



stadt.land.dergrottenhof.

Absolventenzeitung • Winter / 2024

GROTTENHOF



Unser
Grottenhofteam

Das Team vom Grottenhof wünscht alles Gute für das Jahr 2025

Foto: Werner Loidl



DI Hannes Saueregger

Liebe Leserin, liebe Leser,

zum Jahreswechsel möchte ich Ihnen in einem kurzen Rückblick das ereignisreiche Jahr 2024 Revue passieren lassen.

Der Neubau unseres Schulgebäudes, der sich über mehrere Jahre erstreckte, konnte im Februar 2024 planmäßig abgeschlossen werden. Der letzte Bauabschnitt betraf das „Schlössl“, das vollständig saniert wurde und nun als Internat für unsere Schüler*innen zur Verfügung steht. Ebenfalls im Februar, am Faschingsdienstag, organisierten wir einen „Grottenhofer Wintersporttag“. Mit drei Reisebussen fuhren wir ins Skigebiet Hochwurzen, wo wir gemeinsam rodelten und Ski fahren – ein unvergesslicher Tag im Schnee.



BL-Abschlussreise

Die Abschlussreise unseres BL-Jahrgangs führte beide Klassen nach Tschechien, wo die Schüler*innen spannende Einblicke in die Landwirtschaft und Kultur des Landes erhielten. Nachdem 2023 die erste Erasmus-Reise nach Šentjur und Ljubljana in Slowenien ein voller Erfolg war, unternahmen wir 2024 mit 20 Schüler*innen eine Reise nach Belgien. Dort besuchten wir das „Bischöfliche Technische Institut St. Vith“, mehrere landwirtschaftliche Betriebe sowie das Lohnunternehmen Reiff in Luxemburg. In Brüssel standen das Steiermark Haus und das Europaparlament auf dem Programm. Der Besuch eines der größten Lohnunternehmen in Europa, der Pride-Umzug in Brüssel und die Fahrt mit dem Nachtzug hinterließen bei unseren Schüler*innen bleibende Eindrücke.

Im Juni 2024 eröffnete der Verein „Die Wasserschutzbauern“ am Schulstandort in Graz das Projekt „Steirer:Acker:Graz“. Auf einer Fläche von 2000 m² werden hier nicht nur Kulturen für die menschliche Ernährung, sondern auch Rohstoffe wie Baumwolle und Kautschuk angebaut. Diese öffentlich zugängliche Fläche dient zudem als Bildungsplattform, auf der Kurse und Workshops stattfinden. In der ersten Schulwoche des Schuljahres 2024/25 reisten wir erneut mit unseren Schüler*innen für drei Tage auf die Schul-Alm. Dort führten wir Instandhaltungsarbeiten am Gebäude durch und pflegten die umliegenden Flächen – eine wertvolle Gelegenheit, um auch praktische Fertigkeiten in der Natur zu erlernen und zu vertiefen.

Wir blicken zurück auf ein ereignisreiches Jahr und freuen uns auf die kommenden Herausforderungen und Erlebnisse. Möge dieser Kalender Sie durch das Jahr 2025 begleiten!

Ihr Hannes Saueregger

Direktor der LFS Grottenhof



Aufenthaltsraum im neuen Schlössl



Zimmer im neuen Schlössl



„Steirer:Acker:Graz“
Foto: LK/Danner



Bodenleben im „Steirer:Acker:Graz“
Foto: LK/Danner



Praxis auf der Schulalm

Aufgefallen!

Weitere Berichte zu den Klassentreffen.



Generalversammlung und Klassentreffen 2024

Obmann Stv.ⁱⁿ Johanna Conrad konnte am 23.11.2024 rund 90 AbsolventInnen bei der Generalversammlung begrüßen. Es folgte der Tätigkeits- und Kassabericht von Georg Neumann. Kassaprüferin Belinda Kupfer bestätigte die ordnungsgemäße Kassaführung. Anschließend informierte Dir. DI Hannes Saueregger über das aktuelle Schulgeschehen. DI Erich Kerngast wurde für die langjährige Unterstützung des Absolventenvereins ein Präsent überreicht. Den Höhepunkt bildete die Ehrung der jubilierenden Jahrgänge. Der Abschluss war ein gemeinsames Mittagessen in der Schule und eine Schulführung.



Adventkranzbinden



3. Platz bei der Pferdewirtschaftstrophy



Wir gratulieren den Pferdewirtschaftsmädels herzlich zum 3. Platz bei der Pferdewirte-Trophy!

Dienstags 14.01.2025 14-16 Uhr
28.01.2025

GROTTENHOF SCHULINFOTAGE
LFS Grottenhof

WAS ERWARTET EUCH?

- Führung durch das Schulgelände
- Einblicke in den Praxisunterricht
- Verkostung schuleigener Spezialitäten
- LFS Grottenhof:
 - Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz
- Wir bitten um Anmeldung zum Schulinfotag unter: lfs@grottenhof.stmk.gv.at oder 0316/2815610

Wir freuen uns auf Euch!

Weitere Informationen:

EmpfängerIn Name/Firma Absolventenverein Grottenhof		Betrag	
IBAN EmpfängerIn AT 35384390001000405		EUR	
BIC (SWIFT-Code) der Empfängerbank AT 35384390001000405		Cent 12,-	
Nur zum maschinellen Bedrucken der Zahlungsreferenz		Prüfziffer	
Verwendungszweck wird bei ausgefüllter Zahlungsreferenz nicht an EmpfängerIn weitergeleitet			
AV Grottenhof 2025 • Kostenbeitrag			
IBAN KontoinhaberIn/AuftraggeberIn		006	
KontoinhaberIn/AuftraggeberIn Name/Firma		Beleg +	
Unterschrift Zeichnungsberechtigter		Beleg -	



stadt.land.dergrottenhof.

Liebe Absolventinnen! Liebe Absolventen!!

Um die Zusendung unserer Absolventenzeitung auch weiterhin zu gewährleisten ist es unbedingt notwendig, unsere Datenbank auf dem neuesten Stand zu halten – daher gib uns bitte umgehend Bescheid, wenn sich Deine Anschrift ändert.

Vielen Dank im Vorhinein für Deinen Kostenbeitrag für das Kalenderjahr 2025, danke an jene, die ihren Beitrag bereits geleistet haben.

Das bequeme Begleichen des Kostenbeitrages mittels „Abbucher“ (SEPA Lastschrift) ist bereits sehr beliebt – um jedoch unnötige Bearbeitungsgebühren für inzwischen geänderte Bankdaten zu vermeiden, bitte um zeitgerechte Mitteilung der aktuellen Kontodaten an:

georg.neumann@stmk.gv.at

Herzlichen Dank!



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
 Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz
 Verlagspostamt: 8052 Graz, Aufgabepostamt: 8700 Leoben
 Redaktionsteam: Dir. DI Hannes Sauererger BSc.,BED.,
 Ing. Georg Neumann, Daniel Kleinschuster, BED
 Grafik&Druck: Uni-Druck Leoben, Satz- und Druckfehler vorbehalten
 Fotos: Lehrer vom Grottenhof, Absolventen, KK, Werner Loidl,
 Falls unsere Zeitung den gewünschten Adressaten nicht erreicht, bitten wir Sie, dieselbe unter Angabe der richtigen Adresse an uns zurückzusenden. LFS Grottenhof, 8052 Graz, Krottendorferstraße 110

Österreichische Post AG SP 21Z042271 S
 Absolventenverein Grottenhof,
 Krottendorferstraße 110, 8052 Graz

SEPA Lastschrift-Mandat

Zahlungsempfänger: Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz
 Creditor-ID: AT23ZZ00000044627

Ich ermächtige/Wir ermächtigen (Name der Zahlungsempfängers), Zahlungen von meinem / unserem Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein / weisen wir unser Kreditinstitut an, die von (Name des Zahlungsempfängers) auf mein / unser Konto gezogenen Sepa-Lastschrift einzulösen.
 Ich kann / Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem / unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name

Anschrift

IBAN

Ort: Datum:

Unterschrift des/der Kontozeichnungsberechtigten:

Bitte ausschneiden und einsenden an: Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz, oder gleich per Fax: 0316/281561-39 oder per Email an: georg.neumann@stmk.gv.at



MUTTERKUH & HALTUNG

ÖR Johann Hörzer, Obmann des Vereins der Murbodnerzüchter, www.murbodner.at, www.hudaxhütte.at

DI Maria Leitner



Werdegang: Pflichtschule, 2 Jahre Alt-Grottenhof, Ausbildung zum Facharbeiter, diverse Kurse und forstliche Ausbildungen in der FAST Pichl, diverse Ausbildungen im Zuchtgeschehen, seit 2007 Obmann des Vereins der Murbodnerzüchter
Betrieb: Schwerpunkt Murbodner auf Zuchtviehverkauf und Einstellerproduktion für das SPAR TANN Murbodner Programm, einige Tiere werden jährlich im AMA-Gütesiegel fertig gemästet, um auch im Mastverlauf Erfahrung zu sammeln. Ganzjährig Urlaub am Bauernhof mit Almhütte auf Selbstversorgerbasis auf 1000 m Seehöhe auf der Hube, 18 km vom Heimbetrieb entfernt. Forstlicher Schwerpunkt mit dem Ziel einen gesunden und nachhaltigen Wald für die nächste Generation zu erhalten.
Auszeichnungen: 2017 AMA-Lukulus als höchste Auszeichnung im Fleischbereich, 2024 Auszeichnung zum Ökonomierat
Pläne, Ziele für die Zukunft: Betrieb mit allen Standbeinen für die nächste Generation erhalten, im Verein der Murbodnerzüchter engagierte Zuchtfamilien fördern und Gemeinschaft stärken, in diversen Vorständen auf Landes- und Bundesebene

weiterhin die Anliegen von Bergbauern vertreten
Grottenhof heißt für mich: Gemeinschaftliches Wachsen und ständige Weiterentwicklung
Mein Lebensmotto: Tradition ist nicht das Anbeten der Asche, sondern das Weitergeben des Feuers.
Meine Kraftquellen: Meine Frau und meine drei Söhne, Familie, Wald und Almen, Berge und Natur
Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen: Ein Tag nicht gelacht, ist ein Tag nicht gelebt. Für ein glückliches Leben muss immer die Familie an erster Stelle stehen!
Homepage: www.hudaxhütte.at

Mutterkuhhaltung

In Österreich ist für etwa 16000 landwirtschaftliche Betriebe die Mutterkuhhaltung ein wichtiger Betriebszweig. Laut der jährlichen Viehbestanderhebung der Statistik Austria, wurden in Österreich, mit Stichtag 01.12.2023 156.000 Mutterkühe gehalten, im Schnitt sind es neun Mutterkühe pro Betrieb.
 Unter Mutterkuhhaltung versteht man die Rinderhaltungsform, bei der das Kalb, je nach Betrieb, sechs bis elf Monate bei seiner

Mutter bleibt. Die Kühe werden dabei nicht zur Milchproduktion gehalten, sondern um ihre Kälber zur Fleischproduktion aufzuziehen. Die Mutterkuhhaltung gilt als eine sehr natürliche Haltungsform.

Mutterkühe prägen durch die Bewirtschaftung von Weiden, Hutweiden und Almen die Kulturlandschaft von Österreich, etwa 80% der Mutterkuhhaltungen befinden sich im Berggebiet. Die Wahl der Rinderrasse und der entsprechenden Genetik hängt neben den persönlichen Interessen der Betriebsführer*innen auch wesentlich von der gewünschten Produktionsrichtung (Jungrind oder Einsteller, eventuell auch Zucht), dem Produktionsstandort (Gunstlage oder Berggebiet) und der Futtergrundlage (Qualität des Grundfutters, betriebseigenes Getreide) ab.
 Eine gute Fruchtbarkeit, Leichtkalbigkeit, gute Muttereigenschaften, eine angepasste Milchleistung und ein festes Euter sind die Anforderungen an die Mutterkuh, die jedes Jahr ein gesundes, gut entwickeltes Kalb zur Welt bringen soll.

Am Grottenhof werden seit vielen Jahren mit einer Murbodner-Herde Almflächen bewirtschaftet.

DI Maria Leitner



stadt.land.dergrottenhof.

JÄNNER 2025

1	MI	Neujahr
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	
6	MO	Hl. Drei Könige
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	
13	MO	
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	Do	
31	Fr	

LIEB BAU WEIZ



Kompetenz in der Vielfalt.
Seit 1931.

In der Lieb Bau Weiz werden vom Einfamilien- bis zum Hochhaus die unterschiedlichsten Projekte abgewickelt. Wir bieten unsere Leistungen für private und gewerbliche KundInnen in den Sparten Hochbau, Holzbau, Trockenbau, Keramikbau, Stiegenbau, Modulbau, Fertig- und Massivhaus sowie Elektrotechnik an.



Lieb Bau Weiz GmbH & Co KG
Birkfelder Straße 40 | 8160 Weiz
+43 3172 2417-0 | www.lieb.at



stadt.land.dergrottenhof.



BROT & MÜHLE

Dietmar Tatzl, Traussner Mühle, www.muehlerei.at



Werdegang:
Ich wurde am 24. Februar 1978 geboren und besuchte in den Jahren 1993 und 1994 die Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof. Danach absolvierte ich eine Lehre als Elektroinstallateur. 2012 übernahm ich den elterlichen Betrieb in Wagendorf, einen kombinierten Schweine- und Ackerbaubetrieb.

Betrieb/Firma:
Wir veredeln unsere Erträge zu 100 %. Mais wird für die Schweinefütterung verwendet, das Getreide wird in der Mühle verarbeitet und aus dem Kürbis stellen wir hochwertiges Kernöl her. Diese Kreislaufwirtschaft ist für mich ein zentrales Prinzip nachhaltiger Landwirtschaft. Im Jahr 2016 erfüllte ich mir einen lang gehegten Traum und erwarb die historische Traussner Mühle in Ehrenhausen an der Weinstraße. Diese über 400 Jahre alte Mühle habe ich seither kontinuierlich erweitert und zu einem lebendigen Ort für traditionelles Müllerhandwerk und regionale Kulinarik gemacht.

Produkte, Angebot:
Neben der Produktion von naturbelassenen Mehlen gibt es eine Erlebnis-mühlerei, eine Schauküche sowie Backkurse und Teamevents. Hier können unsere Gäste den Weg vom Korn zum Brot hautnah erleben.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Für die Zukunft ist es mein Ziel, die regionale Zusammenarbeit weiter zu



Regina Zöbl



stärken und die Traussner Mühle als Ort der Begegnung zu etablieren. Ich möchte, dass die Mühle ein Zentrum für regionale Identität und Kultur bleibt.

Grottenhof heißt für mich:
Nicht nur wertvolle praktische Fähigkeiten werden vermittelt, sondern auch der Grundstein für meinen heutigen Werdegang wurde gelegt. Er steht für mich für Innovation, Tradition und lebenslange Freundschaften.

Mein Lebensmotto:
„Den Mutigen gehört die Welt.“

Meine Kraftquellen: Meine Familie, gute Freunde und sportliche Aktivitäten.

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:
„Mit Ehrgeiz und Fleiß lassen sich auch große Ziele erreichen. Nutzt eure Schulzeit, um eine solide Basis für eure Zukunft zu schaffen.“

Verkauf, Homepage:
Die Traussner Mühle ist von Montag bis Donnerstag von 9:00 bis 12:00 Uhr und von 12:30 bis 15:45 Uhr sowie Freitag und Samstag von 9:00 bis 12:00 Uhr geöffnet. Außerhalb dieser Zeiten sind Besuche nach telefonischer Vereinbarung möglich. Weitere Informationen finden Sie auf meiner Homepage: www.muehlerei.at.

Bäuerliches Brotbacken – Tradition erleben

Am Grottenhof erleben unsere Schüler:innen den gesamten Entstehungsprozess von der Aussaat bis zum duftenden Brotlaib. Im Fach „Bäuerliches Brotbacken“ wird Handwerk lebendig! Wir verwenden das Getreide von unserem Biobetrieb, das in der schuleigenen Mühle frisch vermahlen wird – eine ideale Basis für gesunde und regionale Backwaren. Unsere Schüler:innen lernen nicht nur, wie man verschiedene Brotsorten herstellt, sondern erfahren auch, wie wichtig es ist, die Herkunft der Zutaten zu kennen und die Wertschöpfungskette im regionalen Kontext zu verstehen. So verbinden wir Bildung mit Praxis, Tradition mit Innovation. Ob Bauernbrot, Dinkel- oder Vollkornbrot, süßes Gebäck oder pikante Weckerl: Die Vielfalt unserer Kreationen begeistert nicht nur im Hofladen, sondern auch in der Verpflegung im Internat. Besonders stolz sind wir auf unsere Auszeichnungen, darunter der Landessieg 2024 für unser Bio-Osterbrot, das Qualität, Geschmack und Tradition perfekt vereint. Diese Anerkennung freut besonders unsere Schüler:innen, die mit Einsatz und Herzblut bei der Sache waren! Unsere Schüler:innen nehmen dieses Wissen mit in die Zukunft, für den eigenen Hofladen oder die Familie und tragen dazu bei, dass auch kommende Generationen die Bedeutung von Regionalität und Nachhaltigkeit in der Ernährung schätzen. Bäuerliches Brotbacken: Nachhaltigkeit schmeckbar machen!

Regina Zöbl

FEBRUAR 2025

1	SA
2	SO
3	MO
4	DI
5	MI
6	DO
7	FR
8	SA
9	SO
10	MO
11	DI
12	MI
13	DO
14	FR Valentinstag
15	SA
16	SO
17	MO Semesterferien
18	DI
19	MI
20	DO
21	FR
22	SA
23	SO
24	MO
25	DI
26	MI
27	DO
28	FR

LASKA
Johann Laska u. Söhne
Linz/Wien/Graz
Tel.: +43 (0)732/77 32 11
info@laska.co.at, www.laska.co.at

GENUSS UND QUALITÄT!
LASKA Qualitätsmaschinen für die Fleisch- und Lebensmittelbranche.
Der Partner für innovative Fleisch- und Lebensmittelverarbeiter.



stadt.land.dergrottenhof.



MURBODNER & GESCHMACK

Christian Gomboc mit seinen beiden neuen Lehrlingen Adis und Bastian



Christian Gomboc,
Produktionsleiter Spar TANN Graz

Werdegang:

Geboren 1988, Volksschule Fernitz, Sporthauptschule Bruckner/Graz, 2003-2006 LFS Alt-Grottenhof, 07/2006-07/2008 Fleischerlehre bei TANN, 2010 SPAR Meister Ausbildung, 2012-2014 Abschluss der Matura mit Schwerpunkt Betriebswirtschaft, ab 2012 Qualitätsmanagement und Schlachthofkontrollen, ab 2019 Produktionsleitung Assistent, ab 01/2022 Produktionsleitung TANN Graz.

Betrieb/Firma:

1963 wurde die TANN in Graz gegründet, mittlerweile gibt es 6 TANN-Werke verteilt in ganz Österreich und wir sind somit der größte Fleisch- und Wurstwarenproduzent. Ein Werk liegt hier in Graz, wir sind spezialisiert auf Rindfleischzerlegung und haben die Dry Aged Kompetenz für ganz Österreich. Mit unseren 160 MitarbeiterInnen und Mitarbeitern, wo auch zahlreiche Grottenhof Absolvent*innen in Schlüsselpositionen arbeiten, produzieren wir knapp 225.000kg Frischfleisch und Wurst/Selchwaren pro Woche.

Produkte, Angebot, Auszeichnungen:

Wir haben sehr starke Markenprogramme,



die höchsten Fleischgenuss garantieren. Zum Beispiel TANN Murbodner Rind, TANN-Alpenochsen und das Mühlenhof Duroc sowie das Vulkanland Duroc. Die besten Frankfurter Österreichs kommen ebenso aus der TANN-Graz, diese wurden mit dem AMA-Lukullus in Gold und beim internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren ebenso mit Gold ausgezeichnet.

Pläne, Ziele für die Zukunft:

Weiterhin ein starker Partner der heimischen Landwirtschaft zu bleiben

Grottenhof heißt für mich:

Ich habe durch Alt-Grottenhof meinen Traumberuf des Fleischers gefunden und konnte mich dadurch betriebsintern stark weiterentwickeln.

Mein Lebensmotto:

Denke Positiv, bleibe fokussiert, bleib stark. Verliere dein Ziel nie aus den Augen!

Meine Kraftquellen:

Ganz klar meine Familie und ein Sonntagslauf durch die Wälder in Fernitz bei Graz.

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:

Mach das, was du machst mit größter Sorgfalt und gehe die Extrameile! Homepage: <https://www.spar.at/nachhaltigkeit/produkte/tierische-produkte/frischfleisch>

Junge Talente für das Fleischerhandwerk begeistern:

Seit bereits mehr als 60 Jahren verfolgt SPAR unter der Marke „TANN“ ein österreichweites Erzeugungskonzept von regionalen, qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren. TANN ist auch der größte Fleischverarbeiter und Wurstproduzent Österreichs. SPAR/TANN bietet engagierten und motivierten Jugendlichen die Möglichkeit, eine spannende und praxisnahe Ausbildung als Fleischer:in in Graz zu absolvieren. Der TANN Betrieb legt großen Wert auf handwerkliches Geschick, Sorgfalt sowie die Vermittlung fundierter Kenntnisse im Bereich der Fleischverarbeitung und -veredelung. Dabei profitieren die Auszubildenden von erfahrenen Fachkräften, die sie in allen Bereichen der Ausbildung begleiten. Zusätzlich zur festgelegten Lehrlingsentschädigung zahlt SPAR/TANN den Lehrlingen bei guten Praxis- und Schulleistungen über 6.700 Euro an Zusatzprämien. Wer z.B. während der Lehre gute Praxis-Beurteilungen und in der Schule Vorzugszeugnisse erhält, bekommt von SPAR/TANN am Ende der Lehrzeit 2.500 Euro Prämie ausgezahlt. Jugendliche, die Freude am Umgang mit Lebensmitteln insbesondere Fleisch haben und eine Lehrstelle mit guten Zukunftsaussichten suchen, sind bei SPAR/TANN genau richtig! Es besteht auch die Möglichkeit „Lehre mit Matura“ zu machen. Wir freuen uns darauf, junge Talente für das Fleischerhandwerk zu begeistern. www.spar.at/lehre

MÄRZ 2025

1	SA
2	SO
3	MO Rosenmontag
4	DI Faschingdienstag
5	MI Aschermittwoch
6	DO
7	FR
8	SA
9	SO
10	MO
11	DI
12	MI
13	DO
14	FR
15	SA
16	SO
17	MO
18	DI
19	MI Josefstag
20	DO Frühlingsanfang
21	FR
22	SA
23	SO
24	MO
25	DI
26	MI
27	DO
28	FR
29	SA
30	SO Sommerzeitbeginn
31	MO

17 Jahre
erfolgreiche
Zusammenarbeit

MURBODNER RINDFLEISCH NATÜRLICH VON TANN

Das Murbodner Rind, eine uralte Traditionsrasse, wird von Feinschmeckern für seine feine Faserung und ausgezeichnete Marmorierung des Fleisches geschätzt. Dies garantiert höchstes Genusslebnis. Die Kooperation von SPAR mit dem Verein der Murbodnerzüchter hat die besondere Rinderrasse vor dem Aussterben bewahrt. Gefüttert wird ausschließlich mit gentechnikfreiem Futter. Das Fleisch vom Murbodner Rind entspricht allen Anforderungen die Qualitätsfleisch heutzutage erfüllen sollte. Man weiß, woher es kommt, man weiß, dass die Tiere gut gehalten wurden, man weiß, dass die Qualität stimmt. Bei ausgewählten SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR-Standorten in der Steiermark und im südlichen Burgenland ist das Murbodner Rindfleisch in Bedienung erhältlich. Flächendeckend greifen Feinschmecker:innen zum TANN-Murbodner Rindfleisch in der praktischen Selbstbedienungsverpackung sowie auch die 100ige Murbodner Rinderwurst in den Sorten Klassik und mit Käse.



MILCH & VERTRIEB

Langmann David, 8564 Krottendorf-Gaisfeld, Produktionsleiter in der Berglandmilch eGen Voitsberg

Johanna Zöbl



Werdegang:

Geboren 1986, habe ich die Volksschule und Hauptschule in Unterwald und Krottendorf absolviert. 2000 bis 2003 LFS Alt Grottenhof. Nach meiner Ausbildung zum Milchtechnologe (2005) und der Meisterprüfung (2010) übernahm ich 2018 den elterlichen Betrieb. Meine Weiterbildung führte mich 2022 zur Zertifizierung in Chemie und Lebensmittel.

Betrieb/Firma:

Mein Grünlandbetrieb, der sich auf 730 m Seehöhe befindet, umfasst 20 ha Grünland und 11 ha Wald. Mit 30 Milchkühen und etwa 20 Kälbern widme ich mich der Rinderzucht im Nebenerwerb. Zusätzlich bin ich als Produktionsleiter in der Berglandmilch eGen tätig, wo ich an der Käseproduktion in Voitsberg beteiligt bin.

Zukunftspläne:

Meine Leidenschaft gilt der Forschung an innovativen Milchprodukten und der Weitergabe meiner landwirtschaftlichen Werte an zukünftige Generationen.

Mein Lebensmotto:

„Es ist nicht wichtig, wie langsam du gehst, solange du nicht stehen bleibst.“



Kraftquellen:

Meine Familie und die Arbeit in der Natur und mit Tieren geben mir Energie.

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:

Nehmt viele Herausforderungen an, denn mit Mut und Einsatz werdet ihr belohnt und könnt das Leben in vollen Zügen genießen.

Einblick in die Käseerei der LFS Grottenhof

Für viele Schüler*innen der LFS Grottenhof ist die Käseerei ein Ort, an den sie später mit Stolz und ein wenig Nostalgie zurückdenken. Hier wird aus frischer Rohmilch etwas ganz Besonderes geschaffen: Camembert, Tilsiter, Topfen, Bananenmilch und der beliebte „Steirische Prinz“. Unter Anleitung lernen die Schüler*innen, jeden Schritt der Produktion eigenständig durchzuführen – vom Erhitzen und Dicklegen der Milch bis hin zum Formen und Reifen der Produkte. Sie erleben, wie aus einfachen Rohstoffen hochwertige Lebensmittel entstehen. Der unmittelbare Kontakt mit der Rohmilch, das Spüren der Konsistenz und das

Beobachten, wie sie sich im Laufe der Verarbeitung verändert, schafft ein tiefes Verständnis für den Wert der Produkte.

Die Arbeit in der Käseerei bietet nicht nur praktische Fertigkeiten, sondern auch die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen. Die Schüler*innen achten darauf, Hygienestandards einzuhalten. Gleichzeitig bleibt Raum für Kreativität, sei es bei der Veredelung der Käse oder beim Entwickeln neuer Ideen, um das Beste aus der Milch herauszuholen.

Für viele bleibt der erste selbst hergestellte Käse ein prägender Moment, ebenso wie das gemeinsame Arbeiten und Probieren. Der Stolz, ein fertiges Produkt in den Händen zu halten, das nicht nur den eigenen Ansprüchen genügt, sondern auch in der Region geschätzt wird, ist eine Erfahrung, die die Schüler*innen über die Schulzeit hinaus begleitet.

Die Käseerei am Grottenhof zeigt auf eindrucksvolle Weise, wie traditionelles Handwerk und moderne Ansprüche miteinander harmonieren. Sie verbindet praxisorientiertes Lernen mit bleibenden Erlebnissen und gibt den Schüler*innen die Chance, ihre Fähigkeiten zu entdecken und weiterzuentwickeln – ein wertvoller Bestandteil der Ausbildung, der noch lange in Erinnerung bleibt.

Johanna Zöbl, MEd.



stadt.land.dergrottenhof.

APRIL 2025

1	DI
2	MI
3	DO
4	FR
5	SA
6	SO
7	MO
8	DI
9	MI
10	DO
11	FR
12	SA Osterferien
13	SO Palmsonntag
14	MO
15	DI
16	MI
17	DO Gründonnerstag
18	FR Karfreitag
19	SA Karsamstag
20	SO Ostersonntag
21	MO Ostermontag
22	DI
23	MI
24	DO
25	FR
26	SA
27	SO
28	MO
29	DI
30	MI

Alles aus einer Hand





stadt.land.dergrottenhof.

MAI 2025

1	DO	Staatsfeiertag
2	FR	
3	SA	
4	SO	☾
5	MO	
6	DI	
7	MI	
8	DO	
9	FR	
10	SA	
11	SO	Muttertag
12	MO	☀
13	DI	
14	MI	
15	DO	
16	FR	
17	SA	
18	SO	
19	MO	
20	DI	☾
21	MI	
22	DO	
23	FR	
24	SA	
25	SO	
26	MO	
27	DI	○
28	MI	
29	DO	Christi Himmelfahrt
30	FR	
31	SA	



LEIDENSCHAFT & GARTEN

Moritz Beermann, 8042 Graz



Werdegang:
3 Jahre Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof (2018), FAST Pichl Forst-Facharbeiter (2020), Matura am Grottenhof (2021), Aufbaulehrgang Facharbeiter Pferdewirtschaft (2022), Betriebsleiter und Reitlehrer beim Reitstall Pichl (2023), Anmeldung als Einzelunternehmer (2024)

Betrieb/Firma:
Reitstall Pichl – ca. 35 Pferde, ca. 200 Zuchtziehühner, Reit- und Voltigierschulbetrieb, Einsteller, 6ha Wald und Wiese sowie Pachtwiesen Einzelunternehmer – Forst (Spezialbaumfällungen, Waldpflege, Brennholzverkauf), Hausbetreuung (Grundstückspflege)

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Mein Gewerbe ausbauen, Meistersausbildung

Grottenhof heißt für mich:
5 Jahre voller Höhen und Tiefen, aber schlussendlich jedes Jahr aufs Neue das beste Schuljahr!



Sinnesprüfung

Mein Lebensmotto:
Jeden einzelnen Tag nützen, um den eigenen Zielen näher zu kommen.

Meine Kraftquellen:
Familie, Freunde, (Motorsägen-) Schnitzen

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:
Sich die Arbeit suchen, an der man Spaß hat, denn dann wird es Freizeit!

Viele Wege führen zur Matura

Absolventinnen und Absolventen können nach der dreijährigen Fachschule am Grottenhof den 3 jährigen Aufbaulehrgang an einer HBLA absolvieren und dann maturieren.

Weiters bietet die LFS Grottenhof in Zusammenarbeit mit der Business School Benko folgende Möglichkeit an: Nach erfolgreichem Abschluss des 3. Lehrganges und dem Erhalt des Facharbeiters besteht



Ing. Georg Neumann

Spatenprobe

die Möglichkeit, innerhalb eines Jahres die Berufsreifeprüfung zu absolvieren. An vier Halbtagen werden die Gegenstände Mathematik, Deutsch, Englisch und Betriebswirtschaft unterrichtet. Mit der Berufsreifeprüfung erlangt man die Hochschulreife. Damit stehen Universitäten und Fachhochschulen für den weiteren Bildungsweg offen. Die Kosten für die Berufsreifeprüfung werden für Fachschulabsolventinnen und Fachschulabsolventen vom Lebensresort des Landes Steiermark gefördert. In vier Jahren Ausbildung am Grottenhof sind also Facharbeiter und Matura möglich.

Moritz Beermann, der in diesem Kalender vorgestellt wird, hat diesen Weg beschritten.

Ing. Georg Neumann



So schön, so vielfältig!





MILCH & BWL

Mag. Roland Pichler, 8741 Weißkirchen



Werdegang: geboren 1975, danach Volksschule in Weißkirchen, Gymnasium und Handelsakademie in Judenburg, aktiv im Landjugendvorstand in Weißkirchen und Bezirk Judenburg, 1 Jahr Sonderlehrgang in Grottenhof-Hardt, 2002 Sponson zum Magister der Betriebswirtschaft an der Uni Graz

Betrieb: 1998 habe ich mit 22 Jahren den Bergbauernhof meiner Großeltern übernommen. Mit Unterstützung meiner Familie haben wir in die Milchwirtschaft investiert und uns einen Laufstall für 35 Milchkühe mit Nachzucht gebaut. Die Landwirtschaft wird biologisch bewirtschaftet. Das zweite Standbein, der Forst wird mit Einzelstammnutzung als Plenterwald intensiv genutzt.

Pläne, Ziele für die Zukunft: Unseren Hof weiter so zu gestalten, dass er ein guter Ort zum Arbeiten und Leben bleibt. Auf ein gutes Miteinander am Hof achten und so manche kleine Reise, Skitour, Abenteuer...

Grottenhof heißt für mich: Ein wunderschönes Lebensjahr, das viel Interesse für die Landwirtschaft geweckt hat, eine großartige Ausbildung für meinen Beruf als Bauer.



DI Matthias Pölzl



Mein Lebensmotto: Wenn alle auf an Strick ziagn, dann kann man viel bewegen.

Meine Kraftquellen: Meine Familie, unser Hof, Freunde, Hobbies wie Sport und Reisen

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen: Mit einer guten Mischung aus Neugier, Humor, Fleiß und Ehrlichkeit zu sich selbst, gelingt das Leben.

Warum bekommen unsere Milchkühe nicht mehr Kraftfutter?

Oft werde ich von SchülerInnen gefragt, warum im Milchviehbetrieb der Schule nicht mehr Kraftfutter eingesetzt wird, um die Leistungen zu erhöhen. Dahinter steckt nicht eine Laune des Melkers oder des Tierzuchtlehrers, sondern ein größerer, gewichtigerer Plan.

Die Ernährung der Weltbevölkerung unter Berücksichtigung der ökologischen Grenzen stellt nämlich eine der größten Herausforderungen der Gegenwart dar! Zwei Hebel können dabei einen großen Einfluss haben:

- die Minimierung von Lebensmittelverschwendung und
- die Reduktion von Kraftfuttermitteln für die Tierhaltung.

Diese Ansätze basieren auf den Prinzipien der

- „Konsistenz“ (= bestmögliche Nutzung vorhandener Ressourcen) und
- „Suffizienz“ (= Reduzierung der Produktion auf das Notwendige).

Ein wesentlicher Teil der Lösung liegt in der Reduktion von Kraftfutter in der Tierhaltung, eben auch bei den Milchkühen. Hier wird auf Weidegras, Heu und Silage in guter Qualität von Grünlandflächen gesetzt. Diese Strategie würde den Einsatz von Ackerflächen für Futtermittel reduzieren. Auf globaler Ebene würde eine solche Strategie zu einer Verringerung der Produktion tierischer Produkte führen, während die Treibhausgasemissionen deutlich sinken könnten.

Auf Österreich bezogen würde diese Strategie ebenfalls eine starke Reduktion der Treibhausgase mit sich bringen. Auch wenn die Produktion tierischer Produkte zurückgeht, könnte Österreich weiterhin gut versorgt sein, da der Selbstversorgungsgrad bei Milch und Fleisch hoch ist. Wenn sich dann noch Wertschätzung und Preis für unsere Produkte aufgrund des sinkenden Angebots erhöhen, wäre das eine gute Entwicklung für unsere bäuerlichen Betriebe!

DI Matthias Pölzl



stadt.land.dergrottenhof.

JUNI 2025

1	SO
2	MO
3	DI
4	MI
5	DO
6	FR
7	SA
8	SO Pflingstsonntag Vatertag
9	MO Pflingstmontag
10	DI
11	MI
12	DO
13	FR
14	SA
15	SO
16	MO
17	DI
18	MI
19	DO Fronleichnam
20	FR Sommeranfang Sommersonnenwende
21	SA
22	SO
23	MO
24	DI
25	MI
26	DO
27	FR
28	SA
29	SO
30	MO

GRAWE AGRAR

MEINE LANDWIRTSCHAFT. GUT GESCHÜTZT.

Das Gesamtpaket für landwirtschaftliche Betriebe, von Österreichs meistempfohlener Versicherung.

grawe.at/agrar

GRAWE Die meistempfohlene Versicherung Österreichs.

* Alljährlich werden in einer unabhängigen Studie (FMV Recommender Award) 8.000 Kund:innen von Banken und Versicherungen zu ihrer Zufriedenheit und Bereitschaft zur Weiterempfehlung befragt. Die GRAWE steht bei den überregionalen Versicherungen in der Gesamtwertung der Jahre 2020-2024, an erster Stelle. Details: grawe.at/meistempfohlen



stadt.land.dergrottenhof.



BERUF & BERUFUNG

Priv.-Doz. Dipl.-Ing. Dr. Franz Sinabell, 1030 Wien, http://www.wifo.ac.at/franz_sinabell

Mag. Raimund Pichler



Ich bin Absolvent von Grottenhof-Hardt, weil es zu der Zeit, als ich die Schule besuchte, keine andere Möglichkeit gab, in kurzer Zeit eine landwirtschaftliche Fachausbildung zu absolvieren. Ich wollte einen Betrieb führen und mir war klar, dass ich mich auskennen sollte. Also besuchte ich die Schule. Später, nachdem mein Bruder den Betrieb übernommen und ich eine Karriere als Wissenschaftler eingeschlagen hatte, half mir diese Ausbildung sehr. Dabei war es dann aber weniger die fachliche Kompetenz, die mir nutzte als vielmehr der Umstand, dass ich bei Vorträgen vor Bauern und Bäuerinnen stolz auf meine Ausbildung hinweisen konnte.

Eine meiner Aufgaben ist herauszufinden, was die Agrarpolitik tun kann, damit landwirtschaftliche Betriebe in Österreich gedeihen können. Schließlich wollen wir hochwertige, leistbare und umweltfreundlich hergestellte Agrarprodukte und Lebensmittel haben, die vor Ort produziert werden. Wie schwer das ist, weil die Landwirtschaft ja im internationalen Wettbewerb bestehen und mit vielen Naturgefahren zurechtkommen muss, ist ein Thema zu dem ich immer wieder in Medien befragt werde. Das Bild oben

zeigt mich mit der Bundesbäuerin Irene Neumann-Hartberger und der Redakteurin Marina Wetzmaier in einer Radiosendung zum Thema „Bilanzen und Perspektiven der Landwirtschaft nach einem Jahr der Wetterextreme“.

10 Regeln der Alchemie - Von Marketing-Experte Rory (siehe YouTube!)

1. Gegenteil einer guten Idee = eine andere gute Idee
2. Umkehrung herkömmlicher Weisheiten. Unerwarteter Rivale für Coca-Cola: schmeckt schrecklich, kleinere Dose, doppelt so teuer - Red Bull.
3. Nicht für den Durchschnitt entwerfen. Extreme Ideen erkunden, können in den Mainstream eintreten. Earl of Sandwich, Kartenspieler, wollte beim Essen am Kartentisch bleiben: Füllung zwischen zwei Brotscheiben, kein Besteck, kein Teller nötig.
4. Logisch sein, wenn alle logisch sind, lohnt sich nicht.
5. Unkonventionelles Denken wird belohnt. Virgin Atlantic musste anders denken als die Konkurrenz: Gratis-Eis, Videobildschirme an Sitzlehnen
6. Aufmerksamkeit beeinflusst Erfahrung. Wahrnehmung ist Realität. Musik in einem

- Geschäft kann Einfluss darauf haben, was Sie kaufen: französischer Wein – französische Musik
5. Blume = Unkraut mit Werbebudget
 - Die Natur nutzt kostspielige Signale – Ressourcenverschwendung? Eine Flasche Chanel Nr. 5 kostet pro Liter Unsummen.
 6. Logik tötet Magie
 - Logik und Vernunft führen zu Verbesserungen, nicht zu Innovationen. Das was in der Vergangenheit funktioniert hat, wird fortgeführt: Kodak, Polaroid, Nokia
 7. Gute Vermutung, die Empirie standhält, ist Wissenschaft. So auch glücklicher Zufall.
 - Unternehmensumgebungen müssen „glückliche Zufälle“ ermöglichen: Penicillin, Mikrowelle, Sicherheitsglas, Klettverschluss, Post-It
 8. Kontraintuitive Dinge testen, weil es niemand anderer tut.
 - Erforschen, was andere ablehnen, ungenutzte Möglichkeiten entdecken. Beim Fliegen wird auch Wert auf Einfachheit und niedrige Kosten gelegt: Ryan Air.
 9. Probleme rational lösen = Golfspielen mit nur einem Schläger. Der logische Weg ist nicht der einzige. Statt den Eurostar-Zug etwas schneller zu machen, kann mit weniger Geld eine angenehmere Fahrt erzeugt werden.
 10. Trauen Sie sich, trivial zu sein
 - Unbedeutendes kann mächtig sein: Erdnüsse verschenken, während die Kunden auf ihr Essen warten, lässt die Wartezeit kürzer erscheinen.

AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN AM GROTTENHOF



- Land- und forstwirtschaftliche Fachschule (dreijährig)
- Weiterführende Fachschule für Pferdewirtschaft (einjährig)
- ORG für Pferdewirtschaft (vierjährig)
- Quereinstiegsvariante in die Fachrichtung Land- und Forstwirtschaft, Tagesform(einjährig)
- Öko-Lehrgang, weiterführender Lehrgang für Land- und Forstwirtschaft (berufsbegleitend, abends, einjährig)



Anmeldungen für 2025/26: A-8052 Graz, Krottendorferstrasse 110 • Tel.: 0316/281561
Anmeldeformulare erhalten Sie in der Kanzlei der Schule oder unter www.lfs-grottenhof.steiermark.at herunterladen.

JULI 2025

1	DI	
2	MI	☾
3	DO	
4	FR	
5	SA	Sommerferien
6	SO	
7	MO	
8	DI	
9	MI	
10	DO	☀
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	MO	
15	DI	
16	MI	
17	DO	
18	FR	☾
19	SA	
20	SO	
21	MO	
22	DI	
23	MI	
24	DO	◯
25	FR	
26	SA	
27	SO	
28	MO	
29	DI	
30	MI	
31	DO	



Karl Haas, Poppendorf 56, 8342 Gnas, www.obstbauhaas.at



Werdegang: Nach der Pflichtschule Besuch der Iw. Handelsschule Grottenhof Hardt (1974-1977). Obstbaufachschule Gleisdorf, Obstbaumeisterprüfung, Ausbildung zum Mostsommelier.

Betrieb: Obstbau mit Obstverarbeitung, Lohnverarbeitung für Fruchtsäfte, Weinbau, Eventlocation für Hochzeiten und div. Feiern. Seit 2014 Biobetrieb.

Produkte, Auszeichnungen: Fruchtsäfte, Apfelmost, Edelbrände, Frizzante, Wein, Essig, Cider. Auszeichnungen bei der steirischen Landesbewertung, Mostbarkeiten in Kärnten, ab Hof Messe Wieselburg.

Pläne, Ziele für die Zukunft: Geordnete Übergabe des Betriebes an die Kinder. Obstbau und Verarbeitung machen die Söhne Bernhard und Christoph. Eventlocation macht Tochter Kathrin. Tochter Daniela arbeitet als Behindertenpädagogin und hilft bei Events mit. Roswitha, meine Frau macht die Direktvermarktung, die Buchhaltung und die Büroarbeit und geht mit Ende des Jahres in Pension. Ich bin bereits in Pension.

Grottenhof heißt für mich: Die 3 Jahre



Grottenhof Hardt waren für mich prägend in Hinsicht auf Erweiterung des Horizonts, Lernen von Kameradschaft durch das Internatsleben, Gewinnen von guten Freunden. Zu lernen, nicht zu engstirnig und kleinkariert zu denken.

Mein Lebensmotto: Mut für Neues und innovativ bleiben.

Meine Kraftquellen: Meine Familie, das Arbeiten in der Natur und das Musizieren.

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen: Die Schule als wichtiges Grundgerüst sehen, aber ein Leben lang weiter lernen und sich für Neues interessieren. Nicht die Größe des Betriebes ist ausschlaggebend, sondern die „Größe“ des Bewirtschafters.

Verkauf, Homepage: Ab Hof, Obsthändler, Spar Märkte in der Umgebung, Gaststätten, Hotels, Schulen.

www.obstbauhaas.at

Vielfalt am Grottenhof

Eine vielfältige und genussvolle Zukunft - auch für unsere Ernährung - am Grottenhof wird der Grundstein dafür gelegt. So vielfältig wie die Unterrichtsfächer rund um unsere Lebensmittel und deren Verarbeitung, so bunt sind auch die Obst- und

Gemüsesorten, die man am Schulbetrieb kennenlernen kann. Für eine gesunde Ernährung, werden uns fünf Portionen Obst und Gemüse täglich empfohlen. Wenn der Tisch derart reich gedeckt ist wie im Gewächshaus, auf den Beeten und auf den Streuobstwiesen vom Grottenhof, dann besteht die größte Schwierigkeit darin, zu entscheiden, wo man als erstes zugreifen möchte. Eine große Zahl alter Obstsorten können verkostet und verglichen werden und an den verschiedensten Ecken findet sich eine Vielzahl an Obstbäumen, Obststräuchern und Beerensträuchern. Auf den Gemüsebeeten und im Gewächshaus lassen sich auch weniger bekannte Nahrungspflanzen finden, wie die gesunden und dekorativen Flower Sprouts, violett-blühende Haferwurzeln, exotische Kiwano, leuchtende Kaki, unscheinbare Erdnüsse und vieles mehr. Immer offen bleiben für Neues, es wagen seinen Horizont zu erweitern, das kann so einfach sein, wie ein unbekanntes Gemüse zum ersten Mal unvoreingenommen zu erleben. Mit einem Schritt kann der Weg in eine gesunde und erfüllte Zukunft starten.

Mag. Lisa Maurer



stadt.land.dergrottenhof.

AUGUST 2025

1	FR	☾
2	SA	
3	SO	
4	MO	
5	DI	
6	MI	
7	DO	
8	FR	
9	SA	☀
10	SO	
11	MO	
12	DI	
13	MI	
14	DO	
15	FR	Mariä Himmelfahrt
16	SA	☾
17	SO	
18	MO	
19	DI	
20	MI	
21	DO	
22	FR	
23	SA	◯
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	
29	FR	
30	SA	
31	SO	☾

Tischlerei GLOGGNITZER

... von der kleinsten Reparatur bis zum großen Bauvorhaben

- Altbausanierung (auch in Zusammenarbeit mit dem Denkmalamt und ASVK)
- Reparaturarbeiten an Fenster und Türen aus Holz und Kunststoff
- Rolll-/Jalousiemontage sowie Reparatur
- Neubau und Umbau von Brandschutztüren und Brandschutzportalen
- Maßmöbelanfertigung (Küchen, Verbaue, Einrichtungen etc.)
- Neubau und Sanierung von Grazer- und Wienerkastenstockfenstern
- Wartungsverträge für Fenster- und Fenstertüren bei Siedlungsobjekten



Tischlerei Gloggnitzer
 Schönaich 86, 8521 Wettmannstätten
 T 03185 6123
 F 03185 6123 4
 E office@tischlerei-gloggnitzer.at
www.tischlerei-gloggnitzer.at



ANBAU & TECHNIK

Bernhard Steinhauszer, Hochfeldweg 23, 8047 Graz, www.unserbauerngarten.at

Gärtnermeister Johannes Pregartner



Werdegang:
Nicht „als Bauer“ geboren, studierte ich erst an der BOKU in Wien, bevor ich die Ausbildung zum Facharbeiter am Grottenhof und den ersten Lehrgang für „Marktgärtnerei“ von Bio-Austria machte.

Betrieb:
Auf kleiner Fläche inmitten der Stadt Graz bauen wir Gemüse an. Mit unserem Marktgarten können wir 100 Familien einen Großteil des Jahres mit Gemüse versorgen.

Produkte:
In unserer Marktgärtnerei wächst buntes Gemüse, Kräuter und Blumen, ähnlich dem Bauerngarten, der früher zur Versorgung der Menschen am Hof üblich war. Viele der Techniken, die bei uns zum Einsatz kommen, ermöglichen ein effizientes Arbeiten im Einklang mit der Natur. Mit Bio-Kompost und Mulch und einer großen Vielfalt im Anbau unseres Gemüses lassen wir unseren Boden Jahr für Jahr fruchtbarer werden. Die Flächen werden von uns mit Liebe und Handarbeit und ohne große Maschinen bearbeitet. So verhindern wir Bodenverdichtung durch schweres Gerät, fördern Kleinstlebewesen und helfen dem Boden gesund zu bleiben und CO2 zu binden.

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Bauer und Bäuerin zu sein, fühlt sich richtig an für uns. Nun machen wir uns auf in den nächsten Abschnitt und suchen einen Ort, auf dem das Gemüse, Tiere und

wir weiter wachsen können.
Grottenhof heißt für mich:
Erinnerung an eine tolle Zeit, die der erste Schritt am Weg zum Marktgarten war.

Mein Lebensmotto:
Aufgewachsen mit den Worten des Gründers der Pfadfinder*innenbewegung im Ohr - „die Welt besser zurückzulassen, als wir sie vorgefunden haben“ – scheint es uns doch so logisch, genau das auch zu tun.

Meine Kraftquellen: Der Wald
Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:
Wege entstehen beim Gehen- Viel Freude dabei!

Verkauf, Homepage:
Wir verkaufen unser Gemüse vom Feld direkt an euch und teilen es außerdem mit ca. 65 Ernteteiler*innen. Marktzeiten und nähere Infos zu einem Abo auf „unserbauerngarten.at“

Klein aber fein - Gärtnerei am Grottenhof

Weniger ist mehr könnte man sagen, wenn man auf kleiner Fläche die größtmögliche Vielfalt hervorbringt. Das geschieht bei unserer Schulgärtnerei am Grottenhof, wo die Vielfalt hochgeschrieben ist. So können die Schüler*innen die vielen Gemüsearten und Sorten kennenlernen und in der Betriebsküche Neues ausprobieren. Im Gewächshaus hat man den Vorteil, das

ganze Jahr hindurch zu kultivieren und dadurch den Boden immer zu beschatten, was wiederum die Bodenlebewesen fördert und so den Boden fruchtbar erhält. So können wir die Küche fast ganzjährig mit frischem Gemüse beliefern.

Nun möchte ich noch auf das Wurzelgemüse, die Rote Rübe (*Beta vulgaris subsp. vulgaris*) eingehen. Sie ist auch bekannt unter den Namen Rote Bete, Ronen, ... und kann je nach Sorte sehr unterschiedlich aussehen. Es gibt sie in runder, flacher oder länglicher Form, sowie in den Farben rot, gelb, weiß und geringelt. Die rote Rübe stammt von der Meerrübe ab, ihr Ursprung ist der Mittelmeerraum und sie wurde von den Römern nach Mitteleuropa gebracht. Sie wurde von der Nutzpflanzenvielfalt „VEN“ als Gemüse des Jahres 2023/24 gewählt. Die Rote Rübe wird meist von April bis Juli in Reihen gesät. Sie liebt humose, tiefgründige, nicht frisch gedüngte Böden. Für die Mischkultur eignen sich Nachbarn wie Bohnen, Gurken, und Salate. Man kann die rote Rübe roh, gekocht oder als Sauergemüse verwenden. Da sie auch gut lagerfähig ist, steht sie das ganze Jahr für die Kulinarik zur Verfügung. Nicht nur kulinarische Qualitäten schreibt man ihr zu, sie hat auch gesundheitliche Vorzüge, indem sie das Immunsystem stärkt, Blutdruck und das Cholesterin günstig beeinflusst, sowie eine positive Wirkung auf den Knochen-stoffwechsel, das Muskelwachstum und die Gehirnfunktionen hat.



stadt.land.dergrottenhof.

SEPTEMBER 2025

1	MO
2	DI
3	MI
4	DO
5	FR
6	SA
7	SO 
8	MO Schulbeginn
9	DI
10	MI
11	DO
12	FR
13	SA
14	SO 
15	MO
16	DI
17	MI
18	DO
19	FR
20	SA
21	SO 
22	MO Herbstanfang
23	DI
24	MI
25	DO
26	FR
27	SA
28	SO
29	MO 
30	DI





stadt.land.dergrottenhof.

OKTOBER 2025

1	MI	
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	
6	MO	
7	DI	☀
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	
13	MO	☀
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	○
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	Nationalfeiertag Ende der Sommerzeit
27	MO	Herbstferien
28	DI	
29	MI	☀
30	DO	
31	FR	



PFERDE & AUSBILDUNG

Leopold Weiß, Sportplatzstraße 16, 8580 Köflach

Bernhard Obenaus



Werdegang:
Landwirtschaftliche Handelsschule in Grottenhof-Hardt, Liftwart, Berufskraftfahrer, Pferdepfleger im Lipizzanergestüt Piber, Hufschmied Lehre Lipizzanergestüt Piber

Beruf: selbstständiger staatlich geprüfter Hufschmied, ca. 300 Pferde zu betreuen, teilweise Barhuf, Teil- und Vollbeschlag

Pläne, Ziele für die Zukunft:
fachliche Weiterbildungen, stätiges Wachsen an neuen Herausforderungen, Lehrlinge ausbilden, den Beruf „Hufschmied“ am Leben erhalten

Grottenhof heißt für mich:
viel Lernen (zahlt sich aus), Bildung für das Leben, tolle Bildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, toller Zusammenhalt in allen Lebenslagen, Praxisorientierte Schule

Mein Lebensmotto: No risk – no fun!

Meine Kraftquellen:
eigene Pferde, Kunstschmieden am Amboss

Rat an Schüler*innen, Absolvent*innen:
Nicht aufgeben! Die Schule war schon hart, das Leben ist noch härter!

Kontakt Daten:
Selbständiger Hufschmied für Pferde, Ponys und Esel mit und ohne Beschlag.
Kontakt Daten: Weiß Leopold, Sportplatzstraße 16, 8580 Köflach

Schöner Erfolg bei der Pferdewirtschaftstrophy

Vom 12. bis 14. November 2024 zeigten sechs Schülerinnen des BORG Monsberger bei der renommierten Pferdewirtschaftstrophy an der LFS Tullnerbach ihr vielseitiges Talent und Können. Im Wettstreit mit Teilnehmerinnen aus sechs weiteren Pferdewirtschaftsschulen präsentierten sie sich in unterschiedlichen Disziplinen auf höchstem Niveau und erzielten

herausragende Platzierungen. Den Auftakt bildete der Bewerb „Styling und Vorstellung“, bei dem Katharina Bossler mit einer makellosen Darbietung den 3. Platz belegte. Letizia Koller bewies in der Dressur Eleganz und Präzision und wurde mit einem beachtlichen 5. Platz belohnt. Julia Valecz beeindruckte im technisch anspruchsvollen Kegelfahren und sicherte mit Geschick und Nervenstärke einen weiteren 3. Platz für die Schule.

Am zweiten Wettbewerbstag standen das Springreiten und das Kegelfahren im Mittelpunkt. Leni Müllner zeigte eine außergewöhnliche Leistung, die mit einer beeindruckenden Wertnote von 9,3 und dem 2. Platz honoriert wurde. Lisa Grassegger setzte im Dressurfahren den Schlusspunkt mit einer präzisen und harmonischen Vorstellung, die ihr den 3. Platz einbrachte. Dank des engagierten Einsatzes der Schülerinnen und der wertvollen Unterstützung ihrer Reit- und FahrlehrerInnen konnte das Team schließlich einen hervorragenden 3. Platz in der Gesamtwertung erringen.

Bernhard Obenaus



HEUTE SCHON EIN STÜCK GEWACHSEN?



Ländliches Fortbildungsinstitut
Bildung mit mehr Weitblick und Lebensqualität!

Interessante Kursangebote, Informationen und das aktuelle Bildungsprogramm finden Sie auf www.stmk.lfi.at



Ihr Wissen wächst



stadt.land.dergrottenhof.

NOVEMBER 2025

1	SA	Allerheiligen
2	SO	Allerseelen
3	MO	
4	DI	
5	MI	☀
6	DO	
7	FR	
8	SA	
9	SO	
10	MO	
11	DI	Martinstag
12	MI	☀
13	DO	
14	FR	
15	SA	
16	SO	
17	MO	
18	DI	
19	MI	
20	DO	◯
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	
26	MI	
27	DO	
28	FR	☀
29	SA	
30	SO	1. Adventssonntag



ERZEUGUNG & PRÄMIERUNG

Hannes Thaller, 8271 Bad Waltersdorf, www.hofmolkerei-thaller.at

Regina Zöbl



Werdegang:
Volks- und Hauptschule in Bad Waltersdorf, Grottenhof Hardt, Großhandelskaufmann Zorn Pflanzenschutz, Meisterausbildung Landwirtschaft, Übernahme des elterlichen Betriebes
Betrieb: Hofmolkerei Thaller, Rinderzucht, Molkerei, Ackerbau, Forst
Produkte, Auszeichnungen:
Milch, Joghurt, Topfen, Frischkäse, Fruchtmolke, Kernöl
2024 Landessieger Frischkäse, 8 weitere Produkte mit Gold prämiert
2023 Landessieger Frischkäse und Marillenjoghurt
2014/2015 Käse Krone Steiermark
2019/2020 Kernöl Championat 3. Platz
Pläne, Ziele für die Zukunft:
Erzeugung und Verarbeitung weiter optimieren und stetig beste Qualität produzieren.
Grottenhof heißt für mich:
Eine gute Ausbildung und eine tolle Schule
Mein Lebensmotto:
Zuerst rechnen und dann arbeiten
Meine Kraftquellen:
Familie und Freunde

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:
Kontakte untereinander erhalten und pflegen
Verkauf, Homepage:
Hofladen am Betrieb, Gastronomie, Krankenhäuser, Altersheime, Buschen-schänke, Hotels, Bauernläden und Supermärkte hofmolkerei-thaller.at
Bio Hofladen Grottenhof –
www.bionah.at
Der Grottenhof bietet Schüler:innen im zweiten Jahrgang praxisnahen Verkaufsunterricht. Dieser kombiniert Theorie mit praktischer Erfahrung, indem er grundlegende Regeln im Verkauf vermittelt. Ein Schwerpunkt liegt auf dem Verkaufsgespräch, wo Schüler:innen lernen, Kunden anzusprechen, Bedürfnisse zu identifizieren und Produkte überzeugend zu präsentieren. Praxisnahe Übungen ermöglichen es den Jugendlichen, das Gelernte in realen Verkaufssituationen anzuwenden. Besonderes Augenmerk liegt auf Produkt-

beschreibungen, wobei die Schüler:innen detaillierte Beschreibungen erstellen, um Kunden mit klaren Informationen zu überzeugen. Die Verbindung von Theorie und Praxis wird bei Produktpräsentationen mit Verkostungen geübt, um Produkte erlebbar zu machen und Kunden von der Qualität zu überzeugen. Die praktische Anwendung erfolgt im Hofladen des Grottenhofs, wo die Schüler:innen ihre Verkaufskompetenzen unter Beweis stellen können. Der Hofladen, betrieben von fünf Bio-Bauern, fördert 100% Bio-Lebensmittel aus der Steiermark. Über 60 Lieferanten repräsentieren die Vielfalt und Qualität der Produkte. Der Grottenhof zeigt, dass Bildung und Praxis Hand in Hand gehen können, um eine umfassende Lernumgebung zu schaffen. Die Verbindung von theoretischem Wissen und praktischer Anwendung macht diesen Verkaufsunterricht einzigartig und zeigt den Schüler:innen einen Weg in der Produktvermarktung auf.
Öffnungszeiten: Di & DO 13-19 Uhr
Fr 8-19 Uhr, Sa 8-13 Uhr
biohofladen@bionah.at

Peters Laune sinkt während seine Heizölkosten und das CO₂ steigen.

**Da kann ich helfen:
Ich bin Peters
Saubermacher.**

Saubermacher
Reinigung & Entsorgung von Öltanks



**Kosten und CO₂ sparen.
Jetzt unverbindlich anfragen.
+ 43 59 800 5000
saubermacher.at/oeltank**



TECHNIK & ANWENDUNG

Ing. Wendelin Hirtberger, 8181 St. Ruprecht an der Raab

Dipl. Päd. Robert Mild



Werdegang:
Land und forstwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, Zivildienst Bio Bauernhof. Betrieb meines Großvaters und als Techniker im Feldversuchswesen. Seit 2017 beim Maschinenring Steiermark im Bereich Nährstoffmanagement.

Firma:
Im Zuge des Maschinenring-Nährstoffmanagements wird die Probenahme von Böden und Wirtschaftsdüngern, sowie die Untersuchung und Interpretation relevanter Nährstoffanalysen für Landwirt*Innen geplant und durchgeführt. Die Ergebnisse bieten die Voraussetzung für eine ökologische und ökonomisch sinnvolle und nachhaltige Nutzung betriebseigener Ressourcen innerhalb der Landwirtschaft, denn unsere Kunden erhalten die notwendigen Kenntnisse über die tatsächlichen Nährstoffgehalte ihrer betriebseigenen Wirtschaftsdünger und Böden. Während meiner Tätigkeit beim Maschinenring konnte ich mit unseren Nährstoffmanagement-Dienstleistungen in ganz Österreich mehrere tausend Flächen mit unserem vollautomatisierten, georeferenzierten

Quad beproben und auf mehreren hundert Betrieben Wirtschaftsdüngeranalysen durchführen.

Grottenhof heißt für mich:
Rückblickend eine schöne Schulzeit, in der ich wertvolle Erfahrungen für das Leben sammeln durfte.

Mein Lebensmotto:
Niemals die Freude verlieren.

Meine Kraftquellen:
Ein Beruf, der einem Spaß macht und viel Sport am Berg, egal ob Winter oder Sommer. (Mountainbiken, Skitour, Bergsteigen)

Rat für Schüler*innen, Absolvent*innen:
Sucht euch eine Arbeit, die wirklich Freude bereitet. Nette Kollegen und gutes Arbeitsklima sind wichtigere Antriebsquellen als Geld.

AdBlue

Gefährlichkeit von AdBlue:
AdBlue ist weder brennbar, explosiv oder giftig, kann aber auf Augen, Haut und Atemwege reizend wirken. Schutzkleidung ist beim Nachfüllen nicht notwendig. Bei Hautkontakt sollte die Flüssigkeit mit viel Wasser abgespült werden.

Die Haltbarkeit ist sehr von den Lagerbedingungen abhängig: Direkte Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 30C° vermeiden, Lagertemperaturen zwischen minus 5C° und plus 20C° sind ideal. An einem gut belüfteten Platz lagern, dann beträgt die Haltbarkeit mindestens zwölf Monate.

Wichtig: Sauber halten, vermeiden Sie Verunreinigungen. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den AdBlue Tank. Die Folgeschäden können sehr kostenintensiv ausfallen.

AdBlue im Dieseltank, „Starten Sie auf keinen Fall den Motor.“
Gepatzt beim Einfüllen? Verschüttetes AdBlue schnellstmöglich mit einem feuchten Tuch und reichlich kaltem Wasser entfernen. Ist es bereits kristallisiert, können Sie es mit warmem Wasser und einem Schwamm wegwischen. Der Harnstoff wirkt korrosiv auf Stahl, Eisen, Nickel, Buntmetalle, Lacke und Kunststoffe können bei längerer Einwirkung von AdBlue geschädigt werden. Die Folgeschäden können sich da gleich einmal im tausende Euro Bereich bewegen.

Dipl. Päd. Robert Mild



stadt.land.dergrottenhof.

DEZEMBER 2025

1	MO	
2	DI	
3	MI	
4	DO	☀
5	FR	
6	SA	Nikolaus
7	SO	2. Adventssonntag
8	MO	Mariä Empfängnis
9	DI	
10	MI	
11	DO	☀
12	FR	
13	SA	
14	SO	3. Adventssonntag
15	MO	
16	DI	
17	MI	
18	DO	
19	FR	
20	SA	◯
21	SO	4. Adventssonntag Winterbeginn
22	MO	
23	DI	
24	MI	Heiliger Abend
25	DO	Christtag
26	FR	Stefanitag
27	SA	☀
28	SO	
29	MO	
30	DI	
31	MI	Silvester

Dieser Kalender ist seit vielen Jahren ein Qualitätsprodukt aus unserer Druckerei!

UNIVERSAL GmbH
DRUCKEREI

Ihr regionaler Partner für
GRAFIK, DRUCK & WERBUNG

A-8700 Leoben · Gösser Straße 11 · Tel. 03842/447760 · mail@universaldruckerei.at · www.universaldruckerei.at