

abz

news

aktuelles für absolventInnen aus dem abz lambach



Schulabschlussfeier

Erstmals FacharbeiterInnen der Abendschule

„BetriebsleiterIn^{plus}“ mehr auf den Seiten 6-7

Pferdewirtschaft
Mitglied im
Netzwerk EEN

Seiten 5

Kursprogramm
FR Hauswirtschaft

Seite 9

Tage der
offenen Schule

Seite 11

13. Feldtag Pflanzenproduktion

Der einzige Tag in diesem Sommer, wo es über 50 Liter Regen gab, war der Tag unseres Feldtages. Niemand der 350 TeilnehmerInnen jammerte jedoch über den Regen, der (doch) so notwendig war.

Mit Übersicht und Erfahrung wurden die FeldtagsbesucherInnen von Mitgliedern des Absolventenverbandes ab 16.00 Uhr durch die vielfältigen Versuche geführt. Fachleute der AGES, der Landwirtschaftskammer, der Boden.Wasser.Schutzberatung und der Familie Kastenhuber stellten die Versuche vor und gaben Auskunft. Auch ein Kamerteam des ORF Oberösterreich kündigte sich kurzfristig an und brachte in der Sendung „ORF heute“ einen Beitrag vom Feldtag – dies taten sie aus eigenem



50 Liter Regen, doch kein einziger Besucher jammerte darüber.

Antrieb, ohne Drängen und stellen das Interesse der Bauern um Fort- und Weiterbildung in den Vordergrund; ein sehr positiver Beitrag. Dieser kann auch auf der Homepage des abz Lambach nachgesehen werden. In bewährter Weise bewirtete die Ortsbauernschaft Bad Wims-

bach die BesucherInnen des Feldtages und es wurde intensiv diskutiert und der (doch) so notwendige Regen gefeiert.

Die Ergebnisse der Versuche werden nun schon traditionell bei der Ackerbautagung am 3. Dezember 2018 im abz Lambach vorgestellt und präsentiert.

FR Landwirtschaft: Erlebnistag

Weil es nicht egal ist, wie du deine Zukunft gestaltest!

Lerne uns kennen!

am Freitag, 16. November 2018
von 8.30 bis 15.00 Uhr



Fun « Action « Cool « Friends

Anmeldung bis 6. November 2018:

Agrarbildungszentrum Lambach
An der Traun 1, A-4650 Lambach
Tel.: +43 (0) 7245 / 20660
E-Mail: hwbfs-lambach.post@ooe.gv.at
www.abzlambach.at



Absolventen im Porträt:

Josef Wiesmayr, Lambach

Foto und Interview: Ing. Margit Ziegelbäck

1980 absolvierte Josef Wiesmayr die landwirtschaftliche Fachschule im Stift Lambach. Mit seinen Jahrgangskollegen legte er 4 Jahre später auch die Meisterprüfung ab. Im Jahr 1991 übernahmen Josef und seine Frau Elisabeth die elterliche Landwirtschaft und führten den Schweinmast und -zucht Betrieb über 10 Jahre in gewohnter Weise weiter. Seit 2007 betreiben sie mit ihren 3 Kindern erfolgreich den gewerblichen Mostheurigen „Buchberger Güt'l“ und vermarkten die gesamten Feldfrüchte direkt als Wildfutter.

Eure Landwirtschaft hat sich in seiner Betriebsform in den letzten Jahrzehnten ziemlich verändert. Welche Gründe gab es dafür?

Als Jäger beschäftigte sich mein Vater schon lange mit der Wildfutterproduktion. Die speziellen Getreide- und Futtermischungen brachten eine höhere Wertschöpfung als das Veredeln über die Schweine bzw. der klassische Verkauf. Somit entschieden wir uns, die Schweinemast einzustellen. Uns war es jedoch wichtig, die leeren Stallungen zu nutzen. Nach einer 2-jährigen Phase der Ideenfindung und des Abwägens stand unser Entschluss fest, auch die Schweinezucht zu beenden und einen Mostheurigen mit 90 Sitzplätzen zu eröffnen. Es war ein Sprung ins kalte Wasser, den wir jedoch nie bereut haben.

Du bist Jagdleiter in Lambach und Edt/Lambach. Seit 2012 bist du auch Bezirksjägermeister der Bezirksgruppe Wels. Du hast dich dafür eingesetzt, dass bei

uns im abz jährlich ein Jagdkurs stattfindet. Erst heuer legten wieder 6 unserer SchülerInnen die Jagdprüfung erfolgreich ab.

Mir ist es ein Anliegen, das junge Bauern und Bäuerinnen jagen gehen. Nur ca. 40% der JägerInnen sind Grundbesitzer. Der Jagdkurs ist eine sehr umfassende und praxisnahe Ausbildung. Neben der Theorie gibt es auch viele Exkursionen und Workshops zu den Themen Wildfütterungen, Hochsitzbau u.v.m. Dadurch bekommen HofübernehmerInnen ein besseres Verständnis für die Jagd und die Toleranz gegenüber dem Wild steigt. Die heutige Gesellschaft glaubt oft, die Natur hat sich nach uns zu richten, besser ist es mit der Natur und den Tieren zu leben.

Wie sieht es mit der Frauenquote bei den Jagdkursen aus?

Uns freut es, dass die Frauen stark aufholen. Auch wenn nicht alle von ihnen aktiv zur Jagd gehen, sind sie extrem wichtig für die Meinungsbildung nach außen.

Die Wildfütterung ist etwas umstritten. Ist sie notwendig?

Unbedingt! Wildfütterungen helfen den Verbiss gering zu halten. Zusätzlich haben sie eine Lenkungsaktivität - gefährdete Flächen können so besser freigehalten werden. Durch Winterbegrünungen bekommt man das Wild aus dem Wald und minimiert somit die Schadensfälle. Die Ruhezeiten für das Wild werden durch die sportlichen Aktivitäten - insbesondere der Radfahrer - ebenfalls weniger. Außerdem gibt es einen



Abschussplan, der eingehalten werden muss. Wir können nicht nur nehmen, sondern müssen einen Weg finden, der für alle passt: Für Mensch und Tier!

Steht Wild bei dir auf der Speisekarte?

Heimisches Wildbret ist ein gesundes Lebensmittel – schmackhaft, nährstoffreich und kalorienarm, es eignet sich auch gut zum Grillen. Auf Wunsch gibt es bei uns natürlich Wildspezialitäten.

Was möchtest du unseren AbsolventInnen noch mitgeben?

Die Jagd ist ein zeitaufwändiges aber sehr schönes Hobby. Die Jagdprüfung ist der Grundstein und der fachliche Rahmen. Was jedoch am meisten zählt, ist die Begeisterung und die Liebe zur Natur!



Thomas Obermair

Liebe Absolventen, Absolventinnen und liebe SchülerInnen!

Der Sommer 2018-
Erneut ein Jahrhundertssommer!

Ein Traumsommer, den wir heuer hatten. Viele Sonnentage, sämtliche Veranstaltungen konnten im Freien stattfinden und die Veranstalter freuten sich über zahlreiche Besucher. Die Bäder und Seen waren von Badegästen überfüllt und die Tourismusbranche jubelte. Jede Medaille hat aber auch eine 2. Seite. So brachte die lange Trockenheit und Hitze auch etliche negative Auswirkungen mit sich. Der Wasserstand der Bäche und Flüsse sank enorm und Fische mussten qualvoll verenden bzw. in wasserführende Gewässer umgesetzt werden. Dürrebedingte Ertragsausfälle in der Landwirtschaft sorgten dafür, dass Wintervorräte herangezogen werden mussten, um die Nutztiere ausreichend zu versorgen bzw. mussten auch so manche Tiere verkauft werden, da keine ausreichenden Futtermittel mehr vorhanden waren. Auch konnte sich in unseren Wäldern so mancher Schädling, etwa der Borkenkäfer, durch die lange Trockenheit stark vermehren, wodurch das Fällen vieler Fichten oder ganzer Landstriche erforderlich war. Neben dem mühsamen Arbeitsaufwand entstanden Schäden in Millionenhöhe. Der Sommer 2018 war bestimmt nicht der letzte Jahrhundertssommer. Die Gesetze der Natur sind zu akzeptieren. Allerdings haben wir alle unseren Anteil daran, mit den Ressourcen verantwortungsvoll umzugehen, mit der Natur zu leben und diese in ihrer Vielfältigkeit zu achten.

Euer Obmann
Thomas Obermair

Die Schulleitung am Wort

Foto: Füreder, Lambach



Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner

Das Agrarbildungszentrum Lambach wurde im September 2009 eröffnet. Am Montag, den 10. September 2018 konnten wir daher bereits das zehnte Schuljahr im neuen Haus starten. Wie schnell doch die Zeit vergeht.

Jubiläumsfeier - Save the Date
Die Jubiläumsveranstaltung wird am Sonntag, den **19. Mai 2019** gemeinsam mit der Bezirksmostkost des Bezirkes Wels-Land, die von der Landjugend organisiert wird, stattfinden. Ein gemeinsamer Gottesdienst, musikalische Gestaltung durch ein AbsolventInnenorchester und verschiedenste Präsentationen und Aktivitäten werden den Tag bereichern. Ich lade Sie jetzt schon zum Besuch recht herzlich ein und ersuche Sie, den Termin vorzumerken.

Personelle Veränderungen
Unsere langjährigen Kollegen Ing. Wolfgang Kastinger (Pferdehaltung, Deutsch usw.) und Franz Holzinger (Gespannfahren) haben sich in den Ruhestand verabschiedet. Dipl.

Ing. Thomas Übleis absolviert aus privaten Gründen ein unbezahltes Karenzjahr. Aus der Baby- bzw. Kinderpause zurückgekommen sind die Kolleginnen Johanna Schöllhammer, Michaela Tumeltshammer und Ing. Mag. (FH) Elke Haitzinger. Rainer Pointl wird künftig das Team der Gespannfahrlehrer verstärken.

Neue Schulhomepage „www.abzlambach.at“

Es ist unser Bemühen immer wieder über die Aktivitäten und Bildungsmöglichkeiten im abz Lambach zu informieren. Eine zentrale Rolle spielt dabei unsere Homepage, die wir im Sommer neu gestaltet haben. Klar und übersichtlich gegliedert finden Sie dort alles rund um unser Bildungshaus. Ich lade Sie ein, besuchen Sie die Seite **www.abzlambach.at** und gehen Sie auf Entdeckungsreise.

Die Klassen- und Schülerstatistik am abz Lambach zeigt im Schuljahr 2018/19 folgendes Bild:

Fachrichtung	Jahrgang	Klassen	SchülerInnen
Ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement	1. Jhg.	2	43
	2. Jhg.	1	26
	3. Jhg.	2	35
Pferdewirtschaft	1. Jhg. 6-jährig (Matura)	1	34
	2. Jhg. 6-jährig (Matura)	2	45
	3. Jhg. 6-jährig (Matura)	1	26
	1. Jhg. 4-jährig	1	28
	2. Jhg. 4-jährig	1	19
	4. Jhg. 4-jährig	1	17
Landwirtschaft	1. Jhg.	1	23
	2. Jhg.	1	28
	3. Jhg.	1	22
	Abendschule – 1. Sem.	1	18
	Abendschule – 2. Sem.	1	17
Summe		17	381

Europäische Ebene: Vernetzung der pferdewirtschaft- lichen Ausbildung

Text: Mag. Karin Eckschlager (HAK), gekürzt Mag. Helga Söllinger (abz)
Foto: HAK Lambach

abz und HAK Lambach werden Mitglied im Equestrian Educational Network (EEN)

Bisher war keine österreichische Schule Mitglied in diesem europäischen Netzwerk, das sich für die Entwicklung von gemeinsamen europaweiten Standards hinsichtlich Ausbildung und Einsatz von Absolvent/innen auf dem Arbeitsmarkt einsetzt. Die führenden Ausbildungsstätten aus Reiterationen wie Belgien, Deutschland, England, Niederlande oder Schweden tauschen Unterrichtsmethoden aus, entwickeln sich gemeinsam weiter und lernen von- und miteinander. Ein jährliches Highlight bildet die International Students' Competition, ein Zusammentreffen von Lehrer/innen und Schüler/innen aus allen elf Partnerländern mit Wettbewerbscharakter. Dabei werden internationale Teams gebildet und als Sieger geht hervor, wer am

besten unterrichtet und Dressur- und Springaufgaben auf hohem Niveau meistert. Im Zuge des Aufnahmeverfahrens ist neben der schriftlichen Bewerbung auch die „Visitation“ durch ein Mitglied des Führungsgremiums des EEN vorgesehen. Aus diesem Grund besuchte Markus Scharmann, Wissenschaftskoordinator der FN in Warendorf die Schulen und pferdesportlichen Anlagen in Lambach und Stadl-Paura und konnte sich einen Eindruck von der Qualität des Unterrichts verschaffen. In regen Diskussionen mit Johannes Mayrhofer, dem Geschäftsführer des Pferdezentrums sowie den Direktoren und Reitlehrer/innen beider Schulen wurde auch bereits auf diesem Weg Erfahrungsaustausch gepflegt. Bei der diesjährigen Students' Competition im Mai in Portugal wurden wir auch formell in das Netzwerk aufgenommen.



Erfahrungsaustausch für eine künftige Zusammenarbeit im Netzwerk der pferdewirtschaftlichen Schulen Europas v.l.n.r.: FL Pernilla Markusson-Teatarsch, Mag. Martina Pallisch, Markus Scharmann / Wissenschaftskoordinator der FN in Warendorf, abz-Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, MMag. Gertrude Wurm, HAK-Direktor Mag. Stefan Leitner, Johannes Mayrhofer / Geschäftsführer Pferdezentrum Stadl-Paura)



Maria Stinglmayr

Liebe Absolventinnen!

Liebe Absolventen und Freunde des Absolventenverbandes!

Mein Blick richtet sich gerade in unseren Obstgarten, wo sich die Bäume unter der Last ihrer Früchte biegen.

In tagelanger, mühevoller Arbeit werden die reifen Früchte in unserem Land geerntet. Doch eines stimmt mich nachdenklich, welche geringe Wertschätzung diesem Kulturgut der Obstbäume in ihrer Urproduktion zukommt. Der Preis für 1 kg Fallobst wäre meines Erachtens stark zu überdenken. Für mich überwiegt die ethische Frage, die Gaben der Natur mit Sorgfalt zu behandeln und nicht ungeachtet verfaulen zu lassen, obwohl unser globaler Handel nach anderen Grundsätzen agiert. Gerade in der Zeit des Erntedankes ist es unsere Aufgabe, die Menschen wieder wach zu rütteln, welche wertvolle Aufgabe im Umgang mit der Natur wir Bauern und Bäuerinnen erfüllen. Keinesfalls dürfen uns die Konzerne vorschreiben, wie wir zu produzieren haben und gleichzeitig dafür Weltmarktpreise zahlen.

Im kommenden Arbeitsjahr erwartet uns viel Neues!

Die traditionelle Kulturveranstaltung von November haben wir aus logistischen Gründen in den Februar verlegt. Weiters findet 2019 die Bezirksmostkost der Landjugend im abz anlässlich der 10. Jahresfeier des abz's statt, an der sich auch der Absolventenverband beteiligt. Gemeinsam erarbeiteten wir wieder ein kleines, aber feines Kursprogramm und hoffen, dass für viele Absolvent/innen etwas Ansprechendes dabei ist.

Auf viele interessante Begegnungen mit euch freut sich

Eure Obfrau
Maria Stinglmayr

Meilenstein im Leben: Schulabschlussfeier

Text: Mag. Helga Söllinger
Foto: Franz Schobesberger
Klassenfotos: Herwig Füreder, abz

So bezeichnete Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner den Abschluss der Ausbildung an der Schule. An etwa 140 Absolventinnen und Absolventen aus sechs Klassen wurden im Rahmen einer Feier vom Direktor, der LABg. Michaela Langer-Weninger, Vizepräsident der LK ÖR Karl Grabmayr und weiteren Ehrengästen die Abschlusszeugnisse sowie die Facharbeiterbriefe überreicht. Sie würdigten die Leistungen der jungen Menschen und appellierten an sie, sich in der Gesellschaft zu engagieren und Herausforderungen anzunehmen. Die Straßen nach dem abz Lambach führen in verschiedene Richtungen. Einige Absolventinnen und Absolventen steigen sofort in den erlernten Beruf ein, andere



Die SchülervertreterInnen präsentieren - im Beisein der Ehrengäste - stolz ihre Facharbeiterbriefe

nehmen den Weg über die Matura und viele erlernen noch einen außerlandwirtschaftlichen Beruf. In jedem Fall wünschen wir allen Ab-

solventinnen und Absolventen viel Erfolg, alles Gute und viele schöne weitere Meilensteine auf ihren Lebenswegen.

3A LW



- 1. Reihe:** Dipl.-HLFL-Ing. Franz Kastenhuber, Mag. Franz Huemer, Fl. Gerhard Oberndorfer, Dipl.-HLFL-Ing. Hannes Mader, Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, KV Mag. Karl Kronberger, Mag. Helga Söllinger, Ing. Florian Hofstadler, Ing. Andreas Blaimschein
- 2. Reihe:** Ing. Wolfgang Limberger, Manuel Ziegelböck, Florian Raffelsberger, Benedikt Roithmeier, Moritz Muggenhuber, Siegfried Reiter, Fabian Eckschlager, Manuela Neumayr, Jakob Bandion, Philip Peiskammer, Johannes Tiefenthaler, Albert Reitbauer, Florian Möhsl, Daniel Hendlhuber, Josef Schröckeneder
- 3. Reihe:** Florian Kalchmayr, Leonhard Grabner, Simon Maiss, Thomas Stockhammer, Xaver Mitterhauser, Florian Aicher, Martin Wimmer, Fabian Zeschner, Lukas Donabauer
- 4. Reihe:** Matthias Gruber, Martin Rapperstorfer, Florian Mayr, Sebastian Staudinger, Andreas Mair, Lukas Hofer

3A LBHM



- 1. Reihe:** Ing. Gabriele Buchberger, Ing. Christine Greinecker, DI Manuela Schimpl, Ing. Theresia Spitzbart, Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, KV Karin Blaimschein, Gertraud Kroismayr, Ing. Margit Ziegelböck, Ing. Maria Steinmayr-Kern
- 2. Reihe:** Maria Luise Hötzing, Maria Kastinger, Ing. Maria Lehner, Selina Gattringer, Anna Osterkorn, Carina Nagel, Hanna Aichinger, Simone Muigggenhuber, Selina Gruber, Katharina Fellner, Ing. Regina Möslinger, Annemarie Bruneder, Ing. Anna Maria Waldl, Ingrid Oberascher, Heidemarie Raxendorfer
- 3. Reihe:** Linda Brunner, Leonie Streng, Nina Rainer, Anna Mallinger, Bernadette Wiesauer, Laura Brenninger, Julia Mayringer, Nina Schmid, Lena Wohlschläger

3B LBHM



- 1. Reihe:** Ing. Gabriele Buchberger, Ing. Christine Greinecker, DI Manuela Schimpl, Ing. Theresia Spitzbart, Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, KV Annemarie Bruneder, Heidemarie Raxendorfer, Gertraud Kroismayr, Ing. Maria Steinmayr-Kern
- 2. Reihe:** Karin Blaimschein, Ing. Regina Möslinger, Maria Luise Hötzing, Ing. Maria Lehner, Laura Zauner, Isabella Moser, Christina Schimpl, Anna Steininger, Eva Woldrich, Hannah Dostal, Pia Fuchshuber, Anna Brunnbauer, Janine Schütz, Daniela Buchinger, Ingrid Oberascher, Ing. Anna Maria Waldl, Maria Kastinger
- 3. Reihe:** Beritan Basköy, Amra Zulkić, Leonie Müller, Carmen Mayr, Katharina Jahn, Theresia Dickinger, Simone Mairinger, Sabrina Huspek, Caroline Gutenbrunner, Sumea Karić

3A HME



- 1. Reihe:** Ing. Florian Hofstadler, Rudolf Pirhofer, Mag. Christine Plakolm, KV Mag. Roswitha Holli-Arbeithuber, Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, Mag. Maria Anzengruber, Sabine Stefely, Pernilla Markusson Tesarsch, Mag. Karl Kronberger
- 2. Reihe:** Andreas Pallisch, Ing. Ingrid Füreder, Thomas Blumschein, Florian Opelka, Katharina Kappel, Angelika Trück, Tamara Stangl, Jasmin Daross, Barbara Pöitenstein, Daphne Geringer, Carla Steinmaurer, Lisa Fellhofer, Julia Kamper, Mag. Helga Söllinger, Franz Holzinger, Heinz-Jörg Wächter,
- 3. Reihe:** Magdalena Getz, Miriam Dastl, Jessica Oberndorfer, Claudia Jungmann, Verena Reischl, Cheyenne Kerschbaumer, Margit Täubel, Luisa Noll, Katrin Großholzner, Marcel Melzer, Andrea Aigner
- 4. Reihe:** Katharina Wild, Anja Pirhofer, Sarah Kendlbacher, Naomi Victoria, Laura Klotz, Hannah Meier, Franziska Rosenstatter

4B PW



- 1. Reihe:** Florian Opelka, Rudolf Pirhofer, Mag. Christine Plakolm, Mag. Helga Söllinger, Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, KV Ing. Florian Hofstadler, Mag. Maria Anzengruber, Mag. Roswitha Holli-Arbeithuber, Pernilla Markusson Tesarsch
- 2. Reihe:** Franz Tiefenthaler, Selina Peneder, Thomas Blumschein, Anna Spitzbart, Hannah Brenner, Julia Pichler, Theresa Brandner, Sophia Schwarzenauer, Sonja Rechberger, Julia Ramsauer, Bettina Schöller, Andreas Pallisch, Heinz-Jörg Wächter, Mag. Franz Jedinger
- 3. Reihe:** Julia Nussbaumer, Magdalena Bauer, Annika Uhl, Arabella Holub, Nicole Peißl, Christina Schachreiter, Yvonne Fischer
- 4. Reihe:** Lena Gesslbauer, Verena Hochradl, Hannes Luchner, Viktoria Steinmaurer, Michaela Schöffner

Abendschule Betriebsleiter'n plus



- Alphabethisch:**
 Andrea Achleitner, Andrea Baur, Corinna Duller, Doris Erbler, Ramona Fischer, Monika Harrer, Marianne Heitzinger, Julia Hinterberger, Johannes Holzastner, Gabriele Hörschläger, Carina Jellmair, Kurt Kadletz, Rosa Kadletz, Andrea Obermair, Nicole Obermair, Eveline Pernegger, Daniela Pocherdorfer, Andrea Rührlinger, Christine Spanlang, Margit Strasser, Tamara Weissböck, Sabine Wimmer, Simone Wimmer, Gudrun Witzeneder, Michael Witzeneder, Margret Zehetner mit Direktor OStR Mag. Franz Hochreiner, Ing. Karin Winter, KV Dipl.-HLFL-Ing. Hannes Mader

Schulschluss für einen leidenschaftlichen Lehrer

Text: OStR Mag. Franz Jedinger
Foto: abz

Ing. Wolfgang Kastinger hat mit Anfang April dieses Jahres seine aktive Laufbahn als Lehrer beendet. Er hat seinen Beruf nicht nur als Aufgabe gesehen, sondern diesen auch mit seiner ganzen Leidenschaft erfüllt. Seine ersten Unterrichtsstunden leistete Wolfgang an der Fachschule Vöcklabruck, wechselte 1995 nach Lambach und unterrichtete bei uns in den beiden Fachrichtungen Land- und Pferdewirtschaft. Seinen vielseitigen Interessen folgend, unterrichtete Wolfgang zunächst Deutsch und Tierhaltung, um dann in weiterer Folge ein exzellenter Fachmann der Pferdehaltung und -zucht zu werden. Nicht minder profunde waren auch seine Kenntnisse über Bienen oder die Botanik, wo er dieses Wissen auch für seine eigene Imkerei und Gärtnerei nutzte. Da er selber ein leidenschaftlicher Sportler war, unterrichtete er nicht nur Sport, sondern trainierte auch viele Jahre sehr erfolgreich die Volleyball-Mannschaft der Schule. Wie überhaupt viele zusätzliche Aufgaben außerhalb des Unterrichts von ihm ganz selbstverständlich wahrgenommen wurden. Dazu zählten



Wolfgang Kastinger bei einer Schulschlussfeier mit Schülerinnen

beispielsweise die Leitung der Schulbibliothek, die vielfältigen Aufgaben der Öffentlichkeitsarbeit und ganz besonders die umfangreichen Vorbereitungsarbeiten für die jährliche Pferdeparade „Heiße Eisen“, was ihm auch den Spitznamen „Mr. Heiße Eisen“ eintrug. Nicht unerwähnt soll auch sein ganz besonderer Einsatz als Erzieher im Internat sein, wo er im besten Sinn des Wortes erzieherisch wirkte und mit viel Einfühlungsvermögen für die Probleme der jungen Schülerinnen und Schüler Ansprechpartner war. Durch die wertschätzende

Beziehung und seine engagierte Unterrichtstätigkeit war Wolfgang ein überaus beliebter Lehrer bei allen Schülerinnen und Schülern. Diese besondere Wertschätzung und Beliebtheit hatte Wolfgang auch in der ganzen Kollegenschaft und im Mitarbeiterkreis der Schule. Leider ist es ihm durch seine Erkrankung nicht mehr möglich, seinen geliebten Beruf weiter auszuüben. Wir bedanken uns auch an dieser Stelle nochmals für seinen unermüdlichen und mit großem Erfolg getragenen Einsatz und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute!

Franz Holzinger hat ausgespannt!

Text: OStR Mag. Franz Jedinger
Foto: abz

Nach 10-jähriger Tätigkeit als Lehrer für Gespannfahren ist Franz Holzinger mit 1. September in den Ruhestand getreten. Mit seinem fundierten Wissen und seiner Ruhe war er ein allseits sehr beliebter Lehrer und konnte seine Begeisterung für den Fahrsport auch an seine Schüler vorbildlich vermitteln. Als Teilnehmer von Weltmeisterschaften im Gespannfahren verlieren wir mit Franz einen international anerkannten Fahrer. Aufgrund seiner vielseitigen Ausbildung hat Franz nicht nur als Gespann-Fahrlehrer

sondern auch als Reitlehrer unterrichtet. Vor seiner Lehrtätigkeit war er jahrelang im ehemaligen „Hengstendepot“ in Stadl Paura beschäftigt. Nebenbei führte er auch immer seinen eigenen Pferdebetrieb in Kirchham und war zudem als sehr erfolgreicher Hufschmied tätig. Als begeisterter Petri-Jünger hat er die Lambacher Schüler auch im Gegenstand Jagd und Fischerei unterrichtet. Wir bedanken uns bei Franz ganz herzlich für seinen Einsatz und wünschen ihm alles Gute in persönlicher Hinsicht, aber auch für



v.l.: Dir. OStR Franz Hochreiner, Franz Holzinger mit den beiden Personalvertretern Ing. Christine Greinacker und Florian Opelka

seine Familie und seinem Betrieb, für den er sich nun die Zeit nehmen kann, die er als vielbeschäftigter Lehrer nicht immer hatte.

<p>Bäuerinnenfachtag 2018</p>	<p>Termin: Mi. 07. November 2018; 09:00 – 16:00 Uhr Information und Anmeldung: www.landwirt.com/bauerinnenfachtag</p>
<p>Fit und gesund durch die kalte Jahreszeit Young Living Themenabend</p> 	<p>Referentin: Anna Brühwasser, Sattledt Termin: Mi. 28. November 2018, 19.00 Uhr Teilnehmeranzahl: mind. 6 bis max. 20 Kosten: € 5.- inkl. schriftlicher Unterlagen</p> <p>Ätherische Öle finden seit Jahrtausenden ihre Anwendung um Körper, Geist und Seele zu unterstützen. Anna Brühwasser, ärztlich geprüfte Aromapraktikerin stellt uns jene Öle vor u.a. Thymian, Bergamotte, Christmas Spirit,... die speziell im Herbst- und Winter unserem Körper wohltun und helfen.</p>
<p>Schokolade in Form gebracht Pralinen – Workshop</p> 	<p>Referentin: Ines Grillmair, Sibbachzell Termin: Do. 17. Jänner 2019; 18:00 – 21:00 Uhr Teilnehmeranzahl: mind. 6 bis max. 12 Kurskosten: € 20.- pro Person + Materialkosten</p> <p>Kleinigkeiten versüßen uns das Leben – noch dazu, wenn es sich um Schokolade handelt, die von Hand in Form gebracht wurde!</p> <p>Geschmackvoll klassisch oder saisonal gefüllt. Die selbstständige Konditoren Meisterin Ines Grillmair weiht uns in die Kunst der Schoko-Pralinenherstellung ein.</p>
<p>Körbe wickeln mit Gräsern Workshop</p> 	<p>Referentin: Bernadette Würmer, Ansfelden Termin: Di. 05. Februar 2019; 17:30 – 21:00 Uhr Teilnehmeranzahl: mind. 6-7 bis max. 16-18 Kurskosten: € 36.- pro Person inkl. Material wie Gräser, Garn, ...</p> <p>Das Handwerk des Korbwickelns hat schon lange Tradition. Um diese zu bewahren, werden wir aus verschiedensten Gräsern und Kräutern von Wald, Wiese und Garten einen runden Korb fertigen. Individuell und duftend entsteht dieser in einigen Stunden.</p>
<p>Kulturveranstaltung: Dornrosen - Musikkabarett</p>	<p>Termin: Do. 14. März 2019; 19:30 Uhr</p>
<p>10-jähriges Schuljubiläum und Bezirksmostkost der LJ Wels Land</p>	<p>Termin: So. 19. Mai 2019 Gottesdienst: 09:30 Uhr; Bezirksmostkost: ab 11:00 Uhr</p>
<p>Vorschau: Kulturveranstaltung 2020 Martin Frank</p>	<p>Termin: Di. 25. Feb. 2020 (Faschingsdienstag)</p>

Anmeldungen bis spätestens 1 Woche vor Kurstermin im abz unter: edith.oberndorfer@ooe.gv.at oder unter telefonisch 07245-20660 DW103

FR Hauswirtschaft: Peers-Projekt

Das Peers-Projekt ist ein Konzept zur Suchtprävention, das die Erkenntnis berücksichtigt, dass Gleichaltrige für Jugendliche die ersten Ansprechpartner sind. Der Name „Peers“ kommt aus dem Englischen und heißt übersetzt: Gleichrangig.

Schülermultiplikatoren aus der letzten 1. Klasse wurden zunächst bei Seminaren so mit dem Thema „Sucht und Suchtprävention“ vertraut gemacht, dass sie ihr Wissen nun an andere SchülerInnen weitergeben können. So wird Präventionsarbeit von Jugendlichen für Jugendliche geleistet.

Text und Foto:
Ing. Margit Ziegelbäck



v.l.n.r.: Chiara Prandstätter, Bianca Wimmer, Leonie Fuchsberger und Britta Seferagic aus der 2A LBHM sind ausgebildete Peers.

Bei diversen Klaseseneinsätzen, die die Multiplikatoren selbstständig durchführen, beschäftigen sich die SchülerInnen auf abwechslungsreiche Art auch mit Themen wie Klas-

sengemeinschaft oder Lebenskompetenzen. Selbstbewusste junge Menschen, die in einer Gruppe eingebunden sind, sind nachweislich weniger anfällig für Suchtmittel!

Herbstliche Rindsrouladen

Für euch nachgekocht von: Maria Stinglmayr aus "Alles Holler" von Renate Christandl, Foto: Maria Stinglmayr

Fülle :

- 1 Bund gehackte Petersilie
- 40 g gehackte Kürbiskerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Semmelbrösel

Sauce:

- 1 TL gehackte Kapern
- ½ Stange Lauch
- je 1 kl. Karotte und 1 kl. Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1/8 l Rotwein
- 1/8 l Wasser
- 3/8 l Holundernektar
- 1/8 l Schlagobers
- 1 Chilischote oder Chilipulver



- Die Rindsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 Scheibe Schinken belegen.
- Aus Petersilie, Kürbiskernen, Knoblauch, Olivenöl, Ei, Semmelbröseln eine Paste bereiten. Diese auf dem Rindsschnitzeln verteilen, Schnitzeln einrollen

- und mit Fleischnadeln bzw. Zahnstocher fixieren.
- Die Rouladen rundherum anbraten und wieder herausnehmen.
- Zwiebel, Lauch, Karottenwürfel im Bratensatz anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Wein etwas reduzieren lassen und mit Wasser aufgießen.

- Die Rouladen, Kapern, Chili und das Lorbeerblatt hinzugeben und zugedeckt 1 Stunde dünsten lassen.
- Die Soße pürieren (Lorbeerblatt vorher entfernen), Holundernektar und Schlagobers hinzufügen und abschmecken.

Tage der offenen Schule: Schau´ rein bei uns!



3-jährige Fachschule und Abendschule für Erwachsene

Tag der offenen Schule
Sa., 1. Dezember 2018
9.00 bis 13.00 Uhr

www.abzlambach.at

**Landwirtschaft
Schwerpunkt: Ackerbau u.
Schweinehaltung**



NEU: Land und Wirtschaft - 2 Berufe in 5 Jahren



Pferdewirtschaft

Tag der offenen Schule
Sa., 10. November 2018
9.00 bis 16.00 Uhr

www.abzlambach.at

**Pferdewirtschaft
(4-jährig)
Horse Management &
Economics (6-jährig)**



Hauswirtschaft
3-jährige Fachschule

Tag der offenen Schule
Sa., 1. Dezember 2018
9.00 bis 13.00 Uhr

www.abzlambach.at

**Ernährung und
Wirtschaft
Kleinkindbetreuung
und Soziales**



Elisabeth Beke in Pension verabschiedet

Text: Dir. OStR Mag. Franz Hochreiner
Foto: abz

Mit 1. Juni 2018 hat Frau Elisabeth Beke ihren Ruhestand angetreten. Frau Beke begann Ihre Tätigkeit in der Landw. Fachschule Lambach am 7. Jänner 2004 als teilzeitbeschäftigte Schulwartin. Neben Wartungs- und Pflegearbeiten im Schulhaus zählte der Schülertransport mit dem Schulbus zu den Praxisstandorten zu ihrem Aufgabengebiet. In einer

kleinen Feierstunde, zu der die Jungpensionistin eingeladen hatte, bedanken sich Direktor Franz Hochreiner, Verwaltungsleiterin Renate Fuchs und Personalvertreter Fritz Stingmar (v. r.) bei Frau Beke (2. v. r.) herzlich für ihr Engagement und Wirken im abz Lambach. Für den neuen Lebensabschnitt wünschen wir Elisabeth Beke alles Gute.



WIR TRAUERN UM UNSERE VERSTORBENEN ABSOLVENTEN

Am Montag, den 13. August 2018 ist Herr **Johann ZAUNER-WAGNER**, Altbauer vom Wagner z´Andling, Altbürgermeister und Ehrenbürger der Gemeinde Heiligenberg im 90. Lebensjahr verstorben. Er absolvierte den ersten Absolven-

tenjahrgang der Landwirtschaftsschule Lambach von 1946 bis 1948.

Am Donnerstag, den 30. August 2018 wurde Herr **Franz FRIEDL**, ehemaliger Besitzer des Gassner-

gutes in Wörist, Haidingerstraße 26, 4611 Buchkirchen nach langer, mit großer Geduld ertragener Krankheit im 78. Lebensjahr von Gott zu sich gerufen. Er ist Absolvent des Jahrganges 1964.

Impressum

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

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

Vorankündigung:

Wir feiern gemeinsam:

10 Jahre
abz Lambach
&
Bezirksmostkost
Landjugend Wels-Land

So. 19. Mai 2019



nähere Infos folgen!

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

Bäuerinnen- fachtag 2018



Mittwoch, 7. Nov. 2018

ABZ Lambach
An der Traun 1, 4650 Lambach/OÖ

abz lambach
agrarr bildungs zentrum
Landwirtschaft hauswirtschaft pferdewirtschaft.

Programm 9 bis 16 Uhr

- 8:30 Uhr **Begrüßung**
- 9:00 Uhr **Wie Beziehungen gelingen.
Eine Ermutigung nicht nur für Paare,
die Tisch, Bett und Arbeit teilen**
Susanne Fischer und Erhard Reichsthaler
- 12:00 Uhr **Mittagessen**
- 13:30 Uhr **Beweglich und Flexibel bleiben im
bäuerlichen Arbeitsalltag**
Bettina Mendler
- 14:30 Uhr **Kaffeepause**
- 15:00 Uhr **Auf zu neuen Wegen.
Visionen wirken wie Karotten.**
Maria Auer

Anmeldung und nähere Informationen:
www.landwirt.com/baeuerinnenfachtag
E-Mail: leserservice@landwirt.com
Tel.: 0043 / 316 / 82 16 36-154
Whatsapp: 0043 / 664 / 231 81 07

Bäuerinnenfachtag- Gewinnspiel



WMF powered by mie

1. Preis:
WMF Besteckset
24-teilig für
6 Personen.
Cromargan Edel-
stahl 18/10 poliert,
rostfrei, spülmaschi-
nengeeignet
(1 Mal pro Veran-
staltungstag)



**KOCHEN
& KÜCHE**

2. Preis:
**Rezept-Magazin
„Kochen & Küche“
Jahresabo**
(12 Ausgaben)
(2 Mal pro
Veranstaltungstag)