieser kritischen Phase als gut bewältigbar und ein etwas späterer Weinjahrgang kündigte sich an. Bevor die Trockenheit im Frühjahr zu einem ernst zu nehmenden Problem wurde, sorgten einige Niederschläge in Juni und Juli für eine Entspannung der Situation. Der Sommer war wie in den letzten Jahren heiß, jedoch weniger trocken und die Reife ging rasch voran. Die zunächst später vermutete Ernte blieb aus und bereits in der ersten Septemberwoche startete die Lese.

Ein ruhiger Start der Lese mit Traubensaft, Sektgrundwein und Müller Thurgau gehört bereits seit einigen Jahren der Vergangenheit an. Wenn die Ernte beginnt, startet sie seit Jahren direkt in die Hauptlese. Im Landesweingut war nach dem Lesestart am 2. September abgesehen von Sonn- und Regentagen jeder Tag voll durchgeplant. Es folgten in der ersten Septemberhälfte einige Niederschläge, die durch die kalten Nächte kein Problem wurden. Die Ernte war höchst intensiv und verlangte ein hohes Maß an Koordinationsfähigkeit, Teamgeist und Knowhow, um alle Flächen zum richtigen Zeitpunkt in den Keller zu bringen. Nach 17 Erntetagen wurde die Lese am 25. September abgeschlossen und lediglich ein Süßwein konnte den kommenden goldenen Herbst genießen.

An dieser Stelle ergeht ein großer Dank an alle, die das ganze Jahr hindurch mit viel Engagement, Bedacht und Erfahrung dafür sorgen, dass das Landesweingut Silberberg Jahr für Jahr Top Qualitäten in den Keller und in die Flasche bringen kann.

Ein besonderer Dank ergeht an Kellermeister Andreas Lobe, Verwalter Seppi Auer, an Weinbaumeister Gernot Lorenz mit seinem Team, an alle Lesehelferinnen und Lesehelfer und an das gesamte Team der Silberbergerinnen und Silberberger.

Die Weine des Jahrgang 2025 können getrost als „typischer Steirer“ bezeichnet werden. Etwas niedriger im Alkohol, eine ansprechende Säure und viel Fruchtigkeit gepaart mit der Brillanz des Jahrgangs. Im Landesweingut Silberberg gehen sowohl Betrieb und Ausbildung als auch Tradition und Innovation Hand in Hand. Das ist nur durch den Einsatz von allen Silberbergerinnen und Silberbergern möglich.



NEUIGKEITEN aus dem Landesweingut

Das Landesweingut Silberberg hat als Teil einer Bildungseinrichtung stets das Bestreben, neue und innovative Entwicklungen zu erkennen und Erfahrungen zu sammeln, die dann direkt ins Unterrichtsgeschehen eingebaut werden können. So ist es möglich Unterricht, am Puls der Zeit zu gestalten und direkt aus der Praxis zu lernen.

Sekt in Silberberg

Bereits seit einigen Jahren ist der Bereich Schaumweine im Aufschwung begriffen. In Silberberg wird dieser Entwicklung Rechnung getragen, indem im Landesweingut bereits seit 2024 selbst versektet wird. Neben der Sektproduktion auf Lohnbasis mit verschiedenen Partnern hat damit die Sektproduktion von der Tiragefüllung bis zur Degorgierung wieder in Silberberg Einzug gehalten. Um das möglich zu machen konnte in Silberberg eine kleine Degorgierstraße im Versuchsmaßstab angeschafft werden. Insbesondere Schülerprojekte und Praxisversuche werden dadurch möglich. Weiters kann im Unterricht der gesamte Prozess der Sektproduktion praxisnah eingebaut werden.



Mikrovinifikation

Bereits seit zwei Jahren gibt es in Silberberg eine Mikrovinifikation mit 14 Fermentationsstellen. Dieser Weinausbau in kleinem und sehr kleinem Maßstab ermöglicht es, neue Verfahren zu testen und gibt Schülerinnen und Schülern ohne eigenen Betrieb die Möglichkeit, Abschlussarbeiten und Praxisversuche zum Thema Gärung und BSA durchzuführen. Es können Weine von 5 bis 100 Liter pro Variante hergestellt und bis zur Füllung und Verkostung ausgebaut werden.



Autonomer Pflanzenschutz

Bereits seit 2023 gibt es in Silberberg eine sogenannte Bodendrohne, mit der Pflanzenschutz in absoluten Extremsituationen möglich wird. Der ferngesteuerte Elektroroboter kann nahezu zu jedem Zeitpunkt in der Anlage fahren und zielgerichteten Pflanzenschutz betreiben. Im Rahmen mehrerer Praxisversuche und einer Meisterarbeit konnte die Funktionalität überprüft und bestätigt werden.



Alkoholreduktion

Eine der aktuellen Entwicklungen in der Weinbranche betrifft alkoholarme und entalkoholisierte Weine. Im Jahr 2025 konnte in Silberberg ein Gerät zur Reduktion von Alkoholgehalten angeschafft werden. Es wurden bereits einige Tests und Versuchsprodukte damit hergestellt. Mit diesem Membrankontaktor können Erfahrungen zum Thema Alkoholreduktion und die damit verbundenen Auswirkungen auf Geschmack, Analytik, Stabilität und Marktfähigkeit gesammelt werden. Diese Erkenntnisse und Versuchsweine können direkt im Unterricht eingebaut werden, um unsere Schülerinnen und Schüler fundiert mit dieser aktuellen Entwicklung zu konfrontieren und bekannt zu machen.





Nachhaltig Austria

Bereits seit 2021 ist Silberberg „Nachhaltig Austria“ zertifiziert. Damit kann das Landesweingut und das Bildungszentrum Silberberg mit gutem Beispiel voran gehen und aufzeigen welche ökologischen, ökonomischen und sozialen Standards in Zukunft notwendig sind. Ein Teil dieser Nachhaltigkeit besteht im Waschen und Wiederbefüllen der Steiermarkflaschen. Diese Maßnahme zur CO₂- und Energieeinsparung wird in Silberberg bereits seit 2011 praktiziert und es werden in diesem Rahmen Jahr für Jahr zigtausende Flaschen wieder befüllt und somit Nachhaltigkeit gelebt.



Silberberg ist BIO! – bereits seit 1996

Ausgehend vom ehemaligen Landesgut Remsnigg unter dem Verwalter Johann Thünauer beschäftigt sich Silberberg bereits seit Jahrzehnten mit der Biobewirtschaftung von Weingärten. Seit mittlerweile 30 Jahren wird in Silberberg biologisch organischer Weinbau gelebt. Mittlerweile nicht mehr am Remsnigg, sondern am Biogut Meletin in Schlossberg. Damit sind circa 25% der Rebflächen des Landesweingut Silberberg in der biologisch organischen Bewirtschaftung.

Johannesweinsegnung 2025



Zahlreiche Gäste im Silberberger Keller



Bischof Wilhelm Krautwaschl bei der Weinsegnung in Frauenberg

Eine wunderbare Tradition – die Johannesweinsegnung durch Bischof Wilhelm Krautwaschl in der Wallfahrtskirche Frauenberg

Die Weinsegnung zu Ehren des hl. Apostels Johannes am 27. Dezember hat lange Tradition. Schon viele Jahre feierte die Österreichische Weinbruderschaft diese Segnung mit einer anschließenden Verkostung im Silberberger Keller. In den letzten Jahren wurden gemeinsam mit dem Bischöflichen Weinkeller Seggau die Weinbauern der Stadtgemeinde Leibnitz zur Segnung und anschließenden gemeinsamen Verkostung im Silberberger Keller geladen. Zur besonderen Freude konnte diesmal auch der Weinbauverein Gamlitz zur Verkostung begrüßt werden. Die Weingüter Assigal, Harkamp, Hirschmugl, Kodolitsch, Schloss Seggau und Silberberg präsentierten Proben aus ihren Kellern und richteten so ein Blitzlicht auf ihre Werke des Weinjahrganges 2025.

Fotos – Pixelmaker!



v.l.n.r. Mario Weber (Weingut Kodolitsch), Mag.ª Andrea Kager-Schwar (Schloss Seggau), Andreas Lobe (Kellermeister Silberberg), Hannes Harkamp, Matthias Prugmaier (EG Assigal), Dir. Reinhold Holler, Alexander Scherübl und Viktoria Sturm (Weingut Hirschmugl)

Life VineAdapt

Weinbauliche Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel

„Der Weinbau in Europa hat bereits mit den Auswirkungen des Klimawandels zu kämpfen. Zunehmende Dürreperioden im Sommer, ein hohes Erosionsrisiko durch Starkregenfälle und die Einwanderung neuer Schädlinge erfordern innovative Lösungen.“

Das Projekt LIFE VineAdapt soll helfen, die Widerstandsfähigkeit der Weinberg-Ökosysteme gegenüber klimatischen Veränderungen zu verbessern. Hierfür entscheidend sind die Erhöhung der biologischen Vielfalt sowie eine angepasste Bewirtschaftung der Weinbauflächen.“ (Projektbeschreibung von life-vineadapt.eu)

In der Projektlaufzeit von 2020 bis 2025 wurde mit Partnern aus Deutschland, Frankreich, Ungarn und Österreich zusammengearbeitet, um die verschiedenen Arbeitspakete des Projektes möglichst breit abzudecken.

Insbesondere in der Zusammenarbeit mit Dr. Bernhard Krautzer, Dr. Wilhelm Graiss und DI Katharina Gassner-Speckmoser von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und DI Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc. von Bio Ernte Steiermark konnten in diesen fünf Jahren viele Erfahrungen und Ergebnisse gesammelt werden.



Entwicklung eines biodiversitätsfreundlichen Unterstockmanagements

Das Unterstockmanagement im Steilhang ist aufgrund der hohen Erosionsgefahr auf wenige Möglichkeiten eingeschränkt. In den meisten Fällen passiert entweder eine mechanische Bearbeitung mit Bürsten oder Mähgeräten mit schwenkbaren Armen oder eine Herbizidbehandlung. Gerade der Einsatz von Herbiziden ist jedoch aus ökologischer Sicht kritisch zu sehen. Ziel dieses Arbeitspaketes war es, verschiedene gängige und neue Methoden zur Unterstockpflege miteinander zu vergleichen und abzuwägen, welche davon für steirische Verhältnisse am besten geeignet sind. Über vier Vegetationsperioden hinweg konnten mit Kontaktherbiziden über experimentelle Möglichkeiten aus anderen Projekten bis hin zu einer Begrünung im Unterstockbereich diverse Varianten durchgeführt,



bonitiert und verglichen werden. Es stellte sich heraus, dass die mechanische Bearbeitung mit Mähgeräten die wirtschaftlichste und praxisorientierteste der Varianten war. Eine Begrünung im Unterstockbereich mit Furchenschwingel (*Festucarupicola*) konnte im Projektzeitraum etabliert werden und stellt nach Projektende einen Ansatz dar, der unbedingt weiterhin verfolgt werden sollte.

Begrünungsmanagement – Artenreiche Begrünung von Weinberggassen

Bei der Bewirtschaftung von Weingärten im Steilhang ist in den meisten Fällen die Dauerbegrünung der einzige Weg die Befahrbarkeit zu gewährleisten und die Erosionsgefahr zu minimieren. Daher ist es eine besondere Herausforderung eine Einsaat- und Pflegemethode für eine biodiverse Dauerbegrünung zu entwickeln. Sowohl die Diversität der Flora als auch der Fauna kann dabei helfen, Weingärten nachhaltiger, biodiverser und resilienter zu machen. Im Projekt Life Vine Adapt war es in diesem Arbeitspaket das Ziel, eine Methode zu entwickeln, biodiverse Einsaaten im Steilhang zu etablieren und mit einer richtigen Bewirtschaftung über Jahre hinweg zu erhalten. Es wurden Versuchsflächen bei diversen Partnerweingütern mit verschiedenen Bodenverhältnissen und Mikroklimaten etabliert, um ein breites Spektrum an Bedingungen abzudecken. Die Einsaat erfolgte mit einem geteilten Säkasten, um einen circa 1,1m breiten Blühstreifen zu etablieren und eine Nachsaat mit Gräsern im Bereich der Traktorspur durchzuführen, um die Befahrbarkeit ständig zu gewährleisten. In weiterer Folge wurden die Flächen mit einem Blühstreifenmulcher bewirtschaftet, damit möglichst viele Pflanzen zu einer Samenreife kommen konnten, sich die Begrünung selbst verjüngt und möglichst lange erhalten bleibt. Aus dem Projekt heraus konnte ein Leitfaden und eine eigene Begrünungsmischung entwickelt werden, die eine Anlage von artenreichen Begrünungen in steirischen Weinbergen erleichtern sollen.

Hier können Sie den Leitfaden zur Anlage und Pflege von artenreichen Blühstreifen für die Dauerbegrünung im Weinbau herunterladen:

QR-Code



Seitens der HBLFA Raumberg-Gumpenstein wurde eine eigene Begrünungsmischung speziell für steirische Verhältnisse und für den Steilhang entwickelt. Diese Mischung mit dem Namen: „RENATURA W2 Gumpensteiner Blühstreifenmischung für Obst- und Weinbau“ ist bei der Firma „Kärntner Saatbau“ erhältlich.

Nähere Informationen finden Sie unter:

QR-Code



Seitens Silberberg möchten wir uns recht herzlich für die gute und ertragreiche Zusammenarbeit bei allen Beteiligten bedanken!

Für weitere Informationen zu Projekt Life VineAdapt informieren Sie sich gerne unter <https://www.life-vineadapt.eu/> oder melden Sie sich unter karl.menhart@stmk.gv.at.



Erfolge aus dem Landesweingut 2025

Es freut uns sehr, dass wir im Jahr 2025 mit dem Landesweingut Silberberg einige Erfolge und top Platzierungen bei diversen Verkostungen feiern durften.

Riesling Kitzeck-Sausal 2022

1. Platz – Presse Schaufenster Verkostung Ortswein

Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal 2022

3. Platz – Presse Schaufenster Verkostung Ortswein

1. Platz – Vinaria Ortsweinverkostung

Sauvignon Blanc Leutschach 2022

2. Platz – Vinaria Ortsweinverkostung

Stadtwein der Stadt Leibnitz 2026

Welschriesling 2024 (Schloss Seggau)

AWC Trophy Sieg – Welschriesling

Internationale Verkostung bester WR)

Silberberg brut

2. Platz – Wöschmeisterschaft

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2025

Sieger – Herzweinverkostung (Tourismus Steiermark)



Internationaler Arbeitskreis Kulturführung

Am 19. und 20. März 2025 trafen sich auf Einladung von Dr. Gottfried Lafer 13 Versuchstechniker und Firmenvertreter aus Deutschland, Italien, Schweiz, Belgien und aus Österreich am Bildungszentrum Silberberg zum Austausch über aktuelle Entwicklungen im Kern- und Steinobstanbau.

Schwerpunkt des Arbeitskreises ist die Optimierung verschiedener Kulturmaßnahmen im Obstbau mit Konzentration auf die Fruchtbehangs-, Wachstums- und die Reiferegulierung. Mitglieder in diesem Arbeitskreis sind Vertreter der Versuchsstationen in Bavendorf (Dr. K. Biegert), des Kompetenzzentrums DLR Rheinpfalz in Oppenheim (Dipl. Ing. P. Hilsendegen), die Versuchsstation für Obstbau der der Hochschule Weihenstephan in Schlachters (Dipl. Ing. M. Zoth), der Obstbauversuchsstation Müncheberg (Dr. Andreas Winkler), die sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft in Dresden Pillnitz (Dr. Chr. Kröling), das TLLR Erfurt (Dr. M. Penzel), die Forschungsanstalt Agroscope Wädenswil (Dr. T. Kuster), das landwirtschaftliche Versuchszentrum Laimburg (Dr. Ch. Andergassen), das Obstbauzentrum Jork (Dr. M. Clever), das PC Fruit in St. Truiden (Ir. J. Vercammen) und die FS Silberberg bzw. die Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg (Dr. G. Lafer).

Die Hauptthemen des diesjährigen Arbeitstreffens in der Steiermark waren die Maßnahmen zur Förderung des Fruchtansatzes nach Frostschäden, die Regulierung des Fruchtbehanges mit neuen Wirkstoffen und bei neuen Sorten sowie qualitätsfördernde Maßnahmen im Kern- und Steinobstanbau. Abgerundet wurde das Programm des ersten Tages durch die Vorstellung des Bildungszentrums durch Direktor Ing. Reinhold Holler, einer Führung durch den Lehr-



Obstbauexperten aus den wichtigsten europäischen Obstländern trafen sich zum Erfahrungsaustausch in Silberberg

und Versuchsbetrieb und der Besichtigung des Sensorikraumes und der Kellerwirtschaft mit abschließender Weindegustation inklusive einer herzhaften typisch steirischen Buschenschankjause. Eine Fachexkursion am zweiten Tag mit dem Schwerpunkt Obstbau unter Photovoltaik nach Haidegg (Führung mit Dr. Steinbauer und Dr. Rühmer) bildete den krönenden Abschluss dieses intensiven Wissens- und Erfahrungsaustausches zwischen internationalen Obstbauexperten.



Digitale Landwirtschaft

Neue MYSENS-Wetterstation am Bildungszentrum für Obstbau Silberberg

Seit 2026 setzt das Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg einen wichtigen Schritt in Richtung digitaler Landwirtschaft: Am Standort wurde das modulare Sensornetzwerk MYSENS in Betrieb genommen. Es liefert kontinuierlich präzise Standortdaten für Unterricht, Praxis und Versuchsauswertungen – speziell für den Obstbau. Das System erfasst Temperatur, Niederschlag, Luftfeuchte, Blattnässe und photosynthetisch aktive Strahlung (PAR) an verschiedenen Standorten – von Beerentunneln bis zu exponierten Lagen. Die Daten stehen übersichtlich in einer App zur Verfügung und können direkt im Unterricht und bei Auswertungen genutzt werden. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Automatisierung in den Beeren-tunneln: Die Messwerte ermöglichen gezielte Temperaturüberwachung, effizienten Einsatz von Wasser und Nährstoffen sowie die Grundlage für Schad- und Prognosemodelle im Pflanzenschutz und in der Bewässerungsplanung. Für die Ausbildung entsteht ein hoher Praxisnutzen: Schüler und Teilnehmer arbeiten mit Echtzeitdaten, lernen moderne Sensortechniken kennen und verstehen den digitalen Einsatz in der Betriebsführung – von automatischer Bewässerung bis zu Frostwarnungen.

Neue Bewässerung für vitale Obstkulturen

Im Zuge der Klimaveränderung ist eine Bewässerung der Obst- und Sonderkulturen substanziell. Die Landwirtschaftliche Fachschule Silberberg hat aus diesem Grund für sein bestehendes Alternativobst-Quartier eine nachträgliche maßgeschneiderte Lösung für die Bewässerung der Anlage gesucht.

Die Zielsetzung war eine neue, weitere Variante der Tropfbewässerung unterirdisch im Wurzelbereich zu verlegen. Dieses Know-how brachte die Firma Fruit Security GmbH ein und wurde im Herbst 2024 und Frühjahr 2025 umgesetzt.

Zum Einsatz kam das druckkompensierende Dickwand-Tropfrohr UNIRAM™ AS 16010, 20012 und 23010. Dieses System gewährleistet eine konstante Wasserabgabe auch bei wechselnden Druckverhältnissen und sorgt so für eine gleichmäßige Versorgung aller Pflanzen. Ein integrierter Vakuumschutz verhindert das Einsaugen von Schmutzpartikeln, während spezielle mechanische Schutzsysteme das Eindringen von Wurzeln unterbinden. Durch das selbstreinigende TurboNet™-Labyrinth ist das Tropfrohr verstopfungsresistent und langlebig.

Das Unternehmen unterstützte die Umsetzung mit umfassender Beratung, Planung und der Auswahl geeigneter Produkte, um eine gleichmäßige und ressourcenschonende Bewässerung sicherzustellen. Mit Projekten wie diesem zeigt Fruit Security, wie moderne Bewässerungstechnik erfolgreich in Ausbildung und Praxis eingesetzt werden kann.



Versuchstätigkeit im Beerenobstanbau



Aktuelle Versuchsschwerpunkte in Silberberg sind Sortenprüfungen bei Erd- und Himbeeren im Substrat und geschützten Produktionsbedingungen in drei verschiedenen Folientunneln. Ein Versuch bei Erdbeeren mit 8 verschiedenen einmaltragenden (Clery, Arianna, Aylin, Parlando, Joly, Red Makalu, Rumba und Sandra) und 6 remontierenden Sorten (Murano, Favori, Florice, Hademar, Karima und Mallig Ace) konnte 2025 erfolgreich abgeschlossen werden. Die Ergebnisse dieser Versuche wurden im Rahmen der steirischen Beerenobstfachtage am Steiermarkhof einem interessierten Fachpublikum präsentiert und werden auch in der Fachzeit-

schrift „Obstbau“ publiziert.

Im Februar (KW. 9) erfolgte wiederum eine Neupflanzung eines Sortenversuches (Clery, Falco, Magnum, Marly, Marvella, Parlando, Red Makalu und Rumba) mit Traypflanzen. Insgesamt wurden in Silberberg seit dem Beginn der Versuchstätigkeit im Jahr 2015 bei Erdbeeren 112 einmaltragende und 40 remontierende Sorten für ihre Anbaueignung im geschützten Anbau unter steirischen Produktionsbedingungen geprüft.

Nach den ersten positiven Erfahrungen mit einer vollkommen neuartigen Form einer elektrischen Substratheizung der Firma Helios, wurde diese technische Innovation als praxistaugliche Variante in diesen Sortenversuch integriert.

Ein Versuch mit acht neuen Herbsthimbeersorten (Amalia Rossa, Easy Star, Easy Rock, Enrosadira, Janvif (Princess), Lagorai plus, Mallig Bella, Pink Rosita) ist in Vorbereitung. Topfgrünpflanzen sind bestellt und ab KW 22 erfolgt die Auspflanzung in die Substrattöpfe.

Das Heidelbeerquartier wurde mit der frühreifenden Sorte „Duke“ erweitert, um in Zukunft auch Versuche mit neuen Bioregulatoren, z.B. Sitofex (CPPU), durchführen zu können. Die Erntemengen und die Qualitäten im Beerenquartier waren angesichts der Spätfröste im Produktionsjahr 2025 noch zufriedenstellend. Folgende Mengen an Beerenfrüchten konnten geerntet werden: Erdbeeren 1.400 kg (aus geschütztem Anbau in Folientunneln), Stachelbeeren und Johannisbeeren (rot, weiß und schwarz) ca. 820 kg. Der Großteil konnte als Frischmarktware abgesetzt werden, nur die schwarze Ribisel wurde zur Gänze zu Nektar verarbeitet.

Neues aus der Obstverarbeitung

Die Erntemengen vom vorangegangenen Obst-Erntejahr 2025 fielen im Vergleich zu 2024 etwas geringer aus. Dieser Umstand war auf die außergewöhnlichen Erträge im Vorjahr, als auch auf unbeständige Witterungsverhältnisse im vergangenen Produktionsjahr zurückzuführen.

In Koordination zwischen dem Obstbau-Team und unseren Erntemitarbeitern war es uns möglich, in diesem schmalen Erntefenster die Früchte der Haupternte zum richtigen Zeitpunkt einzuholen, um eine optimale Reife und somit auch die bestmögliche Qualität an Kern-, Stein- und Beerenobst zu erzielen.

Landesbewertungen

Den Abschluss eines jeden Verarbeitungsjahres stellten auch heuer wieder die Verkostungen im Rahmen der steirischen Landesbewertungen dar. Besonders 2025 gab es Anlass zur Freude, da eines unserer Produkte im Zuge der Landesbewertung für „Saft, Nektar und Sirup“ einen Landessieger darstellen durfte.

Insgesamt wurden heuer 13 Produkte aus der Obstverarbeitung Silberberg zur Bewertung eingereicht. 10 Produkte erhielten eine Gold-Auszeichnung, vier davon sind in das Finale für Landessieger gewählt worden.

Unser beliebtes Erfrischungsgetränk aus biologischem Anbau „Traube G'spritzt“, welches aus der pilzwiderstandsfähigen Traubensorte „Muscaris“ hergestellt wird, wurde durch eine Fachjury zum Landessieger 2026 in der Kategorie Fruchtlimonaden mit CO₂-Zugabe gewählt. Der „Williams Birnenektar“, „BIO Apfelsaft 2025“ und der heuer auch wieder vertretene „Marillennektar“ stellten unsere restlichen drei Finalisten dar. Aufgrund dieses Erfolges sehen wir der bevorstehenden „Most“ und „Edelbrand“ Landesbewertung zuversichtlich entgegen.

Saft in Kleinflaschen

Die in der Obstverarbeitung bereits etablierte Produktserie einer Kleinflaschen-Abfüllung wurde im Erntejahr 2025 mit den klassischen Erfrischungsgetränken „Ribisel g'spritzt“, „Traube g'spritzt“ und „Apfel G'spritzt“ fortgeführt und zusätzlich um zwei Produkte, dem „Apfel-Holunder-Saft“ und dem „Apfel-Beeren-Saft“ erweitert. Diese werden gemeinsam mit den Fruchtsäften ebenso in regionaler Hotellerie und Gastronomie vermarktet.

Essig

Auch die Essigproduktion profitiert von der Sortenvielfalt unserer Obstanalgen. Nach einer räumlichen Anpassung des Produktionsraumes wird, vor allem in den Wintermonaten, laufend an einer Vielfalt von Essigvarianten gearbeitet.

Dazu wurden sowohl die gängigen Sorten, wie der „Apfel-essig“, „Weißweinessig“, „Rotweinessig“, „Quittinessig“ und „Rotwein-Balsamessig“ wieder für den Verkauf vorbereitet. Darüber hinaus wird auch eine weitere BIO-Apfelessig-Variante aus der BIO-Apfelsorte „Winterbanane“ produziert.

Neuheiten

Auf Grund größerer Erdbeermengen wurde 2025 als Verarbeitungsalternative auch ein Obstbrand aus Erdbeeren hergestellt, welcher sich aktuell noch in seiner Harmonisierungsphase befindet. Der Erdbeer-Edelbrand wird gemeinsam mit dem Himbeer-Obstbrand zu einem späteren Zeitpunkt einer sensorischen Bewertung zugeführt und als Rarität in Kleinserie aufgelegt.

Durch Versuchstätigkeiten unserer SchülerInnen im Bereich Konfitüren, Kompotte, Mus & Gelees sind zwei Neukreationen in unser Produktsortiment aufgenommen worden. Sowohl unser Exot, die „Indianerbananenkönfitüre“, als auch unsere neu erschienene „Kaki-Könfitüre“ erfreuen sich eines hohen Beliebtheitsgrades und großer Nachfrage.

Ebenso war es uns im vorangegangenen Erntejahr aufgrund einer ausgezeichneten Haselnussernte möglich, durch schonende Kaltpressung erstmalig zu den geknackten Haselnüssen auch ein Haselnussöl anzubieten, welches von uns zum Einsatz in der Küche oder zum Verfeinern von Süßspeisen im Ab Hofverkauf vertrieben wird.



Gefriertrockner

Für den praktischen Obstverarbeitungs-Schulunterricht wurde ein Gefriertrocknungsapparat als neue Konservierungsmethode für verschiedene Arten von Lebensmittel in Betrieb genommen. In diesen Trocknungsverfahren lassen sich Lebensmittel, wie Obst, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte und sogar Süßigkeiten oder Eis zu einem geschmackvollen Snack für Zwischendurch verwandeln.



Bei dem angewandten Vorgang der Gefriertrocknung, welcher auch „Sublimationstrocknung“ genannt wird, wird durch Temperatursteuerung und der Erzeugung eines Vakuums der Aggregatzustand des vorhandenen Wasseranteils so verändert, dass die darin befindlichen Produkte stabilisiert werden, ohne jeglichen Verlust von Nähr- und Aromastoffe. Mithilfe dieser Methode ist die Haltbarmachung von Lebensmitteln unbegrenzt möglich.

Neben bereits zahlreich durchgeführten Versuchen unserer SchülerInnen hat sich vor allem unser Lehrling im Obstbauteam, Michael Muster, einer Versuchsreihe an verschiedenen Obstsorten angenommen, welche er über die kommende Saison auswerten und einer sensorischen Beurteilung zuführen wird.

Die Qualität der Früchte muss grundsätzlich unseren Anforderungen für eine weitere Verarbeitung entsprechen. Das kann nur ausschließlich durch eine ganzjährig abgestimmte, sorgsame Arbeit unseres Obstbaubetriebes – gemeinsam mit unseren SchülerInnen und LehrerInnen – erzielt werden. Alle Produkte aus der Obstverarbeitung werden für einen Ab-Hof Verkauf produziert und ebenso über unseren Online-Shop vertrieben.

Die Vorfreude auf ein weiteres Jahr der Obstverarbeitung in Silberberg wächst. Es werden bereits wieder neue Kreationen geplant und entwickelt und es bleibt spannend, was uns die Natur für das kommende Erntejahr 2026 zur Verfügung stellen wird!

Gold für den Apfelmost „Schafnase“

Schüler des Obstbauzweiges zeigen ihr Können

Vier engagierte Schüler des 2. Jahrgangs im Obstbauzweig der Fachschule Silberberg haben im Rahmen des Unterrichts ein besonderes Projekt auf die Beine gestellt: Sie stellten aus der alten Apfelsorte Schafnase einen eigenen Apfelmost her – von der Idee bis zur fertigen Flasche.

Mit viel Eigeninitiative und Geschick begleiteten die Schüler jeden Schritt der Produktion. Auch das Etikett wurde passend zum Sortennamen kreativ von ihnen selbst gestaltet. Der fertige Apfelmost wurde anschließend zur „Prüfnummer“ eingereicht und darf nun als Qualitätsobstwein vermarktet werden.

Das Ergebnis ihrer Arbeit kann sich sehen – und schmecken – lassen: Der Apfelmost Schafnase ist im Schulshop der Fachschule Silberberg zum Preis von 5,20 € erhältlich. Den krönenden Abschluss ihres Projekts bildete schließlich die Teilnahme an der Landesbewertung, bei der der Schafnase-Most eine Goldmedaille errang.

Ein großartiger Erfolg, über den sich nicht nur die vier Schüler, sondern auch das gesamte Team der Fachschule Silberberg sehr freuen! Herzliche Gratulation!



Obstbauseminare in Silberberg

Im Rahmen des Bildungsprogrammes des LFI Steiermark fanden in Silberberg mehrere Seminare mit obstbaulichen Schwerpunkten statt. Start war am 7. November 2025 mit dem Fachtag zum Anbau von Wildobst & Raritäten. Der Anbau von frostharten Citrusarten, Granatäpfel, Oliven, sowie Maulbeeren und Ölweiden standen im Mittelpunkt. Das Bildungszentrum war gleich mit zwei Referenten vertreten. Dominik Reiter berichtete über seine Anbauerfahrungen mit Indianerbanane und Saskatoon (erlenblättrige Felsenbirne) und Gottfried Lafer stellte die Versuchsergebnisse zu den in Silberberg angebauten alternativen Obstsorten Quitte, Indianerbanane und Schalenobst vor.

Dem aktuellen Trend folgend bietet Silberberg in Zusammenarbeit mit dem LFI Steiermark auch Grundlagenseminare zum Substratanbau von Erdbeeren an. Mit DI Ludger Linnemannstons, dem ehemaligen Leiter Versuchsstation für Beerenobst in Köln-Auweiler und Ing. Manfred Wiesenhofer, Beerenobstfachberater der LK Steiermark konnte ein hochkarätiges Referententeam für dieses Seminar gewonnen werden. Themen und Ziele des Seminars am 12. November 2025 waren die Erarbeitung von Entscheidungskriterien für einen Neueinstieg in den Spezialbetriebszweig „Substratanbau“, Anbausysteme und Fertigation, Produktionsmethoden von Erdbeeren auf Substrat sowie ein Überblick über die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge im geschützten Erdbeeranbau. Nach dem Theorieblock erfolgte ein Rundgang durch die Produktions- und Versuchstunnels für Beerenobst in Silberberg.

Silberberg ist die einzige Ausbildungsstätte in Österreich, die den geschützten Anbau bei Beerenobst den Schülern und Praktikern im Rahmen des Unterrichts und in Form von Seminaren top aktuell und fachlich fundiert näherbringt. Silberberg liegt mit diesem Fokus auf diese zukunftsweisende Anbauform voll im Trend, da der Freilandanbau sowohl bei Erd- und Himbeeren stark rückläufig ist und sich die flächenmäßigen Zuwächse nur mehr im geschützten Anbau ergeben.

Der Kern- und Steinobstfachtag am 25.11.2025 mit international angesehenen Referenten aus Südtirol, Deutschland und der Schweiz war eine Kooperationsveranstaltung des LFI Steiermark gemeinsam 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 resistente und klimaresiliente Apfelsorten, Apfelmikrobiom und Forschung zu mikrobiellen Lagerkrankheiten sowie aktuelle Erkenntnisse und Versuche zur Bekämpfung zu neuartigen Pilzkrankheiten beim Apfel auf dem Programm.

Neue Sorten und Unterlagen bei Kirschen und Zwetschken, Qualitätsförderung bei Zwetschken durch maschinelle Aus-

dünnung und durch den Einsatz neuer Bioregulatoren bildeten die Programmschwerpunkte des Nachmittags, der dem Steinobstanbau gewidmet war.

Abgerundet wurde der Seminarreigen in Silberberg mit dem Lagerseminar mit Wim Schmitz als Hauptreferenten. Wim Schmitz, international anerkannter Fachberater für Obstlagerung in den Niederlanden, begeisterte die Seminarteilnehmer mit seinem Fachwissen und seiner Erfahrung in der Obstlagerung. Vor Ort im neuen Obstlager der FS Silberberg wurde den Teilnehmern die Grundlagen der Obstlagerung erläutert und die technischen Einrichtungen wie Kältemaschine, CO₂-Absorber und Stickstoffgeneratoren erklärt. Wichtige Themen beim Seminar waren die Optimierung der Lagertechnik, neue Kältemittel und die Kostensenkung in der Lagerung durch Energieeinsparung.

Auch das Silberberger Obstbauteam selbst war bei verschiedenen Fachseminaren und -veranstaltungen als Referenten bzw. auch als Gäste stark vertreten. Das Fachwissen und die Expertisen der Silberberger Spezialisten im Obstbau Dr. Gottfried Lafer, DI Nevenka Daks, Dominik Reiter und Marko Zadravec werden bei vielen Fachveranstaltungen im In- und Ausland sehr stark nachgefragt. Beispielgebend seien folgende Seminare und Veranstaltungen angeführt:

- Austrovin Tulln
- Lombergar Obstbautag Universität Maribor
- Oberösterreichischer Kernobstfachtag
- Slowenischer Beerenobstfachtag
- Österreichische Beerenobstfachtage
- Steinobstfachtag
- Obstbauverbandstag Haidegg
- Seminar Wildobst und Obstraritäten
- Wissenschaftliche Tagung „100 Jahre gemeinsame Forschung und Ausbildung am Standort Klosterneuburg“

Schulaktivitäten zum Tag des Apfels am BG/BRG Gleisdorf
Die Obstbauschüler der Betriebsleiterklasse unterstützten gemeinsam mit den Obsthöflichen Kristin I und Andrea Gössl den Verband des steirischen Erwerbsobstbauverbandes bei ihren Aktivitäten zum Tag des Apfels am BG/BRG in Gleisdorf. Neben der Vorstellung von 17 verschiedenen Apfelsorten (von alten Sorten wie Ilzer Rose bis zu den neuen Clubapfelsorten) wurden die Schüler und Schülerinnen des Gymnasiums in Form eines Stationenbetriebes über das steirische Produktionsgebiet, den Gesundheits- und Ernährungswert von Äpfeln und die Kulturführung von Apfelanlagen informiert.



Betriebsausflug

Was uns oft verschlossen bleibt, das erfuhren wir beim Silberberger Betriebsausflug 2025 am 1. September 2025. Nach einem sehr gemütlichen Frühstück in den Silberberger Werkstätten und einer kurzen Dankesrede von Veronika Spath anlässlich der bevorstehenden Pensionierung brachen wir mit Silberberg-Bussen in Richtung Graz auf.

Alles, was verschlossen und eingesperrt werden kann, interessierte Hanns Schell. Durch seine weltweit ausgeübte Bergsteigerleidenschaft begann er in den 60er-Jahren eher zufällig mit der Sammlung verschiedener Schließsysteme und weiterer dazupassender Kunstexponate. Über 13000 Objekte kann man im Schlüsselmuseum Graz besichtigen. Allein wäre man völlig überfordert, aber mit einer humorvollen Führung entdeckten wir dort schier Unglaubliches. Einige begannen schon zu überlegen, welche Schließsysteme in Silberberg wohl am effektivsten wären. Und wo und für was oder wen ...

In der Versuchsanstalt Haidegg, zu der wir immer eine enge Verbindung pflegen, erfuhren wir Gastfreundschaft und Neuigkeiten aus dem Versuchswesen. Sehr spannend – herzlichen Dank!

Gemütlich bei einer schmackhaften Jause draußen sitzen, einen guten Wein genießen, lockere Gespräche führen und dies nur ein paar Schritte von der Stadt Graz entfernt – das öffnet so manche Tür in die Gedankenwelt anderer Silberberger:innen, die im fordernden Alltag oft verschlossen bliebe ...

Ein brauchbarer Brauch dieser Ausflug, herzlichen Dank für die durchdachte Organisation!



SULMTALBAHN, TORFSTECHEN & GRATIS-WALDBADEN

Lerne deine Firma kennen



„Lerne deine Firma kennen“ – so lautet das Motto für den traditionellen Wandertag für alle Silberberger:innen am ersten Montag der großen Ferien. Die Organisatoren befanden – wir sollen auch etwas über die Firma hinausschauen.

Die Freunde der Sulmatalbahn haben die schon fast vergessene Bahnlinie in unzähligen Arbeitsstunden als Miniatur liebevoll bis ins Detail nachgebaut. Auch die Bahnstation Silberberg, die früher für die meisten Schüler:innen relevant war, beeindruckte uns.

Wie schaut eine Torfstecherei aus, was wird mit dem dort „gestochenen“ Torf gemacht, was bedeutet das für die Natur? Diese und noch viele weitere Fragen beantwortete Herr Leitinger geduldig und versiert bei einer Führung durch die Torfstecherei Garanas. Geschickt dem Regen ausweichen trotz Freiluftprogramm – auch das können die Silberberger. Trotz wiederkehrender Güsse wurden wir nicht nass.

Ein Höhepunkt war aber die Wanderung durch Silberberger „Betriebsgelände“ im Revier Waldjosl über die Alm und vor allem durch den herrlichen Wald mit Moosbetten zum Hineinliegen, allen Grüntönen für die Seele, herrlichen Baumbeständen und einem äußerst köstlichen und gemütlichen Ausklang bei der Jagdhütte. Ein großes Lob für die Kochkünste und das Verwöhnprogramm!

1. Klasse Obst- und Weinbau 2025-26 KV Ing. Karl Thurner-Seebacher



Čeh Jaka, Zg. Kungota WB

Döttling Patrick, Gamlitz WB

Dreisiebnar Jan, Zg. Kungota WB

Fischer Fabian, Leibnitz WB

Gratzer Leopold, Leutschach WB

Groß Thomas, Kapfenstein OB

Haindl Emilio, Gralla OB

Hammer Simon, Wagna WB

Hochhold Andreas, Buch/ St. Magdal. WB

Holler Alexander, Gabersdorf WB

Hutter Georg, Wagna OB

Lödler Marcel, St. Georgen OB

Luttenberger Clemens, Faldnitz/ Teichalm WB

Müller Leo, Klösch WB

Neubauer Johanna, Straden WB

Ornig Maximilian, Wagna WB

Peitler Dorian, Leutschach WB

Platzer Florian, Tieschen WB

Posch Elias, Pischelsdorf WB

Ramminger Jana, Gleisdorf WB

Reinisch Alexander, Premstätten WB

Riedl Vigo, Leibnitz OB

Schrank Philipp, Pischelsdorf OB

Schwarzl Maximilian, Gleinstätten WB

Stocker Jakob, Söding - St. Johann WB

Trunk Clemens, Gamlitz WB

Zötsch Stefan, Großklein WB

2. Klasse Obst- und Weinbau 2025-26 KV Ing. Michael Süss



Baumgartner Alexander, Kaindorf WB

Burger Andreas, Gersdorf WB

Hausberger Hanna, Stallhofen WB

Hermann Johannes, Gamlitz WB

Holler Alexander, St. Veit/ Vogau WB

Lagler Alexander, Ilztal WB

Laposa Julian, Eggersdorf OB

Paierl Lena, Fehring WB

Pfingstl Erik, Fehring OB

Pronegg Stefan, Kitzack WB

Seidnitzer Lukas, Edelsbach OB

Šerbinek Andraž, Kungota WB

Starlinger Leonhard, Auberg OB

Suppan Florian, Feldbach WB

Vollstuber Alexander, Feldbach WB

Wratschko Alexander, Gamlitz WB

Betriebsleiterklasse Obst und Weinbau 2025-26 KV Mag.^a Maria Switil



Edelsbrunner Manuel, Markt Hartmannsdorf OB

Fink David, Mureck WB

Frauwallner Felix, Straden WB

Hartl Florentina, Leutschach WB

Huber Sebastian, Gnas WB

Kieslinger Johanna, Tillmitsch WB

Klopfer Stephan, St. Johann/ Saggautal WB

Kocher Michael, Eggersdorf/ Graz OB

Kohl Lorenz, Floing WB

Krachler Maximilian, Ilz WB

Leitner Markus, Puch/ Weiz OB

Lieschnegg Lorenz, Leutschach WB

Maier Sarah, Leutschach WB

Neukam Marie, St. Johann/ Saggautal WB

Pintar Michael, St. Johann/ Saggautal WB

Preis Florian, Leibnitz OB

Ramminger Stefan, Großpesendorf OB

Schnabel Marwin, Gleinstätten WB

Seidl Maximilian, Sinabelkirchen WB

Steiner Michael, Scharn OB

Strauss Maximilian, Gamlitz WB

Tscheppe Moritz, Leutschach WB

Weber Kristina, Ehrenhausen WB

Weingartmann Florian, Großpesendorf OB

BIA Obst und Weinbau

Kniely Viktoria, Fehring WB

Kropik Stefan, Pflach OB

Lueger Tobias, Deutschlandsberg WB

Petz Tim, Hartberg WB

Trummer Florian, Hausmannstätten WB

Tschiggerl Stefan, Tillmitsch OB



Lehrabschluss

Von 2022 bis 2025 konnte Michelle Muster die Lehre zur Weinbau und Kellerwirtschaft Facharbeiterin im Landesweingut Silberberg absolvieren. Mit viel Engagement, Energie und Liebe zum Handwerk im Keller und Weingarten konnte sie ihre Lehre 2025 abschließen.

Liebe Michelle, wir wollen uns dafür bedanken, dass du unser Team die letzten drei Jahre bereichert hast und wünschen dir alles Gute für deinen weiteren Weg.

Willkommen im Team

Gottfried Maitz

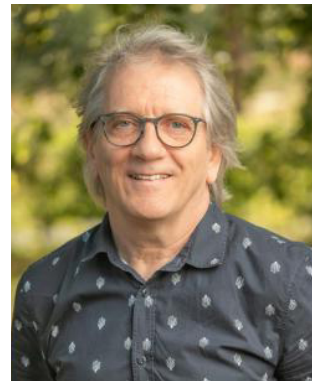


Nach der Ausbildung an der Obstbaufachschule Gleisdorf sowie an der HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg hat Ing. Gottfried Maitz, MSc., 22 Jahre lang einen Obst- und Weinbaubetrieb im Vollerwerb geführt. Sein wachsendes Interesse an nachhaltigen Lösungsansätzen und zukunftsfähiger Landwirtschaft haben Gottfried Maitz dazu bewegt, im Jahr 2023 eine neue berufliche Richtung einzuschlagen. Seither studiert er an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien im Masterlehrgang Management und Umwelt sowie im Bachelorstudium Agrarbildung und Beratung. Zusätzlich hat er im Sommersemester 2025 den Hochschullehrgang Religion röm.-kath. begonnen.

Er möchte seine langjährige praktische Erfahrung sowie sein Fachwissen mit Leidenschaft und Engagement an die nächste Generation von Obstbauern und Obstbäuerinnen weitergeben. Sein Ziel ist es, junge Menschen mit „Hirn, Hand und Herz- und einer Prise Humor“ für den Obstbau zu begeistern und sie bestmöglich auf eine nachhaltige Zukunft vorzubereiten. Dabei ist es ihm wichtig zu vermitteln, dass der Obstanbau nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll und tragfähig sein muss. Wir wünschen alles Gute und viel Erfolg für die umfangreichen, neuen Aufgaben im pädagogischen Team in Silberberg!

Franz Simonides

Franz Simonides verstärkt seit 8.9.2025 als Religionslehrer das pädagogische Team und bringt mit seiner Gitarre und seinen offenen Werten neuen Schwung in die Klassenzimmer und in die Köpfe unserer Schüler:innen. Schön, dich im Team zu haben!



Renate Hofer



Renate Hofer wurde nach der Schulschließung in Halbenrain nach Silberberg versetzt und ergänzt unser Haus- und Küchenteam seit 1.9.2025 mit vollem Einsatz. Wir wünschen dir viele schöne Aufgaben und eine tolle Zeit im Bildungszentrum Silberberg!

Jonas Pürstner

Jonas Pürstner ist ein Silberberger Absolvent und seit 15.9.2025 im Weinbau-Team tätig. Neben seinem angeeigneten Fachwissen als Facharbeiter in Weinbau und Kellerwirtschaft bringt Jonas auch ein feines Gespür für das Führen und Lenken von Weingarten-Geräten aller Art und den Maschinen im Forstbetrieb mit. Herzlich willkommen in Silberberg und alles Gute!



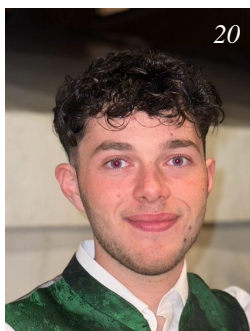
Hochzeit



Helene Lackner und Rudi Schwarzl haben sich „getraut“!

Am 24. Mai 2025 haben sie sich im Standesamt Leibnitz das feierliche Ja-Wort gegeben. Wir wünschen dem Ehepaar Schwarzl alles erdenklich Gute und viele Glücksmomente für den weiteren gemeinsamen Lebensweg.

Herzlichen Glückwunsch zum runden Geburtstag



Sebastian Innerhofer



Katharina Kerngast



Manfred Gaube



Markus Korosec



Marlies Hütter



Irena Neumeister

Geburt



„Es gibt Wunder, die verlieren ihren Zauber auch in der Wiederholung nicht...“

Bianca und Christoph Oswald freuen sich mit der großen Schwester Lena über die Geburt von Leo Josef am 19.1.2026.

In liebevoller Erinnerung



Peter Hutter (+ 16.8.2025)
langjähriger Betriebsleiter in der
FS Gleisdorf und in Silberberg



DI Dr. Johann Robier (+ 3.7.2025)
ehemaliger Lehrer und stellvertretender
Direktor FS Silberberg



DI Konrad Steurer (+ 18.8.2025)
ehemaliger Lehrer an der Fachschule
Silberberg und Direktor der FS Gleisdorf

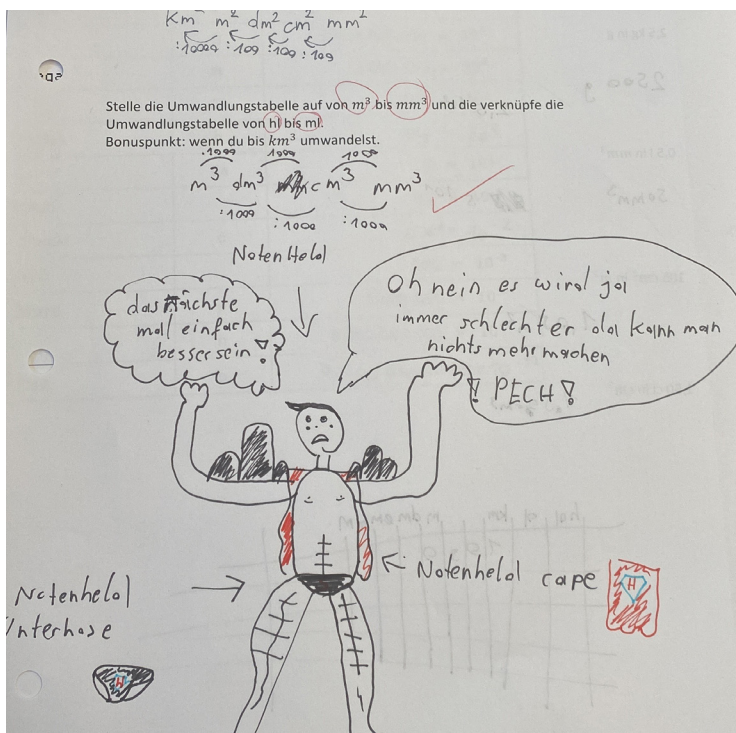
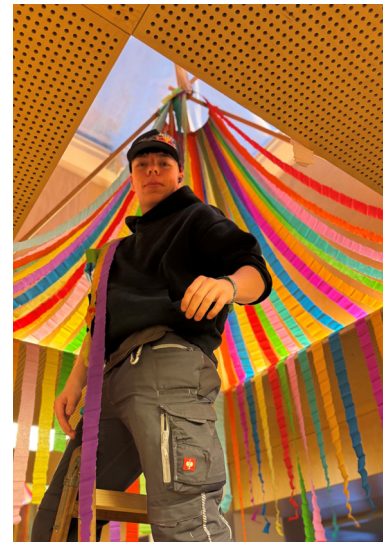


Rudolf Kotzbeck (+ 30.12.2025)
langjähriger Verwalter des Landwirt-
schaftsbetriebes Silberberg



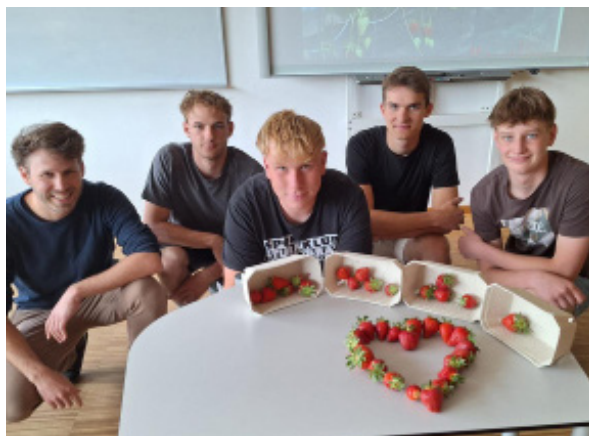
Rudolf Palz (+ 31.1.2025)
ehemaliger Kanzleileiter der
FS Silberberg

„Menschen machen Schule“





Danke für das schöne Jahr



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, Maria Switil,
Karl Thurner-Seebacher, Elisabeth Walter
LAYOUT: Heidemarie Sudy, Philipp Switil
Katharina Kerngast,
FOTOS: Silberberg intern, wenn nicht anders
angegeben
DRUCK: Druckerei: Offsetdruck
Bernd Dorrang e.U.,
Kärntner Straße 96, 8053 Graz

Silberberg 1, 8430 Leibnitz

Tel.: 03452 82339-0

www.silberberg.at

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