



Zeitung des Absolventenverbandes der Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg am Walde
21. Jahrgang November 2024 Nr. 117 P.b.b. B.Nr. GZ02Z033898M Verlagspostamt: 8232 Grafendorf bei Hartberg



**Vor 100 Jahren setzten sich die ersten Schüler hinter Kirchberger Schulbänke.
Die Einweihung der restaurierten Mariensäule ist der Auftakt ins Jubiläumsjahr.**



***Lehrfahrt des
Absolventenverbandes zur Messe Tulln***

**21.11.
2024**

AV-Obmann am Wort



Obmann Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchberger Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Fachschule. „Warum in die Ferne schweifen? Das Gute ist so nah.“ Dieses Sprichwort fiel so manchem Teilnehmer bei unserer Sternfahrt im Raum Pöllau ein. Organisiert dankenswerterweise von unserem Vorstandsmitglied Martin Heil, verbrachten wir einen schönen Tag in Pöllau und Umgebung. Ich wünsche

allen Besitzern und ihren Familien auf diesem Wege alles Gute, viel Gesundheit und Glück mit ihren Betrieben. So vielfältig diese in ihren einzelnen Vermarktungsschienen auch zu sein scheinen, so verbindet sie doch ein Gemeinsames. Dies ist das langsame aber stetige Wachsen in der Struktur. Der Mut zu neuen, innovativen Produkten, die Verbundenheit mit der Region und zu seinen Bewohnern. Ein jeder dieser Betriebe vermag natürlich nicht eine Riesenanzahl an Einwohnern zu versorgen. Aber jeder von ihnen ist ein Stück Regionalität. Und eine Möglichkeit, diese Verbundenheit praktisch auszudrücken, ist die Nutzung ihrer lokalen Produkte und Dienstleistungen. Der Kauf von regionalen Lebensmitteln, handwerklich hergestellter Produkte oder die Inanspruchnahme örtlicher Dienstleistungen stärkt die regionale Wirtschaft und fördert die Nachhaltigkeit. Kurze Transportwege reduzieren den CO₂-Ausstoß und lokale Wertschöpfungsketten un-

terstützen die Unabhängigkeit und Krisenfestigkeit der Region. Heimatverbundenheit und regionale Versorgung gehen somit Hand in Hand. Sie fördern nicht nur die lokale Kultur und Wirtschaft, sondern leisten auch einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Einladen möchte ich auf diesem Weg zu unserer Lehrfahrt im November. Sie führt uns dieses Jahr zur Austro Agrar Tulln. Wir haben uns entschieden, diese Messe gemeinsam mit unserem Betriebsleiterlehrgang der Kirchberger Schule mitzuorganisieren. Es sind bereits sechs Jahre seit der letzten Agrar-Messe vergangen und viele unserer Absolventen sind bestimmt wieder auf die Neuerungen im Bereich der Technik gespannt. Für die Gesellschaftspflege werden wir uns auch wieder einen gemütlichen Ausklang suchen. Also bitte früh genug anmelden. Für das heurige Jahr wünsche ich noch allen einen guten und unfallfreien Abschluss. Viel Glück und Gesundheit in Haus und Hof.
Euer Raimund Kandlbauer

Liebe Kirchbergerinnen und Kirchberger!

100 Jahre gelebte Landwirtschaft: Ein Blick auf unsere Schule der Praxis. Ein stolzes Jubiläum im Zeichen der Zukunft. Vor genau 100 Jahren, im Jahr 1924, wurde unsere landwirtschaftliche Fachschule Kirchberg gegründet und eingeweiht. Dies haben wir zum Anlass genommen und unsere neu renovierte Mariensäule zum fast gleichen Datum wie vor 100 Jahren mit einem schönen Festakt eingeweiht. Mit dieser Feier sind wir in das Jubiläum 100 Jahre Schule Kirchberg gestartet. Die ersten neun Schüler haben im Jänner 1925 in Kirchberg mit ihrer Ausbildung gestartet. Unsere Schule hat ein klares Ziel, den Schülern nicht nur theoretisches Wissen zu vermitteln, sondern sie mit den Händen arbeiten zu lassen, die Natur zu verstehen und sie verantwortungsvoll zu nutzen. In die-

sen 100 Jahren hat sich viel verändert, doch eines ist gleich geblieben, unser unverwechselbarer Fokus auf den praxisorientierten Unterricht. Heute, ein Jahrhundert später, blicken wir stolz auf diese Tradition zurück. Generationen von Schülern haben hier die Grundlagen für ihren beruflichen und persönlichen Erfolg gelegt. Viele von ihnen prägen heute die moderne Landwirtschaft und tragen dazu bei, dass Innovation und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft Hand in Hand gehen. Die Jubiläumsfeier zu diesem Anlass steht ganz im Zeichen dieser Erfolgsgeschichte. Ehemalige Schüler, Lehrer, Partner und alle Menschen aus der Region sind eingeladen, gemeinsam zu feiern, auf das Erreichte zurückzublicken und die Weichen für die Zukunft zu stellen. Wir freuen uns auf ein Fest, das die Brücke zwischen Tradition und Zukunft schlägt – und die Werte

Direktor am Wort



unserer Schule lebendig hält: praxisnah, zukunftsorientiert und fest verwurzelt in der Region. Ich freue mich, euch Absolventinnen und Absolventen in diesem Jubiläumsjahr oft in Kirchberg zu treffen, viele gute Gespräche mit euch zu führen und auf eine gute, gemeinsame Zukunft an der LFS Kirchberg am Walde anzustoßen.
Dir. Wolfgang Fank

Lehrfahrt

des Absolventenverbandes zur Messe Tulln



Donnerstag,
21. Nov.
2024



Auf höchster Stufe

Wir gratulieren den 7 Absolventen, die vor kurzem in Graz ihre Meisterausbildung abschließen konnten. LK-Vizepräsidentin Maria Pein und Landarbeiterkammer-Präsident Eduard Zentner überreichten die Meisterbriefe im Rahmen des Meisterballs im Grazer Steiermarkhof. Der Meistertitel ist der höchste Abschluss der agrarischen Berufsausbildung. Der Kurs erstreckt sich über drei Winter und umfasst insgesamt rund 520 Unterrichtseinheiten. Hinzu kommt eine zweijährige Buchführungspflicht und die Meisterarbeit. Die mündliche und schriftliche Abschlussprüfung dauert fünf Stunden. Wir gratulieren:

Markus Hofer, Mathias Kolb, Thomas Pußwald, Johannes Schaffler, Martin Karl Sommersguter, Martin Spitzer und Johann Trieb.

Darüber hinaus wurde Johannes Schaffler zum „Meister des Jahres“ in der Sparte Forstwirtschaft gekürt. Neuerdings kann man den Titel auch auf Ausweisen anführen und zwar mit dem Namensvorsatz „Mst.“.



- 07:00 Uhr **Abfahrt in Kirchberg**
- 09:30 Uhr **Eintreffen bei der Austro Agrar Tulln**
Die Leitmesse für Landtechnik
- 15:00 Uhr **Abfahrt Messe Tulln**
- 17:00 Uhr **Gemütlicher Ausklang beim Mostwirthshaus Putz`n Riebenbauer in Pinggau-Wiesenhöf**
- 20:00 Uhr **Ankunft in Kirchberg**
- Kosten: **€ 25,00 pro Person**
(Busfahrt, Jause, Eintritt & Abendessen)
Das Mittagessen ist selbst zu bezahlen!

Zustiegsmöglichkeiten:

- 07:05 Uhr **Grafendorf P&R**
- 07:20 Uhr **Schäffernsteg P&R**

**Anmeldung für die Lehrfahrt
telefonisch unter
03338/22 89
bis Dienstag, 19.11.2024**

Rückblick

Sonntag, 13. Oktober 2024
auf die Sternfahrt ins Pöllauer Tal



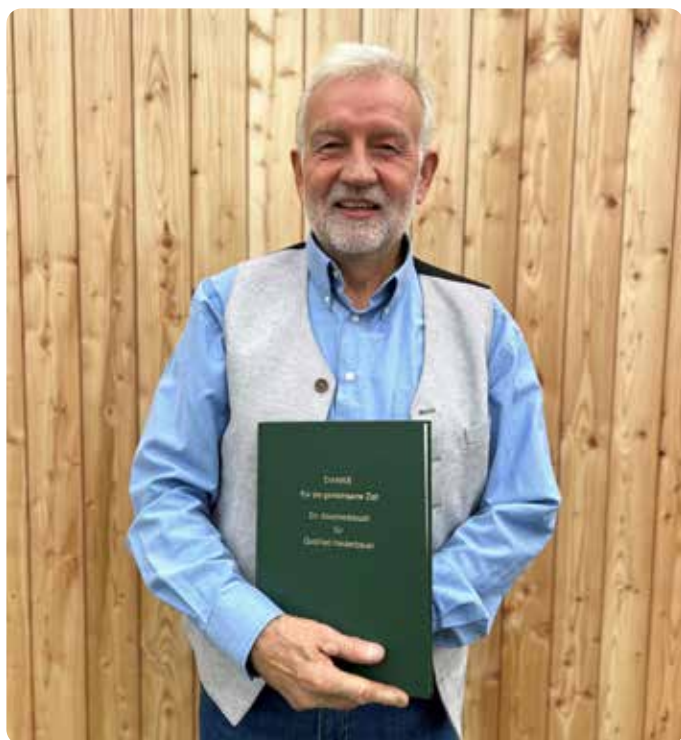
Nach dem Besuch des Gottesdienstes in der Pfarrkirche Pöllau trafen wir uns zum Betriebsbesuch bei Jürgen und Katharina Kröpfl. Nicht nur die Firma Naturparkrasen, sondern auch mehrere tausend Freilandhühner mit anschließender Direktvermarktung ab Hof, eine neugebaute und großteils eigenentwickelte Cultandüngererzeugung sowie ein Erdbauunternehmen sorgen dafür, dass die Familie immer in Bewegung bleibt.





Nach einem ausgiebigen Mittagssmahl im Hotel-Restaurant Gruber fuhren wir zum Betrieb Karl Reiter in Rabenwald. Die Landwirtschaft des Betriebsfuhriers besteht aus mehreren Einzelbetrieben in der Region. Auf dem von uns besuchten Betrieb werden die ca. 80 Angusrinder fertiggemästet und anschließend stressfrei geschlachtet. Die Vermarktung der Rinder passiert grofstils in den eigenen Hotels des Betriebsfuhriers. Wild- und Ziegenhaltung gefährdeter Rassen runden diesen Betrieb ab, welcher durchs Jahr von zwei Angestellten gefuhrt wird. Bäuerliche Spezialitäten vom eigenen Betrieb. Dies ist das Motto der Familie Buchegger aus Pöllauberg. Mehr als 50 verschiedene Edelbrände und Liköre, Teigwaren, Marmeladen und Kürbiskernöl sowie Eier aus Bodenhaltung runden die Produktpalette ab. Die neugebaute Schaubrennerei des Betriebes kann man aber auch am 27.11. dieses Jahres bei der Sendung „Österreich vom Feinsten“ im ORF Fernsehprogramm bewundern. Ein Buschenschankbesuch bei der Familie Muhr in Schönau rundete diesen Tag ab.





Abschied

Gottfried Heidenbauer

Eine Ära geht zu Ende, 49 Dienstjahre, davon 35 Jahre in Kirchberg, 7 Direktoren und mehr als 1.500 Schülerinnen und Schüler. Diese Zahlen sprechen mehr als tausend Worte.

Lieber Gottfried!

Einen Buchhalter drückt man in Zahlen aus. Aber nicht nur der pflichtbewusste und verlässliche Buchhalter, sondern auch ein wunderbarer Kollege und Freund geht in den wohlverdienten Ruhestand. Dein Engagement und deine Hingabe haben stets dafür gesorgt, dass alles in bester Ordnung war – deine Arbeit war beispielhaft und hat unser Team stark gemacht. Ohne dich wird es definitiv anders sein. Dein Humor, dein Rat und dein freundliches Lächeln werden uns sehr fehlen, doch

gleichzeitig gönnen wir dir von Herzen diesen neuen Lebensabschnitt und freuen uns darauf zu sehen, wie du deine Zeit nun für all die Dinge nutzen wirst, die bisher vielleicht zu kurz kamen. Möge der Ruhestand dir ebenso viel Freude bringen wie du uns über die Jahre bereitet hast. Danke für alles, was du für uns Kirchbergerinnen und Kirchberger getan hast. Alles Liebe und nur das Beste für deinen neuen Lebensabschnitt!

Wolfgang Fank

UNTERBERGER Regina



Mein Name ist Regina Unterberger und ich komme aus Miesenbach bei Birkfeld. Mit meinem Lebensgefährten bewirtschaften wir einen Forst- und Fleckviehzuchtbetrieb. Ich bin Mutter von fast zwei erwachsenen Kindern, mein Sohn schloss im Frühjahr den Betriebsleiter in Kirchberg ab. Da ich sehr gerne Koche, darf ich das Kirchberger Kuchenteam verstärken und freue mich über eine gute Zusammenarbeit unter netten Kolleginnen.

PÖTTLER Martina



Mein Name ist Martina Pöttler und ich komme aus Lafnitz. Ich bin verheiratet und habe 3 Kinder. Sauberkeit liegt mir sehr am Herzen, deshalb freut es mich, dass ich das Kirchberger Reinigungsteam unterstützen darf. In meiner Freizeit backe ich sehr gerne und unternehme mit meiner Familie gerne Ausflüge. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!



Willkommen im Team!

*Wir freuen uns auf
eine gute
Zusammenarbeit!*

Anja & Markus
Lueger mit Sofia & Katharina
AV-Jahrgang 2015 und 2014

 **14. September 2024**



Liebe

HÄLT DIE
ZEIT AN
UND LÄSST
DIE

Ewigkeit

BEGINNEN.



WIR
GRATULIEREN
HERZLICH!



Judith & Christian Haider
mit Kerstin & Tatjana

 **07. Juni 2024**


AV-Jahrgang 2010



Raphael David 

17.08.2024

Andrea Hatzl, Köchin,
und David Hatzl,
AS-Jhg. 2003

 53 cm

 3600 g



Schwestern
Helena und **Johanna**

Kirchberger
SCHLOSSBALL
10.01.25



Pro Absolvent können 2 Karten über das Internet bestellt werden.

Ein Recht auf Karten gibt es leider nicht! Doppelbestellungen werden nicht berücksichtigt.

1. Voraussetzung ist, dass der Mitgliedsbeitrag vor der Bestellung einbezahlt ist. (Siehe Aufdruck unten im Adressfeld) IBAN für die Überweisung des Mitgliedsbeitrages:
AT32 3802 3000 0210 5526
2. Für die Bestellung bitte die AV-Mitgliedsnummer (Adressaufdruck ablesbar) bereithalten.
3. Erst nach Zusage seitens der Schule (Bearbeitungsdauer mind. 1 Woche) sind die Karten reserviert.
4. Dann müssen die Karten noch vor Weihnachten abgeholt werden, ansonsten verfallen sie.

Ballkartenbestellung NUR ONLINE

04.12. & 05.12.2024
von 18:00 - 21:00 Uhr
unter www.lfs-kirchberg.at

Die zehnte Hunderttausender-Kuh



Die Familie ist stolz auf Franzi, die zehnte 100.000er-Kuh

Andreas Arzberger ist bei der Grundfutterqualität kompromisslos

Auch wenn der Laufstall schon mehr als 20 Jahre alt ist und es keinen Futtermischwagen gibt, schafft es Familie Arzberger mit viel Leidenschaft und perfektem Management, höchste Tierleistungen zu erreichen. 53 Kühe plus Nachzucht stehen im Stall. 12.700 Kilo Milch mit 953 Kilo Fett und Eiweiß leisten sie im Durchschnitt jährlich. Und das bei herausragender Gesundheit. Dieser Tage erreicht Kuh Franzi die 100.000 Kilo-Marke. Sie ist bereits die zehnte aus der Zucht der Arzbergers, die diese Lebensleistung erreicht. Fünf Stiere schafften es in den Besamungseinsatz, vier vielversprechende Jungtiere aus dem Stall der Familie befinden sich in Kalsdorf in Aufzucht. „Leistungsbereitschaft und Großrahmigkeit sind mir bei unserem Fleckvieh wichtig. Wir spülen von den besten auch Embryonen aus“, erklärt Andreas seine Philosophie. Es gibt nur eine

Ausnahme, wie Elisabeth Arzberger (sie absolvierte 2017 den „Schnellsieder-Kurs“ in Kirchberg) betont: „Ich wollte unbedingt zumindest eine andere Kuh, welche Rasse, war nicht so wichtig.“ Andreas schenkte ihr eine Brown-Swiss-Kuh. Sie sei definitiv die Kuschelkuh im Stall – nicht nur für Elisabeth, sondern auch für die Kinder Leon (10), Elisabeth (7), Annalena (4) und Viktoria (2).

Schwört auf Schwefel

Genetik ist das eine, dieses Leistungspotenzial schlussendlich auch auszuschöpfen, das andere. „Beste Grundfutterqualität ist für mich das Um und Auf“, verrät Andreas Arzberger. Das beginnt bei der Nährstoffversorgung des Grünlandes. „Im Herbst bringen wir mit der Gülle Kalk und Schwefel aus. Im Frühjahr dann nochmal 30 Kilo Schwefel. Mir kommt vor, das fördert die Bestockung enorm.“ Ein weiteres wichtiges Qualitätskriterium ist die Schlagkraft bei der Grünlandernte. 35 Hektar, die rund um den Hof liegen, mäht, zettet und schwadet die Familie selbst.



Rasenmäher zum Anschieben, Selbstfahr-Silokamm zum Einfüttern

Seit dem Vorjahr wird mit einem Vierfach-Schwader gearbeitet. „Ich schwade, wenn der richtige Anwelkgrad erreicht ist, nicht damit ich rechtzeitig fertig werde“, so Arzberger. Dafür hat er keinen Erntewagen. Das machen Lohnunternehmer. Voraussetzung: Flüssigdosiereinrichtung. Denn bei jedem Schnitt kommen Silierhilfen zum Einsatz. Die Fahrtilos werden im Sandwich-Verfahren befüllt – auch mit Mais. Das bedeutet, dass der vergärte Silo wieder geöffnet wird, um einen weiteren Schnitt daraufzulegen. Vorgelegt wird mit einem selbstfahrenden Silokamm. Angeschoben wird mit einem Rasenmähertraktor mit Schneeschild. „Da haben sie heuer beim Händler große Augen gemacht, als sie gesehen haben, wie viele Stunden wir auf den alten draufgefahren haben“, lacht Andreas.

Jungzüchter

Auch wenn der Stall von Vater Johann 2003 mit viel Weitblick entstand, werden derzeit Pläne für einen Um- und Zubau geschmiedet. Einige Jahre lang trainierte Andreas die Kirchberger Jungzüchter. Als einer der Schüler das Bundesjungzüchter-Championat gewann, mussten seine Haare dran glauben. „Ich habe gewettet, dass ich mir eine Glatze scheren lasse, wenn jemand vom Team gewinnen sollte“, erinnert er sich. Ob Sohn Leon auch solche Erlebnisse in Kirchberg haben wird? „Wir sind alle sehr landwirtschafts-affin, Leon redet schon davon, nach Kirchberg zu gehen.“



Kinder mit vollem Einsatz dabei



Der Weg zur neuen Halle führt durch den Stall



**Betriebs-
Info**

***Elisabeth und Andreas Arzberger
(AV-Jahrgang 2006) vulgo: Wirtluis***

***Kinder Leon (10), Elisabeth (7), Annalena (4),
Viktoria (2)***

***Eltern Elisabeth und Johann sowie
Oma Brigitta (94)***

Schachen bei Vorau, 750 Meter Seehöhe

- 51 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, die sich 50:50 auf Dauergrünland und Acker aufteilen. Fruchtfolge aus Weizen, Gerste, Landsberger-Gemenge und Silomais
- 11 Hektar Wald
- Milch- und Fleckviehzuchtbetrieb mit 115 Rindern, davon 53 Milchkühe. Bereits zehn 100.000er-Kühe
- 5 Besamungsstiere sind aus der Zucht der Arzbergers hervorgegangen
- Andreas ist Landwirtschaftsmeister, zertifizierter überbetrieblicher Klauenpfleger und im Vorstand der MGN-Molkerei
- 110 kWp-Photovoltaik-Anlage



Spanische Schüler zu Gast in Kirchberg: Erasmus+ Austausch

Im Rahmen des Erasmus+ Programmes besuchte uns im Oktober eine Gruppe spanischer Schüler. Der Austausch begann mit der Ankunft der Gäste am Wiener Flughafen. Nach einer kurzen Tour durch Wien und einem gemeinsamen Abendessen in Kirchberg startete eine ereignisreiche Woche.

Die spanischen Schüler nahmen begeistert am Praxisunterricht in unserer Schule teil. Sie zeigten großes Interesse an den praktischen Aspekten der landwirtschaftlichen Ausbildung und waren beeindruckt von den Einblicken in den Schulalltag. Beson-

ders gut gefiel ihnen der direkte Kontakt mit den Tieren und die Möglichkeit, aktiv mitzuarbeiten. Ein sportliches Highlight war das Fußballturnier, bei dem die spanischen Schüler gegen unsere Mannschaft antraten. Trotz ihrer Bemühungen verloren sie knapp, hatten aber großen Spaß und nutzten die Gelegenheit, Freundschaften zu knüpfen.

Neben dem Schulalltag unternahmen die Gäste auch spannende Ausflüge. Ein besonderes Erlebnis war die Besichtigung der Ölmühle Fandler, wo sie die traditionelle Herstellung von hochwertigem Öl miterleben durften. Ebenso be-

eindruckte der Besuch bei Vulcano, bei dem die Schüler die Kunst der Schinkenherstellung kennenlernen konnten. Weitere Highlights waren die Riegersburg und die Zotter-Schokoladenfabrik. Ein entspannender Besuch in der Therme Loipersdorf rundete das Programm ab.

Zum Abschluss erkundeten die spanischen Schüler Graz, bevor sie die Heimreise antraten. Unsere Schüler freuen sich schon darauf, ihre spanischen Austauschpartner im März 2025 zu besuchen. Der Austausch ist Teil des Erasmus+ Projektes, das von der EU gefördert wird.



Bauprojekt: Spanische und Kirchberger Schüler im Einsatz



Praxisunterricht: Spanische Schüler lernen unsere Tiere kennen



Die Fachschule Kirchberg - Ein moderner Auftritt auf Social Media

An der Fachschule Kirchberg wird nicht nur Wissen in verschiedenen Fachbereichen vermittelt, sondern auch eine lebendige Schulgemeinschaft gefördert. Um diese Vielfalt nach außen zu zeigen, ist die Schule auch auf Social Media aktiv. Ganz neu seit Ende des letzten Schuljahres ist unser Auftritt auf Instagram, während unsere Facebook-Seite bereits seit längerem genutzt wird, um Einblicke in das Schulleben zu bieten.

Die Fachschule Kirchberg ist ein lebendiger Ort, an dem Schüler*innen nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch lernen. Um diese Vielfalt zu zeigen, nutzen wir Social Media aktiv und geben so Einblicke in unser tägliches Schulleben, unsere Praxis- & Theorieeinheiten wie auch auf die vielen Veranstaltungen. Unterstützt wird dies durch unser engagiertes Social Media-Schüler-Team und seitens des Lehrerkollegiums von DI Magdalena Scherzer. Sie koordiniert die Inhalte, plant Beiträge und sorgt gemeinsam mit den Schüler:innen dafür, dass die Fachschule Kirchberg modern und authentisch im Internet präsent ist.

Was macht das Social Media Team?

Das Team besteht unter anderem aus motivierten Schüler*innen, die durch kreative Ideen und tatkräftige Unterstützung die Social Media-Präsenz der Schule gestalten. Dieses Schuljahr haben Anna Winkler und Emma Holzer den Langzeitdienst übernommen. Gemeinsam mit den Schüler*innen sammeln wir Ideen und sorgt für eine kontinuierliche und kreative Darstellung des Schullebens auf unseren Plattformen.

Social Media – Ein Fenster in den Schulalltag

Der Start auf Instagram und die Arbeit auf Facebook sind wichtige Schritte, um die Fachschule Kirchberg sichtbar zu machen. Durch Social Media können wir einer breiten Öffentlichkeit zeigen, was unsere Schule besonders macht. Für zukünftige Schüler*innen, Eltern und Interessierte bieten unsere Kanäle eine tolle Möglichkeit, die Fachbereiche und den Gemeinschaftssinn der Schule kennenzulernen.

Schaut gerne auf unseren Kanälen vorbei:

Instagram:
@fachschulekirchberg

Facebook:
Fachschule Kirchberg

Hier findet ihr regelmäßig neue Beiträge, die euch über alles Wichtige an der Fachschule Kirchberg auf dem Laufenden halten.

Wir freuen uns, wenn ihr uns dort besucht!





ACTION-TAGE

DI:19.11./26.11./10.12. 2024
MI:20.11./27.11./11.12.2024

Für alle Schüler:innen, die sich für eine Ausbildung im ländlichen Raum interessieren.

Beginn der Kennenlerntour jeweils um 09.00 & 14.00 Uhr.

Um telefonische Voranmeldung wird gebeten: **03338/2289**



GEFLÜGEL-FACHTAG

Dienstag, 12.11.2024
13.00 bis 17.00 Uhr

Aktuelle Themen rund um die Legehennenhaltung.

Referent:in: Anton Koller, Christian Eichinger, DI Schlögl Heinz, DI Walcher-Eichinger Gregor
Eine Anmeldung ist erforderlich!

www.nutztier.at/gefluegel



KÜRBIS-FACHTAG

Mittwoch, 15. Jänner 2025
08.30 bis 12.30 Uhr

Themen: „Smart farming“ und Biodiversitätsthemen sowie Social Media. 2 Stunden für ÖPUL23-UBB od. BIO-BIODIVERSITÄT; 1 Stunde Pflanzenschutz-Weiterbildung. Tagungsbeitrag: € 30,00
Anmeldung & Info unter: **www.stmk.lfi.at**

*Die kommende Zeit bietet viele Möglichkeiten zum Weiterbilden,
Kennenlernen und Verweilen in Kirchberg*

MIT EINEM KLICK ZUM AV-BEITRAG

Durch scannen des QR-Codes kann der Mitgliedsbeitrag mit Raiffeisen-Elba, George, ... ganz einfach überwiesen werden. Den Betrag bzw. die Mitgliedsnummer findest du im Adressfeld unterhalb.



Mitgliedsbeitrag mit QR-Code einfach und schnell überweisen.



MILCHWIRTSCHAFTSTAG

Freitag, 07. Februar 2025
08.45 bis 15.00 Uhr

Themen: „Strategien für eine antibiotikareduzierte Eutergesundheit“; Referenten: Dr. Peter Eckhardt, Dr. med. vet. Martina Baumgartner; Anrechnung: 2 Std. TGD-Weiterbildung
Anmeldung & Info unter: **www.stmk.lfi.at**



Impressum - Herausgeber:

Absolventenverband der landwirtschaftlichen
Fachschule Kirchberg am Walde

Für den Inhalt und die Zusammenstellung verantwortlich:
Roman Musch, Dir. Wolfgang FANK BED

Layout: **Claudia Mauerhofer**

Bildnachweis: Seite 1: © Alfred Mayer / Seite 2: © Starfoto
Seite 3: © LFA / Danner / Seite 8: © Alfred Brettenthaler

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