



2019 Biogespräche

1. Februar | 26. April | 24. Mai



Raiffeisen 0Ö: Der starke Partner der Bauern

Wir unterstützen Ihre Zukunftspläne – von innovativen Finanzierungen über die perfekte Absicherung bis hin zur sicheren Vorsorge.

Seit über 100 Jahren eine bewährte Partnerschaft.

www.raiffeisen-ooe.at/agrarkunden

[f.com/raiffeisenooe](https://www.facebook.com/raiffeisenooe)



**Raiffeisen
Meine Bank**

32 x im Bezirk Rohrbach

Aktuelles aus dem Schulgeschehen!

von Dir. Ing. Johann Gaisberger

Die Anliegen der Land- und Forstwirtschaft sind auch die Anliegen unserer Schule. So greifen wir bei vielen Veranstaltungen immer wieder Themen auf, die unsere Bäuerinnen und Bauern bewegen. Heuer waren es besonders die Engerlingthematik, der Borkenkäfer und die Trockenheit. Der Borkenkäfer und die Anpassung der Baumarten in den bäuerlichen Wäldern konnte bereits im ersten Halbjahr 2018 gemeinsam mit der

Bezirkshauptmannschaft thematisiert werden. Unser Biokompetenzzentrum konnte schon 2015 mit dem Projekt „Pilzgerste“ die Bauern unterstützen, um dem Engerling einigermaßen Herr zu werden. Auch heuer gab es mit einer Befragung über die Wirkung der ausgebrachten Pilzgerste einiges zu tun. Ich danke unseren Lehrern und Mitarbeitern für den Einsatz ganz herzlich. Wichtig ist, dass das Wissen durch

unsere Lehrer und Vortragenden bei den Veranstaltungen und im Unterricht zu den Menschen in unseren Regionen kommt, dort wo es gebraucht wird und weiterwächst.

Vortrag zur Engerlingproblematik!

Am 10. Jänner fand in unserer Schule eine gemeinsame Veranstaltung mit Maschinenring, Landwirtschaftskammer und Absolventenverband statt. Der Obmann des Absolventenverbandes Georg Ecker konnte mehr als 350 Gäste in unserem Saal begrüßen. Der Besuch übertraf alle bisherigen Veranstaltungen.

Leider mussten zahlreiche Interessierte den spannenden Vorträgen von DI Peter Frühwirth (Grünlandreferent der LK), Ing. Josef Pühringer (MR Rohrbach) und David Keplinger (Biokompetenzzentrum Schlägl) im Stehen folgen. Unsere Schule konnte einmal mehr die regionale Bedeutung als Bildungsdrehscheibe für die Region unter Beweis stellen. Die Investitionen in den neuen Saal haben sich gelohnt. Mehr noch, es wurde auch deutlich, wie dringend nötig eine passende Ausstattung für ein Gelingen solcher Veranstaltungen ist (Lüftungsanlage wäre schön).

Der 3. Jahrgang übernahm die Verpflegung, Parkplatzeinweisung und Betreuung unserer Gäste. Herzlichen Dank allen Beteiligten.



Ein voller Saal beim Vortragsabend

Neuer Schulfilm

Phillip Enzenhofer (Schüler des 2. Jahrgangs) aus Vorderweißenbach hatte die Idee für die Erstellung eines neuen Schulfilms. Seine Ideen bilden das Grundgerüst für den originellen Kurzfilm, welcher auf unserer Homepage www.bioschule.at, sowie dem Youtube-Kanal der Schule nachzusehen ist.

Gewinnerin unseres Preisausschreibens.

Wir dürfen unserer Gewinnerin des Preisausschreibens im Zuge des Tages der offenen Tür recht herzlich gratulieren.



Gewinnerin Selina Birngruber
mit unserem Schüler Stefan Pfoser

ACHTUNG !!!

Aufgrund der Umstellung auf digitale Telefonie hat unsere Schule eine neue Telefonnummer: 0732 7720 – 34100
www.bioschule.at



Unsere neue Halle ist fast fertig



Die für die Landesgartenschau errichtete Halle, welche durch unsere Schule im Sinne der Nachhaltigkeit als Maschinenhalle und Werkstatt nachgenutzt wird, ist soweit fertig. Unsere Schüler und Lehrer helfen in Form von Eigenleistungen auch mit dem Land OÖ Kosten zu sparen. Am Foto sieht man Schüler unter der Leitung von FL. Franz Buder beim Stemmen der Stromleitungen in der späteren Forstwerkstätte. Derzeit arbeiten wir in Eigenleistung an der Fertigung von Absturzgeländer, einer Stiege und Toren. Danke an unsere Praxislehrer und Schüler.

Mithilfe durch Schüler

Am 17. Mai ist es soweit: Eröffnung der Landesgartenschau!

Die erste Besprechung zu diesem Thema fand im Herbst 2010 gemeinsam mit dem Stift Schlägl statt. Neun Jahre später (2019) sind wir alle sehr gespannt und neugierig, wie es sein wird. In dieser Zeit hat unsere Schule viele Vorleistungen erbracht. Seien es die vielen Ideen (Bio, Kreislaufwirtschaft, Lebensmittel, Imkerei, Boden, Saatgut,...) oder aber auch die fleißigen Hände unserer Schüler und Lehrer (Blumentröge, Abbruch von alten Gebäuden, Ansaat von Getreideflächen, Eigenleistungen bei der Errichtung der Halle, Pflege des Obstbaumbestandes,...). Es freut uns auch, dass wir durch die Landesgartenschau viele Entwicklungsschritte unserer Schule (vor allem auch im baulichen Bereich) vorwegnehmen konnten.

Auf alle Fälle hoffen wir, dieser großen Aufgabe 2019 gewachsen zu sein!

Informationsabend Abendschule für Landwirtschaft!

(Abschluss: Landwirtschaftliche Facharbeiterbrief)

Termin: Dienstag 9. April 19.30 Uhr | Ort: Festsaal der Bioschule

Zielgruppe: Interessierte welche den landwirtschaftlichen Facharbeiterbrief erlangen wollen

Seminar: Weidehaltung bei Milchziegen

7. Mai, Bioschule 9.00 bis 12.00 Uhr

Anmeldung: Bio-Austria

Einladung zum 50 Jährigen Absolvententreffen

mit Ehepartnerin/Partnerin

Absolventenjahrgang: 1969 | **Freitag 29. März 10.00 bis 12.00 Uhr**

Christliches Andenken an unseren Absolventen Ludwig Scharinger!

19. Oktober 1942 bis 10. Jänner 2019

Als Bauernsohn aus Arnreit absolvierte Ludwig Scharinger 1962 unsere Landwirtschaftsschule. 2012 feierte Ludwig Scharinger mit seinen Schulkollegen das 50 jährige Absolventenjubiläum. Gut in Erinnerung bleiben uns seine Worte in der Festschrift zum 75 jährigen Jubiläum, wo er bäuerliches Wirtschaften als Vorbild zur Frage der Nachhaltigkeit von Wirtschaftssystemen erwähnt. Schlägl, die Landwirtschaftsschule und das Stift haben ihn in der Werthaltung stark geprägt.

Seine Worte:

„So wie der Bauer umsichtig mit Grund und Boden umzugehen hat, so haben alle Betriebe auf Wertschöpfung und Nachhaltigkeit zu setzen, auch die Geld- und Kreditwirtschaft.“

In diesem Sinne war Ludwig Scharinger sicher ein Wegbereiter für Nachhaltigkeit in den ländlichen Regionen.

Möge er ruhen in Frieden.



Landwirtschaftsschulen aus ganz Europa zu Gast in der Bioschule



Die europäischen Gäste beim gemeinsamen gemütlichen Abend mit der Volkstanzgruppe und der Landjugend.

Anlässlich des EU-Ratsvorsitzes Österreichs waren Vertreter von Landwirtschaftsschulen aus fünf verschiedenen Ländern von 24. bis 27. Oktober 2018 an der Bioschule zu Gast. Die Lehrer und Studenten aus Finnland, Frankreich, Serbien, Spanien und Tschechien hatten sich für das abwechslungsreiche Programm der Bioschule entschieden, um mehr zum Thema Lebensmittelveredelung und Wertschöpfung zu erfahren. Am ersten Tag wurde den fünfzehn Teilnehmern die Landwirtschaft in Österreich, die Bioregion Mühlviertel sowie die landwirtschaftliche Schulausbildung an der Bioschule näher gebracht. Herzstück des Besuches war aber die eigenständige praktische Arbeit der Teilnehmer. In den schuleigenen Praxisräumen durften sie in den Bereichen Getreideverarbeitung, Milchverarbeitung sowie Fleischverarbeitung selbst Hand anlegen und die erstellten Produkte anschließend mit nach Hause nehmen. Ein besonderes Highlight dabei war die Käseherstellung, die den Gästen in Form von Peer-to-Peer-Education näher gebracht wurde. Das heißt: Schüler des zweiten Jahrganges konnten ihre Kompetenzen in der Käseverarbeitung direkt an Kollegen aus den Nachbarländern weitergeben – und das in englischer Sprache! Bei einem Empfang mit der Bezirkslandjugend und dem Landtagsabgeordneten Georg Ecker wurden die selbst hergestellten Produkte anschließend verkostet und nebenbei Kontakte geknüpft. Anschließend begeisterte die Landjugend sowie die Volkstanzgruppe Rohrbach die Gäste mit verschiedenen Spielen und Tänzen. Abgerundet wurde der Aufenthalt durch eine Fachexkursion zu ausgewählten bäuerlichen Betrieben, inklusive Verkostung. Zum Abschluss des gelungenen Austausches fuhren die Besucher gemeinsam mit Lehrkräften der Bioschule zu einer Vorführung in der Spanischen Hofreitschule Wien und anschließendem Empfang mit Ministerin Elisabeth Köstinger.

Hauswirtschaftlicher Unterricht in unserer Schule



Seit der Einführung unserer Bioschule (2002) gibt es bei uns den Praxisgegenstand Hauswirtschaft. Am Beginn wurde dies z.T. durch Seminarbäuerinnen bzw. Beraterinnen der LWK übernommen. Seit 2 Jahren haben wir im neuen Shop 2 große Kochinseln wo der Kochunterricht viel besser durchgeführt werden kann. Frau Maria Traxler (Gastlehrerin aus der FS Bergheim) gestaltet ihren Praxisunterricht so, dass unsere Schüler einfache Gerichte selber zubereiten können. Neben Kochen lernen die Schüler auch Bügeln und Nähen.

Selbstständig Kochen will gelernt sein!

15. Schlägler Biogespräche: Auftakt unter dem Motto „Gesundes Tier – gesunder Betrieb“

Was braucht eine zukunftsfähige Biolandwirtschaft? Welche Technik braucht es im Milchviehstall der Zukunft? Können automatische Melksysteme und Weidehaltung kombiniert werden? Mit diesen Fragen beschäftigte sich das erste Schlägler Biogespräch in diesem Jahr. Zum Auftakt der 15. Schlägler Biogespräche am 1. Februar 2019 konnten auch heuer wieder hochkarätige Referenten gewonnen werden: Am Vormittag gab Uwe Eilers, Referatsleiter für Rinderhaltungssysteme und Stallbau am Landwirtschaftlichen Zentrum in Aulendorf (Baden-Württemberg, Deutschland), einen Einblick, wie Melkroboter und (Voll-)Weide auf dem Biobetrieb kombinierbar sind. Am Nachmittag ging Felix Prinz zu Löwenstein, selbst Biolandwirt, Agrarwissenschaftler und Buchautor, der Frage nach welche Ressourcen und welche Technik wir brauchen, um das Konzept einer kreislaufbasierten Landwirtschaft nachhaltig zu etablieren. Abgerundet wurde das Biogespräch mit einer Podiumsdiskussion mit Biopionieren aus der Region unter Moderation von Josef Gruber, Berater Bio Austria. Dieses Biogespräch fand in Partnerschaft mit dem LVFZ&Ökoakademie Kringell im Rahmen des Interreg-Projekts „GÖL“ statt.

Das nächste Biogespräch findet am Freitag, 26. April 2019 statt und beschäftigt sich mit dem Thema „Gesunde Pflanze und gesunder Boden“. Regenerative Landwirtschaft hat das Ziel, Humus aufzubauen und das Bodenleben zu aktivieren und zu stärken. Ein wichtiger Aspekt dabei ist die Lenkung des Rotteprozesses im Boden. Die Bodenvorbereitung und das Einbringen organischer Substanz sind wesentliche Säulen dieser Bewirtschaftung unserer Ackerböden. Unter dem Titel „Humusaufbau mit der Fräse!“ geht Gerhard Weißhäupl (Vortex Energie GmbH) auf diese Thematik ein. Am Nachmittag können praktische Einblicke bei einer Vorführung zum richtigen Einsatz der Bodenfräse auf den Schulflächen gewonnen werden.

Das dritte Biogespräch am Freitag, 24. Mai 2019 steht unter dem Zeichen „Mein Garten tut mir gut! Können Pflanzen Wunder wirken?“ Dabei beleuchtet DI Wolfgang Palme (HBLFA für Gartenbau – Schönbrunn) das Gärtnern mit medizinischen Salat- und „Wunderkräutern“ näher. Eine „gärtnerische“ Führung durch die Landesgartenschau Bio.Garten.Eden rundet das Biogespräch ab.

Seit 15 Jahren bieten die Schlägler Biogespräche eine Plattform, auf der sich bäuerliches Erfahrungswissen und Wissenschaft begegnen. Auch heuer wurde wieder ein buntes und breitgefächertes Programm zusammengestellt – seien Sie dabei, wir freuen uns auf Sie!

Veranstaltungsort, -zeit:

Gespräch I: Freitag, 1. Februar 2019
Gesundes Tier – Gesunder Betrieb

Gespräch II: Freitag, 26. April 2019
Gesunde Pflanze und gesunder Boden

Gespräch III: Freitag, 24. Mai 2019
Gesunder Mensch
jeweils ab 9.30 Uhr in der Bioschule

Voranmeldung (spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung):
Tel. 0732 7720 - 34100 (08.00 – 12.00 Uhr),
E-Mail: info@bioschule.at

Kosten:
Euro 12,- (pro Seminartag),
Euro 30,- (alle Seminartage)



Die Abschlussklasse der **Bioschule Schlägl** lädt ein zum

KuhIsten Ball

Freitag, 08. Februar 2019
Vonwiller Haslach

Dj Maxx
Die Hügelländer
Verlosung Zirbenbett

VVK: € 12, AK: € 15 | Einlass ab 19.00 Uhr |
Eröffnung ca. 20.30 Uhr | Abendgarderobe/Tracht

www.bioschule.at



INTERREG: Einblicke in die Projektarbeit

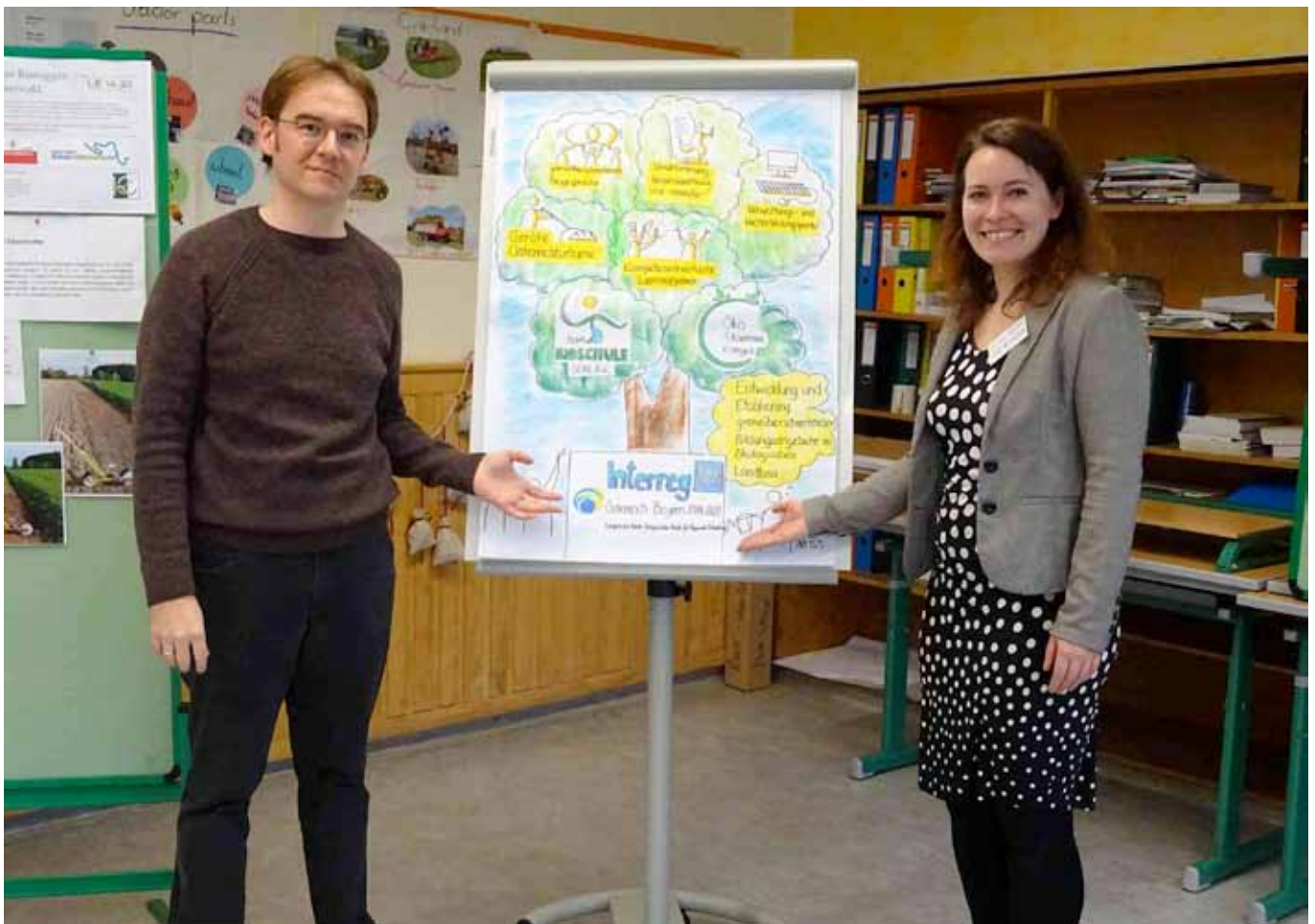
Die Bioschule Schlägl und das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für ökologischen Landbau & Ökoakademie Kringell (LVFZ) im nahe gelegenen Hutthurm (Bayern) arbeiten gemeinsam an der Entwicklung und Etablierung grenzüberschreitender Bildungsangebote im ökologischen Landbau (GÖL). Finanziert wird das Projekt aus Mitteln des Strukturförderungsprogramm INTERREG der Europäischen Union sowie des Landes Oberösterreich und des Freistaats Bayern.

Die Projektarbeit schreitet munter voran. So konnten bereits Lernaufgaben zu den Themen „Boden – Grundlage allen Lebens“, „Bodenbearbeitung“, „Beikräuter im Biolandbau“, „Fruchtfolge“, „Wirtschaftsdünger im Biolandbau“, „Fleischverarbeitung“, „Gesunder Mensch – gesunder Betrieb“ und „Varroabekämpfung: So hältst du deine Bienen gesund“ erstellt werden, die nun für den Einsatz im Unterricht aufbereitet werden. Zusätzlich

wurden erste Lernvideos gestaltet, die es ermöglichen, „blended learning“-Akzente in der Ausbildung zu setzen.

Der Youtube-Kanal der Bioschule (<https://www.youtube.com/channel/UCA68iGPS-Il6n83rWKc69qug>) gewährt einen ersten Einblick in die Lernvideos. Auch die zahlreichen Besucher am Tag der Offenen Tür konnten sich vom Voranschreiten der Projektarbeit überzeugen. Darüber hinaus stand der Auftakt der Schlägl Bio-gespräche heuer ebenfalls im Zeichen der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit. Für das Biogespräch am 1. Februar 2019 zum Thema „Gesundes Tier – gesunder Betrieb“ wurden mit Uwe Eilers und Felix Prinz zu Löwenstein zwei hochkarätige Referenten aus Deutschland gewonnen. Dank der Bewerbung durch das LVFZ Kringell konnten auch zahlreiche Teilnehmer aus Deutschland im Publikum begrüßt werden.

Die Arbeit am gemeinsamen Interreg-Projekt legt für die Bioschule Schlägl und das LVFZ Kringell aber auch den Grundstein für einen grenzüberschreitenden Wissensaustausch. Nach dem Debut im letzten Jahr wurde auch heuer wieder die Praxiseinheit der dritten Klasse Anfang Jänner kurzerhand ans LVFZ Kringell verlegt, um Praxiseinblicke in die Schweinehaltung zu sammeln. Dadurch wurde für die Schüler aber auch die Lehrpersonen ein Zusammenwachsen der Grenzregion in ihrer täglichen Lern- und Lehrumgebung erlebbar. Die Weiterarbeit am Projekt und kontinuierliche Entwicklung der Lernaufgaben bzw. Projektoutputs unterstützt den Aufbau der langfristigen und engen Zusammenarbeit der beiden Institutionen über die Förderperiode und damit über das Projekt hinaus.



Projektmitarbeiter Daniel Oelbauer (LVFZ Kringell) und Karin Aschauer (Bioschule Schlägl) beim Tag der Offenen Tür an der Bioschule

Medienberichte von Absolventen

Absolventin Abendschule



Günther und Judith Rabeder

ZITIERT

„Wir wollen nicht mehr, dass Bauern und ihre Rohstoffe vom Weltmarktpreis abhängig sind. Und auch Konsumenten wollen wissen, woher die Produkte stammen, die sie kaufen.“

Alles bio, oder was?

In Niederwaldkirchen im oberen Mühlviertel gilt ein Prinzip: Bio zuerst. Mehr als 30 Bauern aus der Region stellen gemeinsam mit dem Unternehmen **Farmgoodies** Bio-Lebensmittel her. Verarbeitet werden nur heimische Saaten. Günther Rabeder und seine Frau Judith kümmern sich mit zwei Mitarbeitern um den Verkauf und die Vermarktung. Im Sortiment sind etwa Öle und Essige, Senf, Samen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne.

Absolvent 3. Klasse 2011



Jakob Aufreiter im Kräuterfeld (priv.)

ZITIERT

„Wenn ich Produkte direkt vertreibe, ist die Spanne höher und der Betrieb kann mit weniger Hektar überleben.“

■ **Jakob Aufreiter**, Bio-Kräuterbauer aus Alberndorf (Urfahr-Umgebung)

Die Direktvermarkter

Der Mühlviertler Bio-Kräuterhof Aufreiter hat als Hauptabnehmer „Sonnentor“. Zweites Standbein ist der Direktvertrieb, mit Bauernladen und Onlineshop. „Das ergänzt sich“, sagt Jungbauer **Jakob Aufreiter** (24): „Ohne den Kunden Sonnentor könnten wir im Direktvertrieb nicht dieses große Sortiment bieten.“ Und ohne das Internet, WhatsApp oder Facebook würde der Kontakt zu den Kunden nicht so problemlos funktionieren.

Bioladen Schlägl hat wieder geöffnet!

Endlich ist es wieder soweit! Die Schüler der Bioschule Schlägl verkaufen wieder regionale und selbstgemachte Produkte im Bioladen und freuen sich auf Ihren Einkauf.

Bioschule Schlägl. Wie jedes Jahr führen wieder zwei Schüler des 2. Jahrganges als Hauptverantwortliche den Bioladen in der Bioschule. Als ersten Akzent haben die Beiden die Produktpalette erweitert. Damit wollen Sie, wie sie selber sagen den Bioladen für die Konsumenten interessanter machen damit mehr Kunden angesprochen werden. Wie gewohnt, gibt es wieder handgemachte Bioprodukte die im Zuge der Praxis von den Schülern selbst hergestellt werden. Die Kunden können sich über hochwertige Produkte, wie Getreide, Mehle, Milchprodukte, Wurst und Aufstriche sowie den beliebten Honig aus der schuleigenen Produktion, freuen.

Der Bioladen hat jeden Mittwoch während der Schulzeit von 13.00 bis 17:30 Uhr geöffnet. Auf ihr kommen freut sich das Team der Bioschule Schlägl.

Absolventenreise 2019 - Lehrfahrt 2019 nach Niederösterreich

der Obmännerkonferenz des Bezirkes Rohrbach und des Absolventenverbandes der Fachschule Schlägl

am Freitag/Samstag, 18. - 19. Oktober 2019

Weinlese in Retz bzw. Hollabrunn (Am Landesgut der Fachschule Hollabrunn in Retz, Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn).

Betriebsbesichtigung: Betrieb wird noch bekannt gegeben

Übernachtung: im Hotel Althof in Retz, 80,- Euro pro Nacht.

Anmeldung: bis 31. Jänner 2019 – Bioschule Schlägl 0732 7720 – 34100 od. info@bioschule.at od. BBK Rohrbach 050 6902 4300

Dir. Ing. Johann Gaisberger
LWBFS Schlägl

Ing. Heribert Schlechtl
BBK Sekretär

LABg. ÖR Georg Ecker
BBK Obmann



Direktvermarktungsprojekt 2018/2019

Unser Jahrgangsprodukt.

Aufgabenstellung des Projektes war ein Produkt, welches in den Verarbeitungsräumen der Schule produziert werden kann, zu kreieren. Am Ende wurde aus den vielen verschiedenen Vorschlägen in einem demokratischen Abstimmungsverfahren der BOCKSPECK als DAS JAHRGANGSPRODUKT 2018/2019 ausgewählt. Nach der Produktentwicklungsphase ging es an das Produzieren, des Umsetzens der Idee in die Realität: spezielles Fleisch wurde besorgt und im Fleischverarbeitungsraum der Schule unter Anleitung von FL Kieslinger zum Bockspeck veredelt. Dieser war nach sechs Wochen verkaufsfertig. Nach einer ausgiebigen Testphase (jeder einzelne Schüler der Klasse musste öfters verkosten um sich eine Meinung bilden zu können) wurde das Produkt professionell verpackt, mit einer Etikette versehen. Am Tag der offenen Tür ging unser Bockspeck das erste Mal über den Ladentisch des Bioshops unserer Schule. Und zwar zahlreich! Der Gewinn konnte in unserer Klassenkasse fließen. Nächster Schritt im Projekt war die Planung von Veranstaltungen, die der Bekanntmachung und Vermarktung unseres Produktes dienen könnten. Ab diesem Termin begann parallel schon die Nachproduktion für die Verkaufsmöglichkeiten bei den Veranstaltungen am 10.1.2019 und am 24.1.2019. Eine Hälfte der Klasse erarbeitete mit dem Absolventenverband, dem Maschinenring, der Landwirtschaftskammer und dem Bio-Kompetenzzentrum eine Veranstaltung zur Engerlingproblematik aus. Die zweite Hälfte der Klasse entwickelte ein gemeinsames Projekt mit dem Stift Schlägl, dem Schafzuchtverband und der Hopfengenossenschaft Rohrbach – diese Veranstaltung findet unter dem Titel Bock2 am 24.01.2019 statt und beinhaltet neben fachlichen Informationen zur auch eine Bockspeck und Bockbierverkostung - daraus ergab sich der Name der Veranstaltung Bock2.

Quasi nebenbei organisieren die Schüler der dritten Klasse auch heuer wieder den alljährlichen Abschlussball. Auch dieses Jahr gibt es wieder viele Highlights in der Vonwiller in Haslach beim "Kuhlsten Ball", mit dem absoluten Highlight der Verlosung eines Zirbenholz-bettes made by Bioschule Absolventenklasse. Ballkarten sind wie gewohnt bei den Schülern des dritten Jahrgangs zu bekommen. Wir, der heurige dritte Jahrgang, freuen uns über zahlreiche Teilnahme und Besuche bei unseren drei Veranstaltungen.

Reichl Andreas, Thorwartl Michael



**DA IST
JEDER
GUT
AUFGE-
HOBEN**



KNEIDINGER 1880

AGRAR POWER

Hühnergeschrei
Hühnergeschrei 17
4121 Altenfelden
059 1880

Rohrbach
Haslacherstr. 6
4150 Rohrbach-Berg
059 1880 221

Zwettl
Linzerstraße 20
4180 Zwettl a. d. Rodl
059 1880 233

info@kneidinger.at
Notdiensttelefon 059 1880 100



Musizieren in der Landwirtschaftsschule!

In diesem Schuljahr wurde der Freigegegenstand Musik „wiederbelebt.“ 12 Schüler aus den unterschiedlichen Klassen nehmen mit Begeisterung daran teil. Die Weihnachtsfeier in St. Wolfgang konnte dadurch noch feierlicher gestaltet werden. Eine „Steirische“ samt Bläserensemble und eine Gesangseinlage bildeten den Rahmen in der wunderbar gelegenen Kir-

che. Die Schüler wanderten mit Fackeln von der Schule zur Kirche. Unser Religionslehrer Prof. Mag. Christian Lorenz gestaltete die Feier.

Im Gegenstand Musik steht als nächster Programmpunkt der Besuch eines Jugendinfoniekonzertes mit dem Brucknerorchester im Musiktheater auf der Tagesordnung. Spaß und das Musizieren in

der Gemeinschaft steht für alle Teilnehmer an oberster Stelle. Für das Highlight im Schuljahr – die Schulschlussfeier – werden die Proben bald beginnen.

Herzlichen Dank den beiden KollegIn – Katharina Reizenzaun und Günter Pernsteiner.



Beim gemeinsamen Musizieren!

Seminar Inventur und Bewertung – Doppelte Buchführung

(BWL-Lehrer Gerhard Etzlstorfer)

In der Bioschule Schlögl hat es schon viele Jahre Tradition, dass die SchülerInnen ein Jahr lang vom eigenen Betrieb die Buchführung machen. Viele Absolventen führen diese Aufzeichnungen auch nach der Schule noch weiter oder nehmen es sich zumindest vor. Daher ist in letzter Zeit schon öfters der Wunsch an mich herangetragen worden, ob ich bei Fragen über Betriebsbewertung oder speziellen Buchungsfällen behilflich sein kann.

Um diesen Wünschen auch aus zeitlicher Sicht gerecht zu werden, habe ich mich entschlossen, ein Seminar zu den Themen Betriebsbewertung und Buchführung anzubieten.

Freitag, 8. März 2019, 8.30 bis 16.30 Uhr
Betriebsbewertung: Gebäudebewertung, Spezialfälle bei Altbauten oder Umbauten, Maschinenbewertung, betriebliches Umlaufvermögen
Keine Vorkenntnisse nötig. Die Bewertung wird großteils auf einem noch bekannt zu gebenden Betrieb durchgeführt.

Samstag, 9. März 2019, 8.30 bis 16.30 Uhr
Einführung in das Agris Buchführungsprogramm:
Bioschule Schlögl, EDV-Raum
Anlage eines Betriebes, Ablauf der Buchführung, Anwendung von Online-Bankdaten, spezielle Buchungsfälle, Auswertungsmöglichkeiten.
Dieses Seminar setzt zumindest Grundkenntnisse der doppelten Buchführung

voraus, es wird in erster Linie die Anwendung des Programmes erklärt.

Kosten (inkl. Unterlagen) je Tag:
55 € für Mitglieder des Absolventenverbandes; 70 € für Nicht-Mitglieder.

Die beiden Tage können auch einzeln besucht werden, (max. Teilnehmerzahl: 12 Personen)

Sowohl die Bewertung als auch die Durchführung der Buchführung ist nur für eigene betriebswirtschaftliche Zwecke gedacht und nicht für steuerliche Aufzeichnungen!!!

Anmeldungen und Fragen zum Seminar bitte direkt an Gerhard Etzlstorfer, Tel. 0660-5451386



Erfahrungen vom Auslandspraktikum in Finnland



Andreas Reischl und Mathias Schober bei ihren Auslandspraktika in Finnland

Eindrücke von Andreas Reischl:

Meine Schwester Melanie, welche letztes Jahr die HBLA Elmberg absolviert hat, war in Finnland auf Praktikum, und hat mir empfohlen, unbedingt ein Praktikum im Ausland zu machen. Nach einiger Überlegung haben meine Eltern und Melanie es geschafft, mich zu einem Praktikum zu überreden. Ich bin auf eine Farm mit 30 Milchkühen und eigener Nachzucht gegangen. Der zweite Betriebszweig war die Bullenmast von 100 Einstellern. Meine Aufgabe war es, den Bullenstall 8 Wochen lang alleine in Schuss zu halten und zu betreiben. Nach den ersten 4 Wochen auf der Farm habe ich im Milchviehstall zusätzlich die Kühe gemolken. Diese Holsteinrinder hatten einen Stalldurchschnitt von ca. 10.000kg Milch pro Jahr.

Neben der Stallarbeit habe ich mit meinem 22-jährigen Chef den Tag bei diversen Arbeiten verbracht. Wir verbrachten sehr viel Zeit in der Werkstatt und reparierten und tunkten Skidoos. Dies war eine sehr interessante und neue Erfahrung für mich. Ein Highlight des Praktikums war es, eines der Skidoos auf dem See zu fahren ohne damit im Wasser zu versinken.

Weitere Hauptaufgaben von mir waren, bei der Silierarbeit das Gras zu mähen und die Siloballen vom Feld zum Feldrand zu fahren, wo sie ein Freund meines Chefs in Silofolie wickelte. In meiner Umgebung haben die meisten Bauern die Technik der Ballenpresse zur Silagekonservierung gewählt, denn aufgrund der einfacheren Technik ist dies in den Gebieten die billigste Art, Gras haltbar zu machen. Nach der Silierarbeit war ich ca. 1 Woche mit der Gülleausbringung beschäftigt.

Ich hatte auch das Glück, meinen Freund und Schulkollegen Mathias aus Altenfelden zu einem Praktikum in Finnland zu überreden. Somit war Mathias nur 40km von meinem Betrieb entfernt. Am Wochenende hatten wir manchmal zusammen sehr viel Spaß, und machten eine Rundfahrt mit dem Oldtimer, Volvo Buster. So besuchten wir auch den Hauptstandort der Firma Ponsse, welche in die ganze Welt Harvester und Forwarder exportiert.

Ich habe die Zeit des Praktikums trotz der zahlreichen Gelsen und den hellen Nächten genossen, und kann ein Auslandspraktikum nur jedem empfehlen. Neben den sehr guten Erfahrungen in der Landwirtschaft in anderen Dimensionen und Gebieten, konnte ich sehr viel in der lebenden Fremdsprache Englisch dazulernen. Auch weitere Erfahrungen wie selbstständiges Fliegen und Reisen sind unbezahlbar.

Skidoo-fahren am finnischen See



Bericht von Mathias Schober:

Ich war auf einem Betrieb mit ca 250 Milchviehrindern der Rasse Holstein. Diese hatten eine Herdenleistung von ca. 11.000l Milch. Dieser Betrieb wird derzeit von den Gasteltern Unto und Wilma Harminen geführt. Neben den Angestellten sind auch die ältesten 3 der 5 Söhne 5 auf dem Betrieb angestellt. Diese 3 Geschwister werden den Betrieb voraussichtlich gemeinsam übernehmen. Ich war gemeinsam auf dem Betrieb mit einer weiteren Praktikantin von der HBLA Elmberg. Diese war schon 5 Wochen vor mir auf dem Betrieb, und arbeitete insgesamt 14 Wochen auf der Farm. Ich hingegen startete meine Ferien in den ersten 5 Wochen auf einer Alm in Salzburg, und bin dann noch für 8 Wochen Praktikum nach Finnland geflogen, weil mein Freund mir ins Gewissen geredet hat. Neben der Arbeit und dem selbstständigen Betreuen von einem der 3 Melkroboter habe ich auch zahlreiche Stunden bei der Silierarbeit verbracht. Ich teilte mir die Kälberfütterung gemeinsam mit Jasmin, der Praktikantin.

Die Silierarbeit wurde durch einen Feldhäcksler, welcher gemeinsam mit dem Nachbar gekauft wurde, durchgeführt. Ich durfte mit dem Traktor und einem Erntewagen die Siliage zum Betrieb fahren, wo sie mit einem Bagger auf dem Silo verteilt und verdichtet wurde. Durch das minderwertige Verdichten mit dem Bagger ließ auch die Silagequalität zu wünschen übrig. Mein Betriebsleiter hat auch begonnen, mehrere Betriebszweige zu testen. Somit sind Glashäuser für den Anbau von Gemüse geplant, welche von der Bevölkerung genutzt werden können. Auch die Erzeugung von Einstreumaterial namens „Piet“ ist auf einer großen Fläche geplant. Dieses Material kann laut dem Betriebsleiter bis zum 10-fachen des eigenen Gewichtes aufnehmen. Das bedeutet 1kg kann bis zu 10 Liter Wasser aufsaugen. Dieses sollte später in den neu geplanten Stall inkl. Kälberstall, welcher in 5 Jahren fertig sein sollte, verwendet werden. Im neuen Kuhstall sollte Platz für ca. 350 Rinder sein. Ein weiterer Vorteil war, dass mein Freund und Schulkollege Andreas in der

Nähe war. Die ersten 3 Wochen in Finnland war auch Andreas noch auf seiner Farm. Somit konnten wir uns oft treffen, wobei wir viel Spaß hatten. Leider ist er nach den 3 Wochen mit seinen 8 Wochen Praktikum fertig gewesen. Ich würde sofort wieder nach Finnland fliegen und mein Praktikum wiederholen. Gut, dass mir mein Freund das so schmackhaft gemacht hatte, ansonsten hätte ich so etwas nie gemacht. Ich war mir auch am Anfang nicht sicher, ob meine Englischkenntnisse ausreichend sind, aber dieses Problem legte sich sehr schnell. Meine Chefin ist eine Holländerin, und konnte somit gut deutsch sprechen, was sie allerdings strikt verweigerte. Dies war im Nachhinein eine sehr gute Entscheidung, so konnte ich auch in Englisch sehr gut etwas lernen. Auch das erste Mal fliegen stellte ich mir zwar nicht alleine vor, was aber nicht wirklich ängstlich war.



NISSAN INTELLIGENT MOBILITY
ProPILOT

MIT EINER HELFENDEN HAND LENKEN,
GAS GEBEN UND ABSTAND HALTEN.



JETZT BIS ZU
€ 3.300,- BONUS¹

Der neue NISSAN LEAF. SIMPLY AMAZING.

Ein neues Level der Fahrsicherheit. Ob nerviger Stop-and-Go-Verkehr, tägliches Pendeln oder in Staus: Der ProPILOT übernimmt für Sie das Steuer, hält den Abstand zum Vordermann und Sie in der Spur.

zero Emission



¹€ 1.800,- E-Mobilitätsbonus von NISSAN und bis zu € 1.500,- staatliche Prämie (bis zur Erreichung des max. staatlichen Fördervolumens). Einreichung ab 01.03.2019 möglich. Mehr Informationen auf www.umweltfoerderung.at. Nur für Konsumenten.



**AUTOHAUS
ROHRBACH**

Bahnhofstraße 47, 4150 Rohrbach-Berg

Tel: +43 (0) 7289/4560

Fax: +43 (0) 7289/6752-21

Mobil: +43 (0) 664/414 77 28

Tag und Nacht Abschleppdienst

E-mail: autohaus@rohrbach.rlh.at

www.autohaus-rohrbach.at

10 Praxistipps für effektives Handeln gegen Engerlinge!

von David Keplinger

- 1) **Keine Ferndiagnosen** vom Auto, sondern raus auf die Wiese
- 2) Richtiges **erkennen der Schadensursache**; Dürre – Engerling (Mai- oder Junikäfer)
- 3) Wahl der **richtigen Bekämpfungs- bzw. Vorbeugemaßnahme**
- 4) **Rasches und Konsequentes Handeln** egal welche Maßnahme gesetzt wird (jedoch wärmere Witterung abwarten damit Maikäferengerling nach oben kommt)
- 5) Jede **Maßnahme gewissenhaft** und sorgfältig **durchführen**
 - a) **Mechanisch**: z.B.: Kreiselegge-Zinken auf Griff stellen und in Abstand von ein bis drei Tagen bei Sonnenschein gesamte Fläche bearbeiten – Neuansaat mit nutzungsangepassten Qualitätsmischungen
 - b) **Pilzgerste**: ist eine präventive Maßnahme welche unter Umständen für bestimmte Flächen sinnvoll ist laut Erfahrungen aus Tirol ist eine zweimalige Anwendung empfehlenswert, jedoch brachte die einmalige Anwendung 2013 im Bezirk Rohrbach auch gute Erfolge
 - c) Chemische Bekämpfung ist gegenüber Bodenlebewesen, Bienen und Vögel unverantwortlich



Für die Zukunft:

- 6) Grünland optimal bewirtschaften
- 7) Regelmäßige Kalkung, Periodische Nachsaat und Phosphorversorgung sicherstellen
- 8) Optimales Gülle-Management; dünnflüssig, Technik, zeitnah
- 9) Scharfe Messer beim Mähwerk und eine Mindestschnitthöhe von 7cm
- 10) Entzugsorientierte Stickstoffversorgung: 40 – 50 kg N/ha und Aufwuchs



Diese letzten fünf Punkte sind nicht immer einfach zu erreichen. Eine mögliche Variante, vor allem für Bio-Betriebe, diese essentiellen Punkte zu erreichen wäre die „**Nachhaltige Grünlandbewirtschaftung durch den abgestuften Wiesenbau**“.

Das Biokompetenzzentrum hat sich gemeinsam mit 13 Partnerbetrieben in den letzten drei Jahren sehr intensiv mit der abgestuften Nutzung unserer Wiesen beschäftigt. In der nächsten Ausgabe der Absolventenzeitung wird ein **Handbuch** beigelegt in dem die **Vorteile** und die **erfolgreiche Umsetzung des abgestuften Wiesenbaus** beschrieben sind.

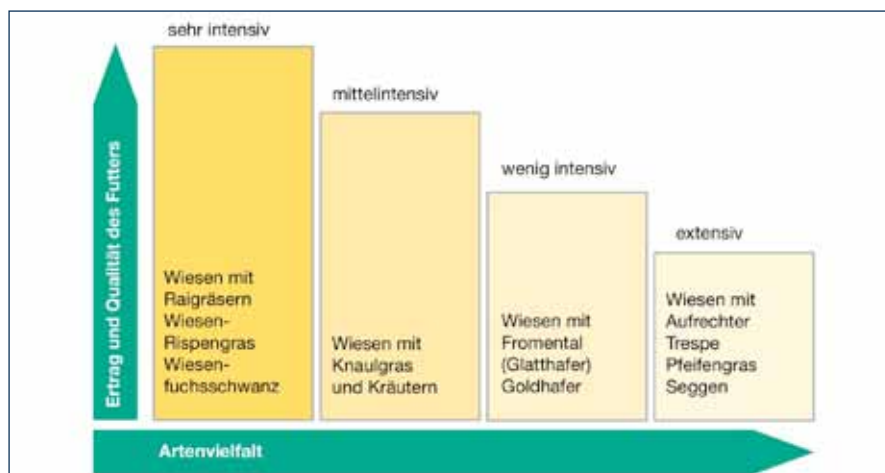
Nachhaltige Grünlandbewirtschaftung durch abgestuften Wiesenbau

von Andreas Abfalter BSc MSc

Mengen- und Qualitätserträge aus dem Grünland ergeben die wirtschaftliche Basis eines Grünlandbetriebes. Voraussetzung dafür ist ein guter Pflanzenbestand, welcher sich nur durch eine angepasste Nutzung und Düngung etablieren kann. Das Konzept der abgestuften Wiesenbewirtschaftung nach Walter Dietl, bei dem Grünlandflächen innerhalb eines Betriebes mit unterschiedlicher Intensität bewirtschaftet werden, bietet die Möglichkeit, die Düngung auf ertragsbetonte Flächen zu konzentrieren und damit passende Pflanzenbestände sowohl im ertragsbetonten als auch in extensiver bewirtschafteten Bereichen zu entwickeln und zu erhalten. Bislang war das Konzept

der abgestuften Wiesenbewirtschaftung in der Praxis noch kaum verbreitet. Durch die ARGE abgestufter Wiesenbau (bestehend aus FiBL Österreich, BioK Schlägl, LKOÖ, BirdLife Österreich, HBLFA Raumberg-Gumpenstein und dreizehn landwirtschaftlichen Betrieben) konnte dieses Konzept nun als Pilotvorhaben auf Betriebsebene in der Praxis erprobt werden.

In der praktischen Grünlandbewirtschaftung zeichnet sich oftmals die Tendenz ab, die Nutzungshäufigkeit der Grünlandflächen am landwirtschaftlichen Betrieb aufgrund der klimatischen Entwicklung zu erhöhen. Gleichzeitig werden die Flächen meist sehr gleichförmig bewirtschaftet. Dabei entsteht in der Praxis häufig ein unausgeglichenes Verhältnis zwischen Nutzung und Düngung der Flächen. Eine einheitliche Bewirtschaftung aller bzw. des Großteils der Grünlandflächen eines Betriebes, verbunden mit hoher Schnitthäufigkeit kann daher oft



zu Problemen in der Nährstoffversorgung (Düngungsobergrenzen bzw. zu wenig Dünger) führen. Diese Herausforderung betrifft sowohl konventionelle als auch Biobetriebe gleichermaßen.

Mit Hilfe einer differenzierten Bewirtschaftung der eigenen Grünlandflächen kann hingegen eine entzugsorientierte Versorgung auf allen Flächen gewährleistet werden. Dadurch können stabile und nutzungsangepasste Pflanzenbestände etabliert und erhalten werden, wodurch eine zeitgemäße ertragsbetonte Nutzung der Grünlandflächen, ohne mit Düngungsbeschränkungen in Konflikt zu kommen, ermöglicht wird. Gleichzeitig wirkt sich diese Form der Grünlandbewirtschaftung auch positiv auf den Klimaschutz aus und die Artenvielfalt eines Betriebes kann nachhaltig gefördert bzw. gesteigert werden.

Es kann somit eine Win-win-Situation sowohl für die wirtschaftliche als auch die ökologische Seite eines landwirtschaftlichen Betriebes entstehen und ertragsbetonte und extensiver bewirtschaftete Wiesen können dauerhaft nebeneinander bestehen bleiben.



Eine Möglichkeit, wie abgestufte Wiesenbewirtschaftung in der Praxis umgesetzt werden kann (© BioK Schlägl)

schaffung in der praktischen Umsetzung gearbeitet. Dreizehn teilnehmende Grünlandbetriebe in Oberösterreich, sowohl konventionell als auch biologisch wirtschaftend, setzten dieses Konzept als Modellbetriebe innerhalb der Projektlaufzeit 2016-2018 auf ihren Flächen in die Praxis um. Die Betriebe wurden dabei während der gesamten Projektzeit durch unterschiedliche fachliche Einrichtungen betreut.

Die aus der praktischen Umsetzung gewonnenen Erkenntnisse konnten als Basis für die Erstellung eines Leitfadens zur Umsetzung des Konzeptes genutzt und

Nutzung der neu differenzierten Flächen für den Betrieb. Weiters beinhaltet das Handbuch eine Benutzeranleitung zu einem neu generierten Planungstool, welches den Betriebsleiter vorab dabei unterstützen und informieren soll, ein für sich maßgeschneidertes Bewirtschaftungs- bzw. Flächenkonzept zu erarbeiten und zu finden. Auch zu späteren Zeitpunkten notwendige Anpassungen (z.B. durch Flächengewinn/-verlust oder Veränderung des Tierbestandes) können mittels des neu generierten Werkzeuges schnell geplant und veranschaulicht werden.

Das Handbuch zur abgestuften Wiesenbewirtschaftung kann über das Biokompetenzzentrum Schlägl (andreas.abfalter@fibl.org) angefordert oder direkt über den Onlineshop des FiBL (www.shop.fibl.org) als PDF heruntergeladen werden.



Bonitur der Wiesenflächen. (© BioK Schlägl)

Im Rahmen des EIP-AGRI Projektes „Nachhaltige Grünlandbewirtschaftung durch abgestuften Wiesenbau“ wurde in den vergangenen Jahren auf landwirtschaftlichen Betrieben in Oberösterreich zum Thema abgestufte Wiesenbewirt-

verarbeitet werden. Das Handbuch erläutert Auswahl- und Bewirtschaftungsvorschläge sowohl für das ertragsbetonte als auch für das nutzungsreduzierte Grünland und gibt einen Überblick über die unterschiedlichen Möglichkeiten der





NACHHALTIGE GARTENSCHAU

Bei der Vorbereitung hat das Team der Landesgartenschau darauf geachtet, Produkte aus biologischer Herkunft einzukaufen. Unsere Substrate setzen sich ausschließlich aus Bestandteilen zusammen, die für die biologische Landwirtschaft zugelassen sind. Auf synthetische Zusatzstoffe und mineralische Dünger wird gänzlich verzichtet und stattdessen nur organischer, biozertifizierter Dünger aus österreichischer Produktion verwendet.

Die Pflanzen bezieht die Landesgartenschau ausschließlich von Gärtnern aus Oberösterreich. Die bereits gepflanzten Tulpen- und Zierlauchzwiebeln sind größtenteils biozertifiziert. Die Bepflanzung erfolgt standortgerecht und mit vielen heimischen Wildstauden. So können die Beete bei reduzierter Nachnutzung in die Natur übergehen. Die Kombination von ausdauernden Stauden mit Zierpflanzen in Wechsel florflächen reduziert den Kosten-, Pflege- und Energieaufwand.

Auch die Gastronomie direkt am Gartenschauengelände ist zu 100% biozertifiziert!

Ob vormittags, nachmittags, abends, vom Frühling bis zum Herbst: Mit einer Dauerkarte entgeht Ihnen kein Highlight bei der OÖ Landesgartenschau 2019 in Aigen-Schlägl. Jetzt Dauerkarten sichern und 150 Tage genießen, entdecken und entschleunigen.

Mehr zur OÖ Landesgartenschau 2019 in Aigen-Schlägl finden Sie auf www.biogarteneden.at