



Kirchberger Mitteilungen

Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang Oktober 2024 Nr. 116 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg

Mit Schwung in den Herbst



*Sternfahrt des
Absolventenverbandes ins Almenland*

13.10.
2024

AV-Obmann am Wort



Obmann Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule. Soldaten im Einsatz, Hubschrauber in der Luft, Absicherung von gefährdeten Stellen. Was wie ein Szenario aus dem Osten klingt, passiert in unserem Bundesgebiet. Sturm in Orkanstärke und großflächige Überflutungen im Bereich nahezu aller größeren Flüsse, aber auch bis dahin kleine Rinnsale stellen

Liebe Kirchbergerinnen und Kirchberger! Tradition bewahren – Innovation leben – Zukunft gestalten und das alles verpackt mit einer gesunden Portion Hausverstand. Mit unserem Leitspruch starten wir in ein spannendes Schuljahr voller Feierlichkeiten, Events und das allerwichtigste, mit einer bis auf den letzten Platz gefüllten Schule. Unglaubliche 253 junge Menschen starten in ein neues Schuljahr, um Neues zu lernen, Erfahrungen zu sammeln, sich Wissen anzueignen, Freundschaften zu schließen und letztlich für die Zukunft gut gerüstet zu sein. 85 neue Gesichter im 1. Jahrgang, davon 18 Mädchen – im 2. Jahrgang sind 77 angereist, davon 22 Mädchen – im 3. Jahrgang werden es ab November 62 sein, davon 19 Mädchen und in der Abendschule für Erwachsene haben 28, davon 18 Damen, ihren neuen Lebensabschnitt begonnen. Eine absolute Besonderheit und erstmalig in der Kirchberger Geschichte ist, dass

die Einsatzkräfte vor große Herausforderungen. Waren bis vor kurzem noch extreme Temperaturen vorherrschend, so passierte die Kehrtwende von Trockenheit auf Dauerregen in kürzester Zeit. Die Schäden für die Privatpersonen aber auch für die öffentliche Hand werden wieder einmal beträchtlich sein. Gerade in die Phase des Vorwahlkampfes zur Nationalratswahl hinein passiert dieses Wetterunglück. Plötzlich zeigt sich wieder einmal, was dem Großteil der Bevölkerung wirklich wichtig ist. Der Erhalt des eigenen Besitzes und die Absicherung der Gesundheit. Als Hilfe für diese Anliegen helfen jetzt keine noch so großen Sprüche oder das gegenseitige Beschuldigen zu den unmöglichsten herbeigeredeten Vorwürfen. Lediglich das Eingreifen und Angreifen der vielen freiwilligen Einsatzkräfte, der Feuerwehr mit ihren vielen tausend ehrenamtlichen Mitgliedern und die Koordination durch die Krisenstäbe vor Ort werden es wieder schaffen, die Schäden an Haus und Hof in Grenzen zu halten. Hier ergeht leider wieder

einmal der Aufruf an jene, welche von den Auswirkungen der Unwetter glücklicherweise verschont geblieben sind zum Spenden an die bekannte Adresse: Österreich hilft Österreich. Vielen Dank! Die Aufgabe der Parteien wäre aus meiner Sicht ein baldiges Ausverhandeln der Koalitionen und anschließend eine übergreifende Zusammenarbeit für Österreich und unser Land. Das Erkennen der eigenen Möglichkeiten und der uneigennützig Einsatz für unsere Bevölkerung wäre noch ein Wunsch, welchen ich allen Parteien mitgeben möchte. Einladen möchte ich auf diesem Wege noch zu unser Herbststernfahrt Mitte Oktober, welche uns in den Raum Pöllau führen wird. Ein interessantes Programm wird uns dort die schöne Gegend und die Bewohner näherbringen. Für die nächsten Wochen wünsche ich noch allen eine ruhige Wetterlage, den bäuerlichen Betrieben eine ruhige Erntezeit für die Ackerfrüchte und die letzten Grasschnitte. Viel Glück in Haus und Hof.

Euer Raimund Kandlbauer

Direktor am Wort



Dir. Wolfgang Fank

es in diesem Schuljahr drei 2. Klassen gibt. Noch nie war die Durchgängigkeit so hoch. Wir freuen uns über diese tolle Entwicklung. Aus diesem Grund war auch der Bedarf an einem zusätzlichen Klassenraum gegeben und wir haben nun einen neuen Klassencontainer links vor dem Schloss aufgestellt. Der Container wird gerade im praktischen Unterricht von den Schülerinnen und Schülern mit einer heimischen Lärche verschlagen und so wird sich der Container auch in das Kirchberger Gesamtbild gut einfügen. Ebenfalls sind die Schülerinnen und Schüler schon ab der ersten Schulwoche wieder auf unserer Baustelle, dem Neubau unseres Pferde- und Schafstalles inkl. Nebenräume voll im Einsatz. Unsere Erntearbeiten sind großteils abgeschlossen und wir blicken auf ein durchwachsendes Jahr zurück, viel Regen im Frühsommer, Trockenheit im Sommer und Unwetterereignisse prägen das Jahr. Eine Herausforderung für uns Land-

wirtinnen und Landwirte. Von großen Schäden wurden wir Gott sei Dank verschont und so schließen wir ein Wirtschaftsjahr in Kirchberg ab und sagen beim Erntedankfest „Vergelt's Gott“. Ich wünsche euch Absolventinnen und Absolventen einen schönen Herbst, eine nicht zu stressige und unfallfreie Ernte- und Anbauzeit und freue mich auf ein Wiedersehen in der LFS Kirchberg am Walde.

Sternfahrt

des Absolventenverbandes ins Pöllauer Tal



Treffpunkt: Hauptplatz Pöllau

09:00 Uhr

**Heilige Messe in der Pfarrkirche Pöllau
Schloss 1, 8225 Pöllau**

10:30 Uhr

**Besichtigung Kröpfls Lindenhof
Schönau 5, 8225 Pöllau
Naturparkrasen und Gartengestaltung**

12:00 Uhr

**Mittagessen beim Restaurant Gruber
Obersaifen 74, 8225 Pöllau**

13:30 Uhr

**Besichtigung Betrieb Reiter
Rabenwald 12, 8225 Pöllau
Mutterkuhhaltung und Mast mit ange-
schlossenem Schlachtbetrieb und komplet-
te Vermarktung über die eigenen Hotels**

15:30 Uhr

**Edelbrände Buchegger
Zeil-Pöllau 88, 8225 Pöllauberg
Edelbrände und Hofladen**

17:00 Uhr

**Gemütliches Beisammensein beim
Buschenschank Muhr
Schönau 30, 8225 Pöllau**



AV-Lehrfahrt

**Donnerstag, 21. November 2024
Bitte Termin vormerken!**

60
Jahre



Jubiläumstreffen der Absolvent:innen

Schöne Augenblicke und Erinnerungen erlebten unsere Absolventinnen und Absolventen beim großen AV-Treffen in Kirchberg

50
Jahre





40 Jahre



30 Jahre



20 Jahre



25 Jahre



10 Jahre



Nudeln vom Moarhofhechtl

Mathias Schrenk ist künftiger Hofübernehmer des elterlichen Erfolgsbetriebes

Eine wahre Größe der Direktvermarktung ist der Betrieb Schrenk in Passail, besser bekannt unter dem Vulgonamen und der Marke "Moarhofhechtl". Mit Almo-Ochsen, Freilandhennen, Nudelproduktion, Hofladen, Führungen, Forst, Christbäumen und Stromproduktion baut die Familie auf viele Säulen. Petra und Robert Schrenk bewirtschaften den Hof, der 1383 erstmals urkundlich erwähnt wird, als Familienbetrieb nun schon in siebenter Generation. Mit Mathias, Absolventenjahrgang 2020, ist die achte schon im Betrieb involviert. "Ich arbeite seit dem Vorjahr nur noch 20 Stunden als Zimmerer, um am Hof mehr machen zu können", so Mathias. Nach der Fachschule absolvierte er eine zweijährige Zimmererlehre, weil ihm wegen des Unterrichts in Kirchberg ein Lehrjahr angerechnet wurde. "Wir sind in der Familie sehr flexibel, was die Arbeit angeht. Ich mache meistens die Stallarbeit und helfe beim Zustellen unserer Eier und Nudeln an den Kunden mit", gibt der 21-Jährige Einblick. Letzteres geschieht mittlerweile mit einem elektrischen Lieferwagen, der mit Strom vom Dach getankt wird. "Daheim liefert die Anlage 29 Kilowatt peak und ist mit einem 30 kW-Speicher kombiniert. Wir haben aber noch eine Volleinspeise-Photovoltaik auf allen Dachflächen, die insgesamt 250 Kilowatt ins Netz einspeist."



Mathias arbeitet mit Rindern genauso gerne wie mit Hühnern

Berühmte Nudeln

Sämtliche Eier der 2.700 Freilandhühner (verteilt auf zwei Ställe mit 900 beziehungsweise 1.800 Plätzen) vermarktet die Familie selbst. Zu den Kunden gehören Läden und Märkte der Region, vor allem aber Bäcker und die Gastronomie. Die Nudeln stellt Mama Petra mit einer für 30 Stunden angestellten Mitarbeiterin zwei- bis dreimal pro Woche frisch her. Die gibt es auch im Lebensmitteleinzelhandel. Partner sind nicht nur einige regionale Kaufhäuser sondern auch die Billa plus-Märkte in der Steiermark und Billa Märkte in Graz. Mathias hilft auch mit und kennt die Rezepte und das Know-how der rund 30 Nudelsorten. Die meisten werden aus Hartweizengrieß hergestellt, "wir haben aber auch Dinkel- und Reisnudeln", ergänzt Mathias. Sehr nachhaltig ist der verpackungsfreie Verkauf, der im Hofladen angeboten wird. "Die Kunden können unsere Nudeln lose mit ihren eigenen Behältern kaufen. Der große Boom ist dabei aber schon wieder vorüber", gesteht er.



Eier vermarktet die Familie selbst, die Nudeln gibts sogar im Supermarkt

Hofladen und Führungen

Der Hofladen ist neben den eigenen Produkten mit Köstlichkeiten des Almenlandes gefüllt: Honig, Schokolade, Schnaps, Kernöl, Schafmilchseifen, Kräuter, Tee und so weiter sind von Montag bis Freitag vormittags und nachmittags sowie am Samstagvormittag erhältlich (oder im Webshop auf www.moarhofhecht.at/shop). Der Betrieb ist vielfach ausgezeichnet. So kürte ihn die Landwirtschaftskammer 2016 zum steirischen Bauernhof des Jahres, 2019 war er Finalist des internationalen Ceres Award und 2021 wurde ihm der Pasta Kaiser verliehen. Schon davor bot die Familie Betriebsbesichtigungen an, die hohe Aufmerksamkeit sorgte aber für einen Besucher-Ansturm. Im Hofkino erfährt man alles vom Ei bis zu den Nudeln und die Sommerfrische der ALMO-Ochsen, bevor man sich im gläsernen Stall und der Nudelproduktion selbst ein Bild machen kann.

Almo-Ochsen

Während die Hennen mit Fertigfutter gefüttert werden, kommt das Futter für die 40 bis 50 Ochsen von Alm, Acker und Wiese des Hofes. "Auf unseren drei Hektar Acker wechseln wir Triticale, Silomais und Klee gras ab." Anbau und Ernte der Ackerkulturen sind ausgelagert. Auch bei der Grassilage-Ernte kommen Ladewagengespanne vom Maschinenring.

Christbäume

Die Christbäume werden in der Weihnachtszeit am Bauernhof vermarktet und schon seit mehr als zehn Jahren gibt es am dritten Adventwochenende einen Adventmarkt. Mit dabei sind Kunsthandwerksaussteller und es gibt Eierspeise und Glühwein für eine freiwillige Spende. Der Erlös wird jedes Jahr ans Rote Kreuz und den gemeinnützigen Verein CF Austria gespendet.

Kirchberger Zeit

Die Vielfalt in Kirchberg hat Mathias bei der Auswahl der Fachschule überzeugt, denn die Ausbildungsschwerpunkte spiegelten den elterlichen Betrieb gut wider. "Mich hat in Kirchberg besonders die Geflügelhaltung und die Betriebswirtschaft interessiert", verrät Mathias. Gerade die Betriebswirtschaft, die von einigen ja nicht so gemocht wird, findet er unerlässlich: "Das ist doch das Wichtigste, zu wissen, ob sich das, was ich mache, auch lohnt." Mama Petra war Buchhalterin, bevor sie auf den Hof kam und hat die Zahlen daher stets gut im Blick.



Der Hofladen ist an sechs Tagen geöffnet



Drei Generationen: Ida, Josef, Mathias, Marlene, Petra und Robert

Petra und Robert Schrenk mit Kindern Mathias (AV-Jahrgang 2020) und Marlene (Veterinärmedizin-Studentin im neunten Semester)

Vulgo: Moarhofhechtl

- Vollerwerbsbetrieb mit 30 Hektar Wald, 3 Hektar Acker, 8 Hektar Alm und 19 Hektar Dauergrünland
- Almo-Ochsenmast mit 40 bis 50 Stück
- Freilandlegehennenhaltung mit 2.700 Stück. Die Eier werden direkt vermarktet und zu Nudeln veredelt, die sogar in oststeirischen Supermärkten erhältlich sind.

Betriebs-Info



1A



1B



1C



- lisch Willkommen in Kirchberg!

Klassenvorstand 1A-Klasse: DI Martin BUCHEGGER

1. Reihe sitzend von links:

Baumgartner Lorenz
Fährnrich David
Gaulhofer Mario
Grötschl Franz
Gruber Sofia
Heuberger Marie
Höfler Lukas
Käfer Michael
Kainer Marlies
Kollenhofer Clemens

2. Reihe stehend von links:

Krenn Florian
Kulmhofer Mathias
Lederer Sophie
Lehofer Alexander
Leiner Fabian
Leitner Sebastian
Lichtenegger Matthias
Mayer Niklas
Mosbacher Michael
Ochabauer Alexander
Pausackl Johanna

3. Reihe stehend von links:

Dir. Wolfgang Fank BEd.
Pittermann Lisa
Reithofer Marlen
Schirnhofner Stefan
Stättler Lorenz
Stieglbauer Michael
Stoppacher Simon
Strobl Tobias
Tieber Luis
Trattner Timon
Wurm Gabriel
Ziegerhofer Sabine
KV DI Martin Buchegger

Klassenvorstand 1B-Klasse: Fl. Christian LANG

1. Reihe sitzend von links:

Allmer Thomas
Beiler Benedikt
Doppelhofer Hans-Peter
Doppelhofer Markus
Egger Mario
Enzinger Anna Sofie
Fülöp Michael
Gschiel Lukas
Haubenwallner Felix

2. Reihe stehend von links:

KV Fl. Christian Lang
Hochhold Sebastian
Höfler Hannah
Höller Leon
Klammler Johanna
Köberl Johannes
Laller Paul
Lang Marlene
Pirstinger Magdalena
Prem Elias
Prügger Julia
Dir. Wolfgang Fank BEd

3. Reihe stehend von links:

Rauch Jonas
Ridisser Tobias
Scheumbauer Fabian
Schwaiger David
Seidl Lukas
Steinmann Stefan
Thaller Anton
Tieber Tobias
Unterberger Tobias
Windhaber Thomas
Zettel Tobias
Zöhrer Oliver

Klassenvorstand 1C-Klasse: Ing. Johannes BRANTNER

1. Reihe sitzend von links:

Brandstätter Christoph
Breitenbrunner Leonhard
Goger Nikolas
Gruber Fabian
Holzer Daniel
Jesch Johannes
Karner Sarah
Kitting Maximillian

2. Reihe stehend von links:

KV Ing. Johannes Brantner
Kogler Raphael
Lechner Dominik
Maierhofer Alexander
Posch Isabella
Prenner Louis
Putz Emma
Rechberger Eric

3. Reihe stehend von links:

Sailer Simon
Schmidt Roland
Schuller Laurenz
Stangl Tobias
Steinbauer Matthias
Zingl Jessica
Zotter Jakob
Dir. Wolfgang Fank BEd



Klassenvorstand Abendschule: Ing. Franz FÄRBER

1. Reihe sitzend von links:

- Deutsch Petra
- Fabsitz Tobias
- Fuchs Corinna
- Gollner Anna-Lena
- Grollegg Anna-Celine
- Güsser Andrea
- Hammer Karl
- Hammerl Lydia
- Hirtenfellner Heike

*Nicht am Foto:
Steinmann-Nagl Manuel*

2. Reihe stehend von links:


- Jiricek Marie Theres
- Kundigraber Iris
- Lackner Daniel
- Langmann Isabella
- Lechner Tobias
- Lehofer Christian
- Luckerbauer David
- Pieber Nico
- Postl Birgit
- KV Ing. Franz Färber

3. Reihe stehend von links:

- Dir. Wolfgang Fank BED
- Projer Carina
- Reisenhofer Katrin
- Schieder Christoph
- Schieder Silvia
- Schöberl Lisa Maria
- Schwaiger Annkathrin
- Spindler Johann
- Terler Eva Maria
- Wappel Isabel
- Wappel Kurt

***Johanna & Martin
Kopper mit Luis Johannes***

AV-Jahrgang 2015

 **25. Mai 2024**



Liebe
HÄLT DIE
ZEIT AN
UND LÄSST
DIE
Ewigkeit
BEGINNEN.



**WIR
GRATULIEREN
HERZLICH!**



***Alexandra & Marco
Scheumbauer***
AV-Jahrgang 2015

 **04. Mai 2024**

Willkommen im Team!



BAIER Jürgen

Mein Name ist Jürgen Baier aus Rohrbach an der Lafnitz. Ich bin seit Juli 2024 in Kirchberg und habe Anfang September die Buchhaltung von Gottfried Heidenbauer übernommen. Nachdem ich in mehreren Unternehmen in der Privatwirtschaft im Rechnungswesen tätig war, konnte ich zuletzt am Gemeindeamt in Rohrbach an der Lafnitz in der Buchhaltung und anderen Bereichen der Gemeindeverwaltung wirken. Die Herausforderung der Fortführung des vielseitigen, abwechslungsreichen und umfangreichen Wirkens von Gottfried in Kirchberg habe ich mit Motivation und Freude angenommen. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit, freue mich alle besser kennen zu lernen und sage „Danke“ für die freundliche und positive Aufnahme in der Kirchberg-Familie.



SCHEUMBAUER Daniel

Mein Name ist Daniel Scheumbauer und ich wohne in Wiesfleck auf einem land- und forstwirtschaftlichen Betrieb. Nachdem ich meine Matura am Francisco Josephinum Wieselburg in der Abteilung Landtechnik absolviert hatte, folgte der Präsenzdienst. Anschließend war ich in einem Konstruktionsbüro als Konstrukteur und in der Projektleitung tätig, wodurch ich im Juni dieses Jahres meinen Ingenieurstitel erhalten habe. Seit Oktober 2023 studiere ich bereits Agrarbildung und Beratung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien. Ab diesem Schuljahr darf ich das Lehrerteam in den Fächern Landtechnik Theorie und Praxis, Metallbearbeitungspraxis, Unternehmensführung, Informatik sowie im Internatsdienst unterstützen. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit mit der gesamten „Kirchberg-Familie“.

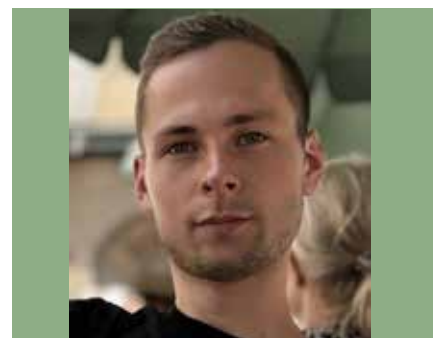
SPITZER Martin

Mein Name ist Martin Spitzer und komme aus Puchegg bei Vorau. Nach Absolvierung der LFS Kirchberg erlernte ich den Beruf des GWH-Installateurs. Anschließend war ich am Kirchberger Landwirtschaftsbetrieb beschäftigt. Im Frühjahr dieses Jahres schloss ich die Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister erfolgreich ab. Seit September unterrichte ich Tierhaltung, Bewegung und Sport und Installationstechnik an der Fachschule. Neben meiner Tätigkeit in Kirchberg bewirtschafte ich zuhause im Nebenberuf einen Rinderaufzuchtbetrieb.

GAULHOFER Christoph

Ich heiße Gaulhofer Christoph und komme aus Mönichwald. Nach der Matura am Gymnasium Hartberg und dem Zivildienst beim Roten Kreuz in Vorau begann ich das Lehramtsstudium für katholische Religion, Geschichte und später auch Ethik in Graz. Nach einigen kurzen Vertretungen an verschiedenen Schulen habe ich jetzt erstmalig ein ganzes Schuljahr vom Anfang bis zum Ende. Ich freue mich sehr auf diese neue Herausforderung an einem für mich völlig neuen Schultyp. Ein großes Dankeschön im Voraus an meine neuen Kollegen für die nette und freundliche Aufnahme an der LFS Kirchberg.

RECHBERGER Hannes



Mein Name ist Hannes Rechberger und ich komme aus Puchegg. Ich habe mich schon früh für die Land- und Forstwirtschaft begeistert, weshalb ich auch die LFS Kirchberg absolvierte. Nach Abschluss meiner Lehre als Landmaschinentechniker im Familienunternehmen Gaugl Landmaschinen arbeitete ich bei der Firma Gsellmann als Futtermittelvertreter. Ich freue mich, dass ich nun wieder in der Land- und Forstwirtschaft tätig bin und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit.



Kirchberger Hofladen

Frisch - Regional - Nachhaltig - Qualitätiv



Oktober

FR	04.10.2024	12:00-15:30
FR	11.10.2024	12:00-15:30
FR	18.10.2024	12:00-15:30
FR	25.10.2024	12:00-15:30
DO	31.10.2024	12:00-15:30

November

FR	08.11.2024	12:00-15:30
FR	15.11.2024	12:00-15:30
FR	22.11.2024	12:00-15:30
FR	29.11.2024	12:00-15:30

Dezember

FR	06.12.2024	12:00-15:30
FR	13.12.2024	12:00-15:30
FR	20.12.2024	12:00-15:30



KIRCHBERGER ACTION TAGE 2024

08.10./09.10.

22.10./23.10.

19.11./20.11.

26.11./27.11.

Infos und Anmeldung



Land- und forstwirtschaftliche
Fachschule Kirchberg am Walde
Erdwegen 1-4, 8232 Grafendorf
03338/2289

NEU
im Team!



SPANDL Judith

Mein Name ist Judith Spandl, ich komme aus Neustift an der Lafnitz und bin seit September in Kirchberg. Kochen und Backen ist eine große Leidenschaft von mir, deshalb habe ich mich entschieden, beruflich noch einmal ganz von vorne zu starten und habe eine Lehre als Köchin begonnen. Ich freue mich auf eine spannende Zeit mit einem großartigen Team!

Zutaten:

Für den Teig:
6 Eier
20 dag Zucker
25 dag Mehl
1/8 l Wasser
1/8 l Öl
2 EL Backkakao
1 TL Backpulver

Für die Creme:
1/2 l Milch
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillepudding
20 dag Kochschokolade
5 Blatt Gelatine
1/2 l Schlag

Außerdem:
1 Dose Birnenkompott
Schokoraspel
1/4 l Schlag



Mein Lieblingsrezept

Birnentorte

Zubereitung:

Eier, Zucker und Wasser schaumig schlagen, Öl langsam dazugeben, Mehl, Backkakao und Backpulver langsam unterheben. In einer Tortenform bei 165 Grad backen. Für die Creme einen Vanillepudding kochen und die Schokolade und die Gelatine im warmen Pudding auflösen. Geschlagenes Obers unterheben. Die Torte einmal durchschneiden, mit Birnenkompott belegen und die Creme darauf verteilen. (Einen Tortenring benutzen, da die Creme noch sehr flüssig ist) Mit dem zweiten Tortenboden abschließen. Am besten übernacht kühl stellen. Mit geschlagenem Obers einstreichen und mit Schokoraspel dekorieren.



Impressum - Herausgeber:
Absolventenverband der landwirtschaftlichen
Fachschule Kirchberg am Walde
Für den Inhalt verantwortlich und Zusammenstellung:
Roman Musch, Dir. Wolfgang FANK BED
Layout: **Claudia Mauerhofer**

Bildnachwies: Seite 2: © Starfoto / Seite 3: © steirische-spezialitäten.at
© Kröpfl © Buchegger / Seite 6: © Anna Reith / Seite 12: © Gimpel
Vervielfältigung: Kaindorfdruck - Druck und Grafik - professionell, individuell
und schnell, Kaindorf 20, 8224 Kaindorf bei Hartberg