



**Jede Zeit hat seine Bestimmung,  
Weihnachten ist bestimmt von Freude und Besinnung,  
der Jahreswechsel von Hoffnung, Zuversicht und Optimismus.**

In diesem Sinne grüßen  
Absolventenverbände und Agrarbildungszentrum Lambach

**abz Lambach ist  
EMAS-zertifiziert**

Seiten 6

**Erfolgreiche Tage der  
offenen Schule**

Seite 7

**Bürokraft im  
med. Bereich**

Seite 11

# Berufstitel „Oberstudienrat“

Der Bundespräsident hat an Prof. Ing. Mag. Franz Jedinger mit Entscheidung vom 13. Juni 2018 den Berufstitel „Oberstudienrat“ verliehen. Das Dekret wurde ihm am 10. September 2018 im Rahmen einer kleinen Feierstunde im Landhaus durch Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer überreicht.

Franz Jedinger hat am 1. September 1979 seinen Dienst als Landwirtschaftslehrer an der Fachschule Lambach angetreten. In seinen beinahe vierzig Dienstjahren hat er äußerst engagiert mit pädagogischem Geschick und mit besonderem Weitblick für das Landw. Fachschulwesen in Oberösterreich und die ihm anvertrauten SchülerInnen gewirkt. Viele AbsolventInnen haben den langjährigen Pädagogen als ausgezeichneten Musiker, Deutsch-, Tierzucht-, Betriebswirtschafts- oder EDV-Lehrer in sehr guter Erinnerung.



LSI Ing. Johann Plakolm, LAD Dr. Erich Watzl, OSiR Mag. Franz Jedinger, LH Mag. Thomas Stelzer

Auch als Kollege genießt Franz Jedinger hohe Wertschätzung. Unser neuer Oberstudienrat zählt zu den erfahrensten Lehrkräften am abz Lambach und setzt weit über seine Unterrichtstätigkeit hinaus seine Stärken und Fähigkeiten ein. Von 1995 bis 2009 übte Mag. Jedinger die Funktion des Direktor-Stellvertreters an der Landwirtschaftlichen Fachschule Lambach aus. Im Agrarbildungszentrum wirkt er seit dem Septem-

ber 2011 als Direktor-Stellvertreter und Administrator. Besondere Verdienste erwarb er sich bei der Entwicklung und Umsetzung einer neuen Schulverwaltungssoftware. Neben seiner Tätigkeit am Agrarbildungszentrum bringt sich Franz Jedinger oftmals als Vortragender bei diversen Facharbeiter- und Meisterkursen ein. Wir gratulieren zum „Oberstudienrat“ recht herzlich und wünschen für die Zukunft weiterhin alles Gute.

## Neue Lehrkraft:

Text und Foto: Rainer Pointl

# Rainer Pointl



Ich freue mich sehr, dass ich seit Anfang dieses Schuljahres das Fahrlehrerteam verstärken darf. Pferde waren schon immer ein fester Bestandteil meines Lebens. Anfangs durch das Reiten, wo ich einige Erfolge, vor allem als OÖ Meister in Dressur, Springen und Vielseitigkeit, als auch den österr. Meistertitel in der Viel-

seitigkeit, erringen konnte. Später wandte ich mich mehr dem Gespannfahren zu. Dort durfte ich, neben zahlreichen Landes- und Staatsmeistertiteln meinen größten Erfolg, den Einzel- und Mannschaftsweltmeistertitel im Gespannfahren, feiern. Während ich den Beruf als Metall- und Maschinenbautechniker, den ich mit der Meisterprüfung abschloss, ausübte, machte ich nebenbei die Ausbildungen zum staatlich geprüften Fahrinstructor und staatlich geprüften Hufschmied. Meine neue Berufung als Lehrer im abz Lambach bereitet mir sehr viel Freude. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit mit dem Lehrerteam und auf ein erfolgreiches Schuljahr.

## Impressum

**Eigentümer, Verleger und Herausgeber:**  
Absolventenverband des abz Lambach,  
Tel.: 07245/20660  
email: franz.hochreiner@ooe.gv.at

**Für den Inhalt verantwortlich:**  
Direktor OSiR Mag. Franz Hochreiner  
Nicht gekennzeichnete Fotos: abz Lambach  
**Druck:** bimerdruck, Holzhausen  
**Internet:** www.abzlambach.at

# Absolventin im Porträt: Jasmin Steinerberger Steinerkirchen / Tr.

Interview: Ing. Margit Ziegelböck  
Foto: Jasmin Steinerberger

Jasmin Steinerberger aus Steinerkirchen/Traun feierte gemeinsam mit ihren Klassenkolleginnen im Juli 2014 ihren Abschluss in der FR Hauswirtschaft im Ausbildungsschwerpunkt Ernährung und Wirtschaft im abz Lambach. Nach ihrer Lehrabschlussprüfung als Konditorin im Juli 2017 durfte sie erfolgreich beim Lehrlingswettbewerb teilnehmen. Bereits ein Jahr später begann sie mit der MeisterInnenausbildung, die sie im August 2018 ablegte.

**„Weil´s daheim am Schönsten ist“ ist ein eher ungewöhnliches Thema bei einer MeisterInnenprüfung als Konditorin. Wie kam es dazu?**

Lange Zeit war ich unsicher, aber die Klassiker wie Hochzeit, Geburtstag und Taufe kamen für mich nicht in Frage. Als bei der Meisterfeier meines Freundes, im abz Lambach das Heimatland gesungen wurde, war mir klar: Das ist es! 2018 war ein sehr gutes Erntejahr, deshalb konnte ich bei der Lebensmittelauswahl aus dem Vollen schöpfen. Sämtliche Früchte aus dem eigenen Garten aber auch Opa´s Schnaps baute ich in meine praktische Meisterprüfung ein. Die Eigenversorgung und die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sind mir ein großes Anliegen.

**Die MeisterInnenprüfung besteht aus einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung, gefolgt von einer 17-stündigen praktischen Prüfung. Warum tut man sich das an?**

Nachdem ich meinen Gesellenbrief bekam, dachte ich mir, dass das nicht alles gewesen sein kann. Ich möchte meine berufliche Laufbahn selbst in die Hand nehmen und dazu gehört die Option, sich einmal selbstständig zu machen. Seit meiner Schulzeit war ich immer am Lernen. Deshalb entschied ich mich für diesen nächsten Schritt. Aufgrund meiner schulischen Ausbildung am abz Lambach, wurde mir die Unternehmerinnenprüfung angerechnet. Das hat mir ziemlich viel Geld und Zeit erspart.

**Cremeschnitten, Punschkräpferl & Co gibt es mittlerweile in jedem Supermarkt. Wie können sich Konditoren von dieser preisgünstigen Konkurrenz abheben?**

In meinem Lehrbetrieb Urbann wird noch alles selbst gemacht. Bei uns gibt es keine Fertigmischungen, sogar das Nougat wird selbst zubereitet. Echte Zutaten und handwerkliches Knowhow überzeugen im Geschmack! Während meiner Lehrstellensuche, schnupperte ich bei einem, einer Handelskette angeschlossenen, Konditor. Ich musste ablehnen, da Säcke aufschneiden, nicht das war, was ich mir von einer Konditorin-Lehre vorstellte.

**Was ist dir von deiner Schulzeit in Lambach in besonderer Erinnerung geblieben?**

Im 3. Jahrgang durfte ich bei Filmaufnahmen für ein Showkochen eines regionalen Fernsehsenders mitmachen. Das war



ziemlich beeindruckend. Wir hatten oft die Möglichkeit, unser Können in der Öffentlichkeit zu präsentieren, ob am Tag der offenen Schule als Guide oder bei den diversen Praxiseinsätzen. In vielen späteren Situationen hätte ich sonst nicht so selbstsicher reagiert. Im abz lernte ich auch das Lernen – nachdem wir dieses Thema im Unterricht bearbeiteten, änderte ich meine Art zu Lernen und siehe da, auf einmal ging alles viel leichter!

**Bei dir tut sich immer etwas, sei es beruflich aber auch privat z.B. im örtlichen Vereinsleben bist du ebenfalls recht engagiert. Welche Ziele verfolgst du in deiner nahen Zukunft?**

Ohne Leidenschaft geht es im klassischen Konditoren Beruf nicht und diese investiere ich ab Jänner in die Schokoladenkunst. Ich werde mein berufliches Umfeld verändern und in einer Conferenz Vorführungen und Kurse abhalten. Ich freue mich schon sehr darauf!



Thomas Obermair

**Liebe Absolventen, Absolventinnen und liebe SchülerInnen!**

**„Und jährlich grüßt das Murmeltier“**

Alle Jahre wieder: Kürzlich wurde von einer NGO (Non-governmental organization) durch eine Meldung eine ganze Berufsgruppe als Umweltsünder und Umweltvergifter dargestellt. In Gewässern wurden Rückstände von Arzneien und Pflanzenschutzmitteln gefunden. Nicht erwähnt in den Meldungen, ist die Tatsache, dass kein einziges über dem Grenzwert liegt, welcher um einen vielfachen Wert abgesichert ist. Es ist ein Fluch der Zeit, dass sich die Menschen durch diese Meldungen stark verunsichern lassen. Eine Schlagzeile zu einer Zeit, in der die Spendenfreudigkeit der Gesellschaft am Höchsten ist. Die beschuldigte Berufsgruppe hat alle Hände voll zu tun, um alles richtig zu stellen und den Menschen die Ängste zu nehmen. Es wird von Massentierhaltung gesprochen, welche wir hierzulande nicht haben. Der daraus resultierende Druck auf höhere Standards, welcher in Österreich ohnehin sehr hoch ist, wird mehr Betriebe, vor allem kleinere aus der Produktion ekeln bzw. mobben. Und der Tisch wird von Anderen gedeckt, wo es vielleicht keine oder nicht so hohe Standards gibt.

Es kann sich jeder seinen österreichischen Weihnachtsbraten schmecken lassen, ohne sich irgendwelche Gedanken machen zu müssen, dass irgendwelche gesundheitsschädliche Rückstände darin wären.

Ich wünsche allen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

Euer Obmann  
**Thomas Obermair**

# Die Schulleitung am Wort

Foto: Füreder, Lambach



Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner

**Das Weihnachtsfest und der Jahreswechsel stehen bereits wieder vor der Tür. Wir befinden uns jahreszeitlich gesehen mitten im Winter. Diese Winterzeit ist vielfach auch die Zeit für Fortbildungen. Dementsprechend vielfältig sind daher auch unsere Lehrveranstaltungen und Tagungen, die zusätzlich zur Fachschulbildung in unserem Haus über die Bühne gehen. Unser Kalender ist sehr gut gefüllt und wir freuen uns über regen Zuspruch.**

In diesem Zusammenhang gilt ein herzlicher Dank den beiden Absolventenverbänden im abz Lambach. Sie führen in Kooperation mit der Schule traditionelle Großveranstaltungen wie die Ackerbautagung, die Schweinefachtagung oder Kulturveranstaltungen durch. Um ein abwechslungsreiches Kursangebot sorgen sie sich ebenfalls. Ausführliche Berichte bzw. Informationen darüber finden Sie regelmäßig in den abz news. Genauso wichtig ist für uns die Zusammenarbeit mit der Lehrlingsstelle bei der LWK für OÖ und mit der BBK Eferding-Grieskirchen-Wels. Ein Facharbeiterkurs für Erwachsene, Meisterkurse in den Fachrichtungen Landwirtschaft und Pferdewirtschaft und verschiedenen LFI-Kurse resultieren daraus. Ich freue mich auch darüber, dass der Bezirksjagdverband Wels seinen Jagdkurs mit etwa 40 TeilnehmerInnen am Agrarbildungszentrum Lambach abhält. Dadurch wird die Verbindung zwischen

Landwirtschaft und Jagd eindrucksvoll zum Ausdruck gebracht.

Eine alte Erfahrung aus dem Schulalltag besagt, dass zu Weihnachten bereits das halbe Schuljahr vorbei ist. Damit ist gemeint, dass die Herbstmonate eine intensive Zeit des Lehrens und des Lernens ist. Das war auch bei uns im abz Lambach zu spüren. Die Zeit war reichlich mit Programmen, Inhalten und Aufgaben gefüllt. Alle SchülerInnen, das gesamte Lehrerkollegium und alle MitarbeiterInnen waren auch heuer wieder stark gefordert. Ihnen gebührt ein besonderer Dank für das Engagement rund um unser Bildungshaus.

„Weihnachten kennt keine Grenzen. Es verbindet Kulturen, Geschlechter, Kinder und Erwachsene, Arm und Reich“ stellte einmal die Autorin Gudrun Kropp fest. Grenzen zu überwinden und Kulturen zu verbinden sind auch bei uns gesellschaftspolitische Themen, die gerade in der vorweihnachtlichen Zeit spürbar sind. Jede Zeit hat ihre Bestimmung. Weihnachten ist traditionell das Fest der Familie, der Freude und der Besinnung. Der Jahreswechsel ist Anlass, auf das auslaufende Jahr zurückzublicken und mit Hoffnung, Zuversicht und Optimismus ein neues Jahr zu beginnen. In diesem Sinne wünsche ich allen Absolventinnen und Absolventen und deren Familien ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.

Nachruf:

# Anna Puchner- Ein Leben voller Tatkraft!

Text: FV Ing. Theresia Spitzbart  
Foto: Füreder

**Studienrätin Ing. Anna Puchner ist am 9. Oktober 2018 nach längerer, mit großer Geduld ertragener Krankheit, jedoch unerwartet und viel zu früh verstorben.**

Anna Puchner wurde am 25. Dezember 1950 geboren und besuchte nach der Volks- und Hauptschule die Höhere Bundeslehranstalt Elmberg, wo sie 1970 maturierte. Nach ihrer pädagogischen Ausbildung in Wien, Ober St. Veit, arbeitete sie als Hauswirtschaftsberaterin der OÖ Landwirtschaftskammer. 1980 wechselte sie in den Schuldienst an die damals einklassige Fachschule in Stadl-Paura und übernahm dort von 1987 bis 1993 die Direktion. Danach leitete sie die zweijährige Fachschule Wels mit viel Energie und Tatkraft. Die Fachrichtung Hauswirtschaft wurde durch ihr Engagement und ihren Weitblick erhalten, gefördert und getragen. Frau Direktorin Puchner war eine Initiatorin der 3-jährigen Ausbildung und der Schaffung von Ausbildungsschwerpunkten an den landwirtschaftlichen Fachschulen. In der Fachschule Wels wurde erstmals und einzigartig der Schwerpunkt Kleinkindbetreuung unterrichtet.

Anna Puchner gründete mit viel Engagement den Absolventenverband und war stets mit großer Freude im Kreis der Absolventinnen dabei.

Der Neubau des Agrarbildungszentrums Lambach und die Zusammenführung der Fachrichtung Hauswirtschaft mit den Fachrichtungen Landwirtschaft und Pferdewirtschaft 2009 war eine sehr fordernde und arbeitsintensive Zeit. Im



neuen Agrarbildungszentrum war sie Direktorstellvertreterin, ehe sie im September 2011 in den wohlverdienten Ruhestand ging.

Studienrätin Ing. Puchner war eine große Kämpferin für die Anliegen der Schule, für die Weiterentwicklung der Bildungsinhalte und der Anerkennung von Berufen und Lehrzeiten. Zusätzlich widmete sie ihr Leben der Funktionärstätigkeit in ihrer Gemeinde und in ihrer Pfarre.

Wir werden Anna Puchner und ihr Wirken stets in ehrender Erinnerung behalten. Die hauswirtschaftliche Bildung war ihr eine Herzensangelegenheit. Dies bewies sie bei der Einladung von Gästen, bei ihrer großen Vorliebe für schönes Geschirr und Handarbeiten, für geschmackvolle Tischgedecke sowie kreative Blumenarrangements. Sie widmete ihr an Arbeit und Erfolge reiches Leben ihrer Familie, dem Beruf, dem öffentlichen Leben und ihren Mitmenschen.



Maria Stinglmayr

## Liebe AbsolventInnen und Freunde des Absolventenverbandes!

Am OÖ Bäuerinnenfachtage durften wir die Verköstigung der Teilnehmerinnen mit Kaffee und Kuchen übernehmen. Das Mehlspeisenbuffet war eine Augenweide und ich bedanke mich bei allen Vorstandsmitgliedern für's eifrige Backen und Mithelfen.

Der Advent ist eine Zeit um sich auf den Weg zu machen, still zu werden, in Erwartung sein. Der Advent öffnet im Besonderen alle unsere Sinne. Was wäre ein Advent ohne die herrlichen Düfte aus der Kekserlbackstube? Sie vermitteln durch ihr Aroma Wärme, Behaglichkeit und Ruhe. Auch das Ergebnis bringt nicht nur Kinderaugen zum Strahlen.

Hinhören können. Hinhören auf das Innere, in einer Welt, die ziemlich laut geworden ist. Auf Gott hinhören, in der Vielstimmigkeit der heutigen Welt. So viele Nebensächlichkeiten machen das Hören schwer. Hören braucht Aufmerksamkeit, um den Ruf aus den Geräuschen zu filtern und hellhörig zu werden, für das Kleine, für Menschen in Not, die unsere Hilfe, unser gutes Wort brauchen.

Liebe und Dankbarkeit fühlen. Weihnachten will uns hinführen, Jesus mit seiner großen Liebe in uns aufzunehmen. ER bringt uns Hoffnung, Licht, Heil und Frieden.

Somit wünsche ich euch eine besinnliche, ruhige Adventszeit, ein friedvolles, gesegnetes Weihnachtsfest im Kreise eurer Familie, sowie viel Glück für das neue Jahr 2019

Eure Obfrau  
Maria Stinglmayr

# Morgens früh um sechs ...

**Seit dem heurigen Schuljahr gibt es im abz Lambach ein neues Projekt in der Fachrichtung Pferdewirtschaft.**

Die SchülerInnen übernehmen im Praxisunterricht Pferdehaltung für mindestens 1 Woche die morgendliche Stallarbeit im Pferdezentrum Stadl-Paura. Eine Schülergruppe, bestehend aus 8 – 12 SchülerInnen, ist in dieser Zeit unter Anleitung eines Reitlehrers für das Ausmisten des Schulstalls zuständig. Die gründliche und gleichzeitig effiziente Entmistung der Stroh- und Späneboxen steht dabei im Vordergrund. Selbstverständlich gehören das Einstreuen und die Fütterung mit Heu und Krafftutter mit dazu, und die anschließende Reinigung der Stallgasse darf ebenfalls nicht fehlen. Durch das Projekt „Stallmeister“ sind die SchülerInnen perfekt vorbereitet für ihr Praktikum. Die tägliche



Schülerinnen der FR Pferdewirtschaft bei ihrem morgendlichen Einsatz

Arbeit im Pferdestall festigt das Gelernte und hilft diese effizienter durch zu führen. Die SchülerInnen verfeinern außerdem ihr „Gespür“ für die unterschiedlichen Ansprüche jedes einzelnen Pferdes. Begeistert vom neuen Projekt sind nicht nur die Lehrkräfte, sondern es wird auch von den SchülerInnen sehr gut angenommen.

Überpünktlich und hoch motiviert startete die erste Gruppe Ende September täglich um 6:00 Uhr mit der Stallarbeit, ehe es dann im Anschluss mit dem Schulunterricht im Klassenzimmer weiterging. Ein herzliches Dankeschön auch an das Pferdezentrum Stadl-Paura für die unkomplizierte Zusammenarbeit!

## Wir verbessern die Umwelt:

# EMAS Zertifizierung

Text: Ing. Margit Ziegelböck  
Foto: Land OÖ/Sabrina Liedl



Jedes Produkt und jede Leistung benötigt Energie und Ressourcen. Wer diese mithilfe eines Umweltmanagements intelligent einsetzt, kontrolliert und die Auswirkungen minimiert, trägt aktiv zum Umweltschutz bei. Das Eco-Management and Audit Scheme – kurz EMAS – ist das weltweit anspruchsvollste System für Umweltmanagement. Erfüllen Organisationen die hohen Anforderungen der europäischen EMAS-Verordnung, werden sie mit dem EMAS-Logo ausgezeichnet. Das Land OÖ war die erste Landesverwaltung in Österreich, die bereits vor 10 Jahren das Umweltmanagement für ein Amtsgebäude eingeführt hat. Mittlerweile sind 6 Standorte aus den verschiedensten Bereichen (Verwaltung, Werkhof, Straßenmeisterei oder Schulen) EMAS-



EMAS Erst-Zertifizierung des abz Lambachs: Mag Reinhard Peirlberger, Umweltmanagementbeauftragter Land OÖ, Landesamtsdirektor Dr. Erich Watzl, Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, Agrarbildungszentrum Lambach, Umweltgutachter Dr. Rudolf Kanzian mit den SchülervertreterInnen der FR Hauswirtschaft, Landwirtschaft und Pferdewirtschaft.

zertifiziert – das Agrarbildungszentrum Lambach ist dabei die erste landwirtschaftliche Fachschule! Im Rahmen eines Festaktes wurde am 29. Oktober 2018 im Beisein der LehrerInnen, Bediensteten

und SchülerInnen im abz Lambach, das Zertifikat an den Direktor der Schule, Mag. Franz Hochreiner, von Umweltgutachter Dr. Rudolf Kanzian und Landesamtsdirektor Dr. Erich Watzl überreicht.

# Tage der offenen Schule

## FR Pferdewirtschaft

In der FR Pferdewirtschaft konnten sich die Besucher am 10. November 2018 vor Ort über die qualifizierte Ausbildung rund ums Pferd informieren. Zusätzlich gab es in der großen Reithalle des Pferdezentrums Stadl-Paura beeindruckende Einblicke in den praktischen Unterricht.



## FR Hauswirtschaft & FR Landwirtschaft

Alle Infos über die 3-jährige Ausbildung in der FR Hauswirtschaft und in der FR Landwirtschaft gab es am 01. Dezember 2018. Die BesucherInnen zeigten sich beeindruckt von den vielfältigen Angeboten rund um die Ausbildungsschwerpunkte der jeweiligen Fachrichtungen. Neben der fachlichen Spezialausbildung wird im Agrarbildungszentrum großer Wert auf Persönlichkeitsbildung und die Vermittlung von Schlüsselqualifikationen gelegt.



NR Klaus Lindinger nutzte den „Tag der offenen Schule“ für einen Besuch im abz Lambach.



Interessierte können uns bei den Erlebnistagen noch besser kennen lernen!

Die aktuellen Termine sind unter [www.abzlambach.at](http://www.abzlambach.at) zu finden.



# Land trifft Wirtschaft

Auch in diesem Schuljahr hat das abz Lambach für die Fachrichtung Landwirtschaft eine Veranstaltung organisiert, bei der sich Firmen aus den verschiedenen Fachbereichen unseren Schülern und deren Eltern präsentieren konnten. Unser Ziel ist es mit der Wirtschaft eng zu kooperieren, weil wir mit unserem neuen Unterrichtsmodell „LandWirtschaft“ für die Firmen ein guter Partner für zukünftige Lehrlinge sind. Wir sind als Schule daran interessiert, dass das erste Lehrjahr bei der Erlernung eines gewerblichen Berufes angerechnet wird. Voraussetzung für diese Anrechnung ist der Besuch der 1.Klasse Berufsschule des Berufes, welchen man erlernen möchte. Dieser Berufs-



Schüler und Eltern informieren sich bei den anwesenden Firmen

schulbesuch kann während der 3. Klasse der landwirtschaftlichen Fachschule Lambach absolviert werden und daher ist dieses neue Schulmodell ideal für Landwirte, welche neben der landwirt-

schafflichen Ausbildung noch einen zusätzlichen Beruf erlernen möchten. In fünf Jahren zwei Berufe, eine ideale Kooperation zwischen Wirtschaft und Landwirtschaft.

## 2. Jahrgang:

Text und Foto: Ing. Hannes Graf

# Premiere im Wald

Ende Oktober, bei strahlendem Wetter, fand der diesjährige Forstkurs statt. Unsere Schüler des 2. Jahrgangs erlernten am ersten Tag die Wartungsarbeiten an der Motorsäge und bekamen einen theoretischen Einblick in die Fälltechnik im Starkholz und bei der Durchforstung. Am anschließenden Praxistag wurden diese Fäll- und Entas-

tungstechniken erstmals im Wald angewandt. Nach der gemeinsamen Fällung eines Baumes wurde das Erlernte in kleinen Gruppen geübt. Gut gerüstet können wir in den nächsten Wochen unsere Fertigkeiten bei Waldbauern in der Umgebung und bei manchem Schüler zu Hause anwenden und vertiefen.



## WIR TRAUERN UM UNSERE VERSTORBENEN ABSOLVENTEN

Am Dienstag, den 25. August 2018 ist Herr **Franz SPITZER**, Altbauer vom Mooswimmergut in Moos 4, 4714 Meggenhofen im 79. Lebensjahr unerwartet verstorben. Er absolvierte die Landwirtschaftsschule Lambach im Jahr 1962 und wirkte danach auch viele Jahre als Vorstandmitglied im Absolventenverband mit.

Am Sonntag, den 25. November 2018 wurde Herr **Johann LACHMAIR**, Großberger, Nikolausstraße 1, Pfarre Steinhaus nach kurzer, schwerer Krankheit, jedoch unerwartet im 65. Lebensjahr von Gott zu sich gerufen. Er absolvierte die landwirtschaftliche Fachschule Lambach im Jahr 1973.

Am Montag, den 26. November 2018 ist Herr **Franz Anton HADERER**, Pausmayr in Maiden 5, Heiligenberg nach einem arbeitsreichen und erfüllten Leben im 74. Lebensjahr verstorben. Er absolvierte unsere Schule im Jahr 1964

## Du suchst noch ein wahnsinnliches Weihnachtsgeschenk?

Wir haben das Richtige für Dich: Eintrittskarten zu unserer Kulturveranstaltung am **Do. 14. März 2019 um 19:30 Uhr** „**WAHNSINNlich**“ Musikkabarett mit den Dornrosen

Sinnieren wir gemeinsam über Sinn und Unsinn. Herrlich amüsant, gefühlvoll und ein Angriff auf die Lachmuskeln - bei all dem ist die Musikalität der drei Schwestern nur zu bestaunen. **Kartenreservierungen unter: edith.oberndorfer@ooe.gv.at oder 07245-20660 DW 103**



## Klasse 1a Landwirtschaft: Politik hautnah erleben

Text: Ing. Andreas Blaimschein  
Foto: Stefan Huber

**Die erste 2-tägige Exkursion der 1. Klasse Fachrichtung Landwirtschaft im Rahmen der Ausbildung führte die Klasse heuer nach Tulln und Wien.**

Der erste Programmpunkt war die Messe „Austro-Agrar“ in Tulln. Zahlreiche Aussteller aus allen Bereichen der Landwirtschaft garantierten einen spannenden Messtag für alle Schüler und Lehrer. Am Abend ging es mit dem Bus weiter in die Bundeshauptstadt, denn der zweite Exkursionstag stand ganz im Zeichen der Politik. Ein Besuch im Parlament und ein Treffen mit Nationalrat Klaus Lindinger standen auf dem Programm. Nach der üblichen Personenkontrolle ging es sofort in den Plenarsaal um eine Zeit



NR Klaus Lindinger mit der 1. Klasse Landwirtschaft und den beiden Lehrkräften

lang einer Sitzung des Nationalrates zuzuhören. Sehr emotional und stimmungsgewaltig wurde dabei zwischen den politischen Parteien diskutiert. Im Anschluss daran wurden wir von NR Klaus Lindinger empfangen. Trotz seines engen Terminkalenders nahm er sich genug Zeit die Fragen der Schüler zu

beantworten und aus seinem Tätigkeitsbereich in der Bundespolitik zu berichten. Was sind die aktuellen agrarpolitischen Themen? Wie sieht er als Nationalrat und Landwirt die Zukunft der Landwirtschaft in Österreich? Dies und vieles mehr wollten die jungen Landwirte dabei von ihm wissen.

## Schweinezuchtverband:

Text: Dr. Peter Knapp, Foto: abz lambach

## Im Auftrag der nächsten Generation

Unter diesem Motto leistet der Schweinezuchtverband Oberösterreich nicht nur nachhaltige Zuchtarbeit sondern unterstützt auch die Ausbildung der nächsten Generation von Schweinebauern. Die Schüler des jüngsten Jahrgangs am Agrarbildungszentrum Lambach mit dem Schwerpunkt Schweinehaltung wurden zum Schulstart mit einem praktischen Overall ausgestattet. Dies ist ein sichtbares Zeichen der guten Zusammenarbeit von Schweinezuchtverband und Agrarbildungszentrum und soll gleichzeitig ein Bewusst-



Gef. Dr. Peter Knapp vom Schweinezuchtverband OÖ wünscht dem neuen Schuljahrgang am abz Lambach mit Direktor Mag. Franz Hochreiner und dem Fachvorstand Dipl.-HLFL-Ing. Hannes Mader viel Erfolg bei der Ausbildung

sein dafür schaffen, dass eigene Arbeitskleidung für die Hygiene

am Betrieb eine Selbstverständlichkeit ist.

# Tag der bewussten Ernährung: Schaukochen

Text und Foto:  
FV Ing. Theresia Spitzbart

Beim Tag der bewussten Ernährung im Landesstudio ORF OÖ kochten Schülerinnen aus dem Agrarbildungszentrum Lambach. „Ernährung auf Oberösterreichisch ist vor allem eines - maximal heimisch“ so meinte Landesrat Max Hiegelsberger auf der ORF-Bühne. Gutes Essen und regionale Ernährung sind wichtig und Ziel ist es, den KonsumentInnen die Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel bewusst zu machen. „Bewusste Ernährung muss nicht langweilig sein“, meinte Landesrätin Mag. Christine Haberlander und so bot der Ernährungstag ein vielfältiges Bild gesunder, regionaler Lebensmittel. Schulen, vor allem junge Menschen, waren bewusst eingeladen. Die Schülerinnen der FR Hauswirtschaft aus Lam-



Landesrat Max Hiegelsberger, Landesrätin Mag. Christine Haberlander, Ing. Renate Oberndorfer und ihre Schülerinnen Leonie und Lucy wurden auf der ORF-Bühne von ORF-Moderator Gernot Hörmann interviewt.

bach kochten tagesaktuell zum Martinsfest eine Ganssuppe mit selbstgemachten Salzstangerln. Gemeinsam mit Landesrat Hiegelsberger und Landesrätin Haberlander zeigten und erklärten

Ing. Renate Oberndorfer und ihre Schülerinnen einem interessierten Publikum die Zubereitung. Sie boten g'schmackige Kostproben an und gaben wertvolle Tipps zur Ernährung.

## Rezept:

Rezept und Foto:  
Jasmin Steinerberger

# Linzer Kipferl

**TIPP:**  
Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

### Zutaten:

400g Mehl  
250g Butter  
170g Staubzucker  
1 Ei  
Vanillezucker  
etwas Zitronenabrieb  
ein Schuss Wasser

Marillenmarmelade  
Kuvertüre, zartbitter

### So wird's gemacht:

Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Restliche Zutaten unterrühren. Mit dem Spritzsack (Sterntülle) Kipferl spritzen und bei 170°C Grad hell backen. Jeweils 2 Kipferl mit Marmelade zusammensetzen und die Enden in Schokolade tunken.



### TIPP des Monats:

Ing. Christine Greinecker hat aus Nussschalen einen weihnachtlichen Hingucker gebastelt. Anleitung unter [www.abzlambach.at/hauswirtschaft](http://www.abzlambach.at/hauswirtschaft)

## Vorstand des AV ist: „Topf fit“

Text und Fotos:  
Ing. Margit Ziegelbäck



Obfrau Maria Stinglmayr und Maria Niedermair-Auer bei Riess Kelomat.

Von Zeit zu Zeit ist es wichtig, über den eigenen Tellerrand zu blicken und in die Ferne zu schweifen. Beim Vorstandsausflug der FR Hauswirtschaft ging es Mitte September auf ins

Mostviertel. Der einzige Kochgeschirr Hersteller Österreichs - das Familienunternehmen Riess Kelomat GmbH in Yppsitz - überzeugte uns gleich am Vormittag mit seinen hochwertigen

Produkten. Nach dem Mittagessen und unserer Vorstandssitzung, erfuhren wir am Straußenhof Ebner interessantes über diese Vogelart. Bei der Forstner Mühle in St. Marien begeisterte uns der junge Chef, mit seinem Fachwissen und seiner Liebe zur Müllerei. Franz Forstner legt großen Wert auf Qualität und Regionalität „Auf der Mühle kann man nichts retten, wenn der Rohstoff nicht passt.“ Mit neuen Eindrücken und Informationen, vollen Einkaufstaschen und der Bestätigung, dass Begeisterung und Liebe zu dem was man macht, kombiniert mit innovativem Esprit und dem Rückhalt der Familie der beste Weg zum Erfolg sind!

**Aus unserem aktuellen Kursprogramm -** Anmeldungen bis spätestens 1 Woche vor Kurstermin!

**Pralinen-Workshop** am Do. 17. 01. 2019 von 18:00 – 21:00 Uhr mit Ines Grillmair, Sipbachzell.

**Körbe wickeln mit Gräsern** am Di. 05. 02. 2019; 17:30 -21:00 Uhr mit Bernadette Würmer, Ansfelden.

Anmeldungen unter: [edith.oberndorfer@ooe.gv.at](mailto:edith.oberndorfer@ooe.gv.at) oder 07245-20660 DW 103

## Zusatzausbildung: 1000. Bürokräft

Text: FV Ing. Theresia Spitzbart  
Foto: DDI Birgit Stockinger

Im 3. Jahrgang wird den SchülerInnen der FR Hauswirtschaft im Agrarbildungszentrum Lambach das Ablegen einer Zertifikatsprüfung in Kooperation der OÖ Fachschulen mit dem WIFI in mehreren Bereichen angeboten. Lisa Anzengruber ist die 1.000 Schülerin, die die Zusatzqualifikation als „Bürokräft im medizinischen Bereich“ ablegen wird. Sie erhielt von Landesrat Max Hiegelsberger ein kleines Präsent zur Anerkennung überreicht. Die Prüfung dient der Vorbereitung für Berufe im Pflege- und Sozialbereich und ermöglicht einen besseren Start ins Berufsleben. Die Inhalte dafür werden im Ausbildungsschwerpunkt Kleinkindbetreuung und Soziales unterrichtet,



Glückwünsche für die 1.000 Anmeldung zur Bürokräft im medizinischen Bereich gab es für Lisa Anzengruber von Landesrat Max Hiegelsberger, Mag. Josef Kiefer (WIFI), Fachinspektorin Dipl. Ing. Veronika Schnetzinger und Fachvorständin Ing. Theresia Spitzbart

sowie in einem Vorbereitungskurs am WIFI gelernt. Umfassendes Wissen über Fachbegriffe, Krankheiten und Umgangsformen sind die Voraussetzungen

für einen erfolgreichen Abschluss dieses WIFI-Lehrganges. Dabei können die Kosten für die Schülerinnen sehr niedrig gehalten werden.



# GUTSCHEIN

Dieser Gutschein berechtigt alle, die unsere Schule absolviert haben und deren PartnerInnen zur geförderten Teilnahme am Lambacher Schweinefachtag 2019

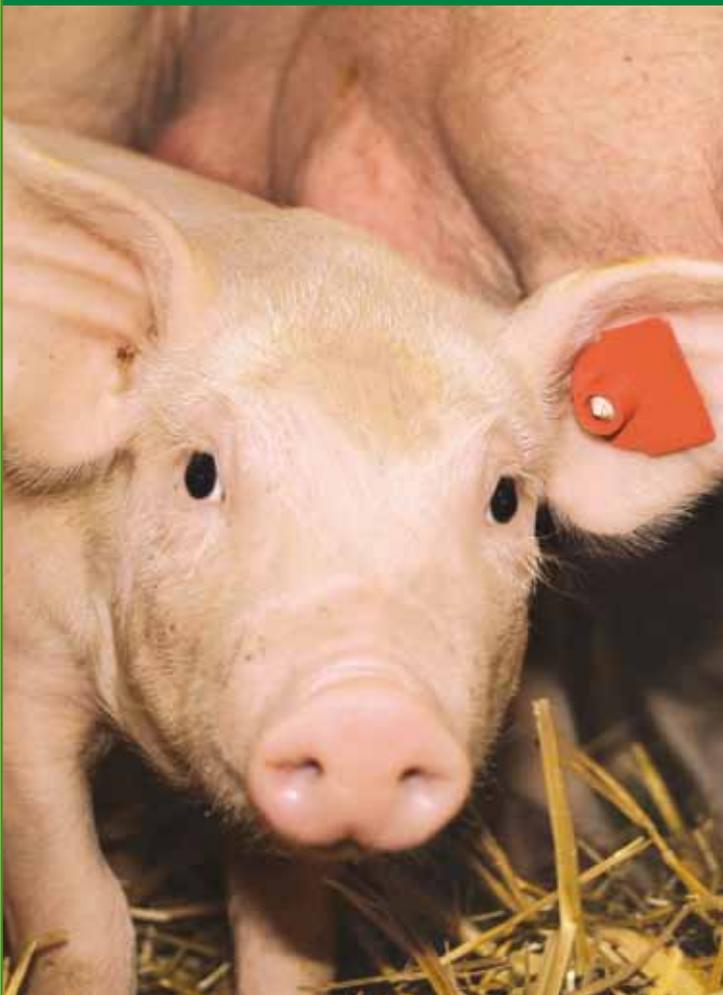
**Bitte beim Eingang zum Veranstaltungssaal abgeben!!!**



LANDWIRT Agrarforum  
Absolventen-  
verband abz Lambach

**Landwirt**  
Die Fachzeitschrift für die bäuerliche Familie  
www.landwirt.com

## Lambacher Schweinefachtag



### Termin

**Mittwoch, 9. Jänner 2019**  
9 Uhr bis 16 Uhr  
im Agrarbildungszentrum  
Lambach

### Programm

#### Begrüßung

Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner  
Johannes Paar, LANDWIRT Chefredakteur

#### Herausforderungen für Schweinehalter 2019

DI Johann Stinglmayr, BSP Wels, VLV

#### Hohe TGZ und hoher MFA – ist beides vereinbar?

Ing. Andreas Blaimschein, abz Lambach  
Ing. Franz Strasser, BSP Wels

Pause

#### Arbeiten mit der NEUEN ABFERKELBUCHT

Dipl.-HLFL-Ing. Emil Blumauer, BLT Wieselburg  
Herbert Zeilinger, Landwirt Pettenbach  
Rainhard Scheriau, Landwirt Kapelln

Mittagspause

#### OPTI ZUCHT: Neue Wege in der österreichischen Schweinezucht

Dr. Peter Knapp, SZV OÖ  
Dr. Christina Pfeiffer, Univ. für Bodenkultur Wien

#### „Eingriffe beim Ferkel“ fachlich richtig gemacht

Dipl.-Tzt. Erwin Simetzberger, Strengberg

Diskussion beider Vorträge

#### Wieviel ist genug, um gut zu leben?

Prof. Ing. Hans Meister, LANDWIRT

#### Schlussworte

Obmann Thomas Obermair

**TGD Anrechnung:  
1,5 Stunden**

#### Tagungsgebühren

12 Euro  
Absolventen: 6 Euro mit Gutschein  
(inklusive Pausengetränk)

#### Mittagsverpflegung

GUSTINO-Schnitzel, Kaffee und Kuchen  
(Unkostenbeitrag: 8 Euro)

Diese Veranstaltung wird  
unterstützt von:

