



WIR



MITTEILUNGSBLATT DES ABSOLVENTENVEREINES LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN VORARLBERGS

44. JAHRGANG • NUMMER 105 • JULI 2022



Zur Förderung
der Gemeinschaft,
dem Fortschritt
verpflichtet,
dem Bauernstand
dienend.



Besichtigung einer Putenmast mit der 3b - Klasse

Herausgeber:
 Absolventenverein landwirtschaftlicher
 Schulen Vorarlbergs
 Redaktion und für den Inhalt
 verantwortlich:
 Jürgen Hagspiel
 6845 Hohenems, Rheinhofstraße 16
 Tel. 05576/73316
 Gesamtherstellung:
 Thurnher Druckerei GmbH, Rankweil
 Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier

I N H A L T

| | |
|--|----|
| Zum Geleit | 1 |
| Schulbericht | 2 |
| Wir haben es geschafft - Matura 2021/2022 | 6 |
| Auszug aus der Rede des Direktors anlässlich der Schulabschlussfeier | 8 |
| Unsere Neuabsolventen des Schuljahres 2021/22 | 10 |
| Diplomarbeiten | 13 |
| Vorösterlicher Müttertag 2022 | 23 |
| Protokoll über die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines landwirtschaftlicher Schulen Vorarlbergs | 24 |
| Die Reise der 3b durch Frankreich, Luxemburg und Deutschland | 28 |
| Viva la Italia | 32 |
| Legendäre Österreichwoche der FH3 | 34 |
| Impressionen von unserem Schulball 2022 | 35 |
| Absolvententreffen des Jahrganges 1971 | 36 |
| Versteigerung in der Schorenhalle | 37 |
| Goldiges Joghurt | 38 |
| 101 Sparkling – born in nature – refined to enjoy | 41 |
| Todesanzeigen | 42 |
| Unter freiem Himmel Unterricht, Forschung, Untersuchung | 45 |
| Ändert sich nichts, ändert sich alles | 47 |



Zum Geleit!

Liebe Absolventinnen und Absolventen,

Das Schuljahr 2021/22 geht langsam aber sicher dem Ende zu. Ein Schuljahr, welches wieder etwas mehr Normalität zugelassen hat. Die Pandemie hat uns nun knapp zwei Schuljahre auf Trab gehalten und eingeschränkt. Unterschiedliche Mutationen des Covid19-Virus haben uns immer wieder in unserer Arbeit, unseren Hobbys und auch in der Schule eingeengt. Schritt für Schritt hat sich im zweiten Halbjahr die Lage etwas entspannt und vor einigen Wochen fiel dann endlich auch die Maskenpflicht an den Schulen, was die Situation für Schüler*innen und Lehrer*innen sehr erleichtert hat.

Nebenbei hat sich in diesem Jahr noch etwas anderes entwickelt, was die Problematik der Pandemie klein erscheinen lässt. Der Ukrainekrieg stellt auch die österreichische Landwirtschaft vor neue Herausforderungen. Aber schon Goethe erklärte, dass man an seinen Herausforderungen wachsen soll und muss, damit man sich weiterentwickeln kann.

Im letzten „WIR“ wurde der Vergleich mit einem neuen Samen für den Betrieb und die Gesellschaft gezogen. Nun müssen wir die Dinge, die der Samen zum Gedeihen braucht, bereitstellen und ihm so gut es uns möglich ist mit Mut und Vertrauen unterstützen. Auch Durchhaltevermögen ist hier von großer Bedeutung. Nur dann kann aus dem Samen eine starke und widerstandsfähige Pflanze werden, die auch für uns einen Nutzen haben wird.

Genau diese Fürsorge und auch das Durchhaltevermögen für den Samen und natürlich einen schönen Sommer wünsche ich allen Lesern und Leserinnen vom WIR.

Bliband gesund!

*Eure Obmann-Stellvertreterin
Jasmine Egender*



*„Die Schwierigkeiten wachsen,
je näher man dem Ziele kommt.“*

(Johann Wolfgang von Goethe)

Schulbericht

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

An der Zeitenwende

Wer geglaubt hat, dass die Coronapandemie schon das Maximum an Unsicherheit war, was der Weltgeschichte in den 2020er Jahren anzubieten möglich ist, der wurde in den letzten Monaten eines Besseren belehrt. Der Überfall Russlands auf die Ukraine stellt bisher als unverrücklich wahrgenommene Sicherheiten in Frage. Plötzlich scheint auch die Grundversorgung mit Nahrungsmitteln nicht mehr selbstverständlich zu sein.

Standen bisher der Klimawandel und der Umweltschutz im Zentrum der Bemühungen der Agrarpolitik, wird jetzt über Versorgungsbilanzen und Logistikwege nachgedacht. Was im nächsten halben Jahr passieren wird, weiß niemand. Wird in der Ukraine bald wieder Frieden und so etwas wie relative Stabilität herrschen oder wird sich die Welt erneut in verfeindete Machtblöcke teilen? Wird man auf den fruchtbaren Schwarzerdeböden ernten und das Getreide dann exportieren können, damit die Bevölkerung Nordafrikas versorgt werden kann? Werden die Nahrungsmittelpreise weiter steigen und wie viel davon wird bei den Bauern ankommen? Wird die Bedeutung einer lokalen Versorgungssicherheit wichtiger als bisher wahrgenommen? All das werden die nächsten Monate und Jahre beantworten.

Klar ist: es gibt kein Zurück zu den Gegebenheiten von vor der Zeitenwende. Möglich ist, dass die neuen Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft eine Chance darstellen, wenn die Bedeutung einer lokalen Versorgungssicherheit als wichtiger als bisher wahrgenommen wird. Bedauerlich ist, dass es für diese Erkenntnis davor unvorstellbare Krisen und unendliches menschliches Leid gebraucht hat.

Schuljahresbericht

Konnte ich vor einem Jahr an dieser Stelle berichten, dass wir beinahe gänzlich von Corona verschont geblieben sind, waren nun die Monate seit November dadurch gezeichnet, dass wir in allen Tätigkeitsfeldern (Bedienstete, Lehrpersonen und Schüler/innen) sehr viele Ausfälle zu verzeichnen hatten. Im Schnitt waren es sechs Lehrer die fehlten, deren Stunden mussten auf alle anderen

Lehrpersonen aufgeteilt werden. Diese Überbelastung führte manche von uns an die Grenzen des Belastbaren. Positiv zu beurteilen war, dass der Präsenzunterricht über das ganze Jahr gehalten werden konnte.

Durch die pandemiebedingten Einschränkungen war es jedoch nicht möglich, verschiedene zur Tradition gewordene Schulveranstaltungen durchzuführen. Der Tag der offenen Tür, der Kennenlertag, die interne Weihnachtsfeier musste ebenso abgesagt werden, wie die **Bildungswoche** für die Abschlussklassen sowie der **Schülervertreterworkshop** in Koblach.

Mit Freude wurde sowohl von den Eltern wie auch vom Kollegium vernommen, dass der **traditionelle Müttertag** am 2. April



Müttertag: Diplomlebensberaterin Tamara Testor-Schwärzler referierte zum Thema „Was Familien stark macht!“



Die Mädchen der HW-1 bedienten die Mütter mit köstlichen Torten.

durchgeführt werden konnte. Nach zweimaliger Verschiebung im Februar und März, gelang es den Schülerinnen und Schülern der Abschlussklassen Anfang Mai den **Schulball**, der gleichzeitig der Maturaball darstellt, am 7. Mai durchzuführen. Ein ungebuchter Samstag im Montforthaus in Feldkirch ließ die Entscheidung reifen, nach Beendigung des Schuljahres bei den Fachschulklassen und zwischen der schriftlichen und mündlichen Matura diesen Ball festzulegen. Es war ein sehr schönes Ambiente. Alle Schüler/innen haben sich engagiert eingebracht, so dass die 1200 Gäste eine wunderschöne Ballnacht erleben durften. Ein großes Kompliment gilt dem Ballkomitee für ihre Arbeit. Die Monate Mai und Juni erlaubten es den monotonen Schulalltag im Klassenzimmer durch **Lehrausgänge bzw. Exkursionen** aufzulockern.



Die Feierstunde war von zahlreichen musischen Beiträgen begleitet. Im Bild der Klassenchor der Hauswirtschaft 2.



Präsident Josef Moosbrugger überreicht Viktoria ihren Facharbeiterbrief.

Diese zwei Monate gaben uns auch die Möglichkeit die **Schulabschlussfeiern** für die Ländliche Hauswirtschaft, die Fachrichtung Landwirtschaft, die Fachschule für Berufstätige sowie für die HLA-5 als Maturafeier in einem festlichen Rahmen und ungestört von Pandemieeinschränkungen zu begehen.

Anmeldungen für das kommende Schuljahr

Wie bereits im Vorjahr war die Situation für alle Schulen des Landes gleich. Niemand konnte die Schulen für interessierte Schüler/innen aus der 4. Klasse Mittelschule öffnen, um ihnen für



Die Schülerinnen und Schüler der HLA-1 üben das richtige Ausbringen einer Mulchfolie im Gemüsebau.



Ein neuer Zaun umgibt unseren Bauerngarten. Die Mädchen der HW-1 haben in den letzten Wochen intensiv gepflanzt. Geerntet wird im Herbst nach der Rückkehr aus den Ferien.

ihren weiteren Ausbildungsweg, Entscheidungshilfen zu geben. Dementsprechend groß war die Spannung in den zwei Anmelde-wochen im Februar. Wir am BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg durften uns freuen, dass das Interesse an unserer Schule sehr groß war. Sehr erfreulich, die positive Entwicklung der 5-jährigen Maturaschule. Die Anmeldezahlen lagen doppelt so hoch, wie die Zahl der Aufnahmeplätze. Überrascht wurden wir auch vom großen Interesse an der 3-jährigen Fachrichtung Landwirtschaft. Wie in den Vorjahren war geplant zwei Klassen in diesem Ausbil-

dungsbereich aufzunehmen, was zur Folge gehabt hätte, 50 interessierte junge Menschen abzuweisen. Wir sind daher dankbar, dass unsere vorgesetzte Dienststelle grünes Licht für die Aufnahme einer zusätzlichen Klasse gegeben hat. Somit konnte bezogen auf alle drei Fachrichtungen die Abweisquote von 70 auf 40 Schülerinnen und Schüler reduziert werden.



Die ausgezeichneten Schülerinnen und Schüler der Fachrichtung Landwirtschaft

Adrian Kessler, Klösterle
Georg Meusburger, Bezau
Adrian Richl, Hohenems
Andre Hartmann, Raggal

Jonas Schweizer, Schwarzenberg
Johann Brotzge, Rankweil
Felix Pinnegger, Altach
Nicole Amann, Schnifis

Klara Reisch, Laterns
Simon Erath, Au
Emanuel Amann, Rankweil
Katharina Feuerstein, Dornbirn
Thomas Lässer, Hittisau

Abschlussfeierlichkeiten

6. Mai:

Facharbeiterbriefverleihung der Fachschule für Ländliche Hauswirtschaft sowie der Fachschule für Landwirtschaft

21. Juni:

Abschlussfeier der Maturantinnen und Maturanten der HLA-5

23. Juni:

Facharbeiterbriefverleihung der Fachschule für Berufstätige

Ein forderndes, aber sehr erfolgreiches Schuljahr liegt hinter uns!

Mit einem herzlichen Gruß und den besten Wünschen für die Sommermonate verbleibe ich

Euer Direktor Markus Schwärzler



Die ausgezeichneten Schülerinnen der Fachrichtung Hauswirtschaft

Johanna Schäfer, Sonntag
Lea Nigsch, Sonntag
Lara Metzler, Reuthe
Laura Denz, Schwarzenberg

Lena Kathan, Koblach
Madlen Greber, Bezau
Viktoria Martin, Fontanella
Magdalena Gmeiner, Dornbirn

Julia Schneider, Riefensberg
Johanna Kempf, Andelsbuch
Johanna Muxel, Au
Nadine Greber, Schwarzenberg

Wir haben es geschafft - Matura 2021/2022

*"Ein Talent hat jeder Mensch,
nur gehört zumeist das Licht der Bildung dazu,
um es aufzufinden."*

mit diesem Zitat von Peter Rosegger wurden die Maturantinnen und Maturanten, Eltern, Ehrengäste sowie die anwesenden Lehrpersonen zum dritten Matura-Valet am 21.06.2022, im BSBZ Hohenems durch den Klassenvorstand der Maturaklasse Herr Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber begrüßt. Mit diesem feierlichen Valet endet eine fünfjährige Schulzeit für die 18 Schüler, die zur schriftlichen und mündlichen Matura angetreten sind und somit ihr gesammeltes Wissen preisgeben durften. Die schriftliche Matura begann am 03.05.2022 mit Mathematik, Betriebswirtschaft am 04.05.2022, Deutsch am 05.05.2022 und als Abschluss mit Englisch am 06.05.2022.

Ein besonderes Ereignis für die Schüler und für die Lehrer war heuer, dass zum ersten Mal eine Matura konform ablief – die Schüler durften am 21.04. ihre Diplomarbeiten präsentieren, sowie die mündliche Matura am 14. und 15.06.2022 gegenüber der Prüfungskommission ablegen. Es war für beide Seiten eine Herausfor-

derung, die aber perfekt gemeistert wurde und zum Schluss für alle zu guten Ergebnissen führte. Direktor Markus Schwärzler würdigt in seiner Ansprache die guten Leistungen der Maturantinnen und Maturanten und ihre beruflichen Möglichkeiten nach der Matura.

Bei einem kleinen Rückblick auf die letzten fünf Schuljahre – können wir festhalten, dass unsere Maturantinnen und Maturanten



Noah erhält aus der Hand der Kammervizepräsidentin Ökonomierat Andrea Schwarzmann das Maturazeugnis.

Maturavalet im Festsaal der Schule



Mit den Maturantinnen und Maturanten freuten sich auch unsere Lehrpersonen.

zu Persönlichkeiten mit Profil herangewachsen sind - auf die wir stolz sein können und sie werden einen sinnvollen Beitrag für unsere Gesellschaft leisten - jeder auf seine Art.

Der Höhepunkt des Valets war die Überreichung der Reife- und Diplomzeugnisse durch die Landesbäuerin Andrea Schwarzmann, dem Direktor Markus Schwärzler und dem Klassenvorstand Philipp Scheiber an die Maturantinnen und Maturanten. Der Absolventenverein Hohenems vertreten durch den Obmann Markus Casagrande nahm die neuen Absolventinnen und Absolventen im Verein durch das Anstecken der Absolventennadel auf. Im Rahmen der Matura konnten am Schluss insgesamt acht „gute Erfolge“ ausgesprochen werden.

„Gute Erfolge“ haben folgende Schüler erzielt: Jeremia Aspalter (Dornbirn), Vanessa Deschler (Laterns), Richarda Jenny (Raggal), Katharina Karg (Wolfurt), Susanne Lampert (Dornbirn), Johannes Müller (Zwischenwasser), Noah Muther (Bludenz) und Stefanie Walter (Ludesch)

Alle 18 Maturantinnen und Maturanten haben die schriftliche und mündliche Matura bestanden und somit durfte es nicht fehlen – die weiße Fahne zu schwingen!

In der Abschlussrede durch den Klassenvorstand – werden die Absolventen mit dem Eichenbaum verglichen, der seine spirituelle Bedeutung als Lebensbaum, Gerichtsbaum und weiser Vater-Baum hat und sein Sinnbild für Standhaftigkeit, Ehrlichkeit, Treue und Festigkeit und väterliche Weisheit steht. Sie sollen diese Merkmale für ihre neuen bevorstehenden Lebensabschnitte richtig einsetzen und für die Welt bzw. Neues offen sein. Anschließend



Musikalische Umrahmung

durften die Maturantinnen und die Maturant einen kleinen Eichenbaum mit nach Hause nehmen und die Verantwortung für diesen jungen Eichenbaum übernehmen.

Der gesamte Abend wurde musikalisch begleitet und war bis zum letzten Programmpunkt ein besonderes Fest für alle!

Wir wünschen unseren Maturantinnen und Maturanten für ihre neuen Wege nach der schönen Zeit am BSBZ Hohenems alles Gute!

*„Abschiede sind Tore in neue Welten“
Albert Einstein*

Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber



Klassenvorstand Philipp Scheiber schwingt die weiße Fahne.

Auszug aus der Rede des Direktors anlässlich der Schulabschlussfeier am 6. Mai 2022

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Zusammen wachsen, so lautet das Motto der diesjährigen Schulabschlussfeier. Zusammenwachsen, zusammen wachsen verschiedenes kann diesem Wort entnommen werden. Das Bild, das eure Einladung ziert, bringt dieses Zusammen wachsen sehr schön zum Ausdruck.

- Eure Schul- oder Klassengemeinschaft
- Die Salatsetzlinge, die die Schülerinnen gerade anpflanzen
- die blühenden Apfelbäume
- und im Hintergrund der Neubau der ebenfalls in eurer Schulzeit entstanden ist.

Ich möchte nun ein paar weitere Bilder, ganz besonders für euch Absolventinnen und Absolventen, sprechen lassen!

Von den gleichen Wurzeln stammen



Beim ersten Hinschauen könnte man meinen, es sind mehrere Bäume, bei einer genaueren Betrachtung werden die verschiedenen Stämme von einem Wurzelkörper versorgt. Jeder dieser Stämme hat sein eigenes Aussehen. Geprägt von der Umgebung, geprägt von der Lage zur Sonne, zum Wetter. Viele Stämme, jeder ein einzelner Baum und doch geben sie in Summe ein Ganzes, jede Verzweigung ist

für das Aussehen des Baumes verantwortlich. Jede Verzweigung, jedes Blatt trägt zur Nährstoffversorgung bei.

Großfamilien, Verwandtschaftsverhältnisse werden oft auch in Form eines Baumes, im sogenannten Stammbaum dargestellt. Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, zusammen wachsen, die meisten von euch hatten die Möglichkeit zusammen mit den Geschwistern, zusammen in der Familie zu diesem Baum zu werden. Zusammen wachsen heißt voneinander profitieren aber auch einander geben. Ich wünsche euch die Möglichkeit des Wachsens in der Gemeinschaft, der Familie, des Dorfes, im Verein. Ich wünsche euch das Bewusstsein der gemeinsamen Wurzeln um daraus die Verantwortung füreinander zu übernehmen. Ich wünsche euch aber auch das Bewusstsein, dass ein zu dominanter Ast andere Äste verkümmern lässt. Ich wünsche euch das Bewusstsein, dass jedem Ast Gefahren und Chancen zugeordnet sind. Gelebte Toleranz sei die Grundlage in der Gemeinschaft, in der Familie, zu den

Eltern als euer Wurzelstock. Ihr Eltern bringt Toleranz euren Kindern entgegen. Kein Ast sieht dem anderen gleich. Wind und Sonne sind prägend für den Baum, das Umfeld prägend für eure Kinder. Seid euch der besonderen Verbindung zu eurer Tochter / zu eurem Sohn bewusst.

Heimat geben



Zusammen wachsen. Im wachsenden Baum entsteht ein Nest. Eine Vogelfamilie erhält in dieser Astgabelung Schutz und Heimat. Geben auch wir uns gegenseitig Heimat. Bauen wir am Nest, wenn es uns zu eng wird drücken wir

uns nicht gegenseitig hinaus. Denken wir daran, dass unser Baum unzählige Astvergabelungen besitzt. Ein Ort der Heimat für Fremde, für Flüchtlinge, für den Außenseiter an eurer zukünftigen Arbeitsstelle, für Behinderte, für in der Gesellschaft am Rande stehende. Grenzen wir nicht aus, verschließen wir uns nicht gegenüber anderen. Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, denkt daran, dass das Nest im Bauen ein großer Nutzbringer für euch ist. Der im Baum lebende Vogel ist der wichtigste Parasitenbekämpfer. Die Stimme dieses Nestbewohners wird euer Gemüt erhellen.

Stütze sein



Am Stamm dieser Buche findet der Efeu seinen Halt. Der Baum ermöglicht es dem Efeu, sich zu entfalten, an Höhe zu gewinnen, sichtbar zu werden. Die Efeupflanze verschafft mit seiner Struktur dem Stamm ein einzigartiges Aussehen. Ein Aussehen, das von anderen Stämmen abhebt. Möglicherweise sind die Blätter des Efeus auch gleichzeitig Schattenspender und schützen vor zu heftiger Sonneneinstrahlung. Zusammen-

wachsen zum Vorteil beider. Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, mit dem heutigen Tag verlasst ihr den geschützten Bereich der Schule, setzt einen Schritt in euer zukünftiges Berufsleben. Ich wünsche euch, als Lehrling, als neu in eine Arbeitsgemeinschaft hineinkommende, starke Stämme die euch ein prächtiges Entwickeln ermöglichen. Fachliches Wissen habt ihr euch in den vergangenen drei Jahren an unserer Schule angeeignet. Ich wünsche mir, dass bei jedem, bei jeder von euch sich in den letz-

ten drei Jahren dieses Wissen auch zu einem starken Stamm entwickeln konnte. Lasst auch andere daran in Zukunft teilhaben. Ermöglicht auch anderen an euch groß zu werden. Trotzdem seid auf der Hut, prüft wer sich an euch festklammert. Wir kennen auch andere Kletterpflanzen, zB die Ackerwinde, die ein ganzes Maisfeld unproduktiv werden lassen kann.

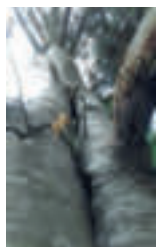
Lebensenergiespender sein



Überall in der Landschaft kennen wir und finden wir auch solche Bilder. Der Apfelbaum trägt nicht nur seine eigenen Früchte, sondern auch eine fremde Pflanze. Die Mistel entzieht ihrem Baum wertvolle Nährstoffe und wird somit

langläufig als Halbschmarotzer bezeichnet. Gleichzeitig assimiliert diese Pflanze auch selbst. Neue Energie wird frei. Den Misteln werden besondere Kräfte bzw. Heilwirkungen zugeschrieben. Wir alle kennen den Misteltee. Gerade in den letzten Jahren wurden intensive Forschungen angestellt, ob möglicherweise Mistelbeere krebshelende Mittel in sich bergen? Misteln schützen vor bösen Geistern, so gibt es uns der Aberglaube weiter. Geschätzte Schülerinnen und Schüler, ich wünsche euch die Offenheit sich auch auf andere Kräfte einzulassen. Göttliche Kräfte, Kräfte die unerforscht sind und voraussichtlich unerforscht bleiben werden. Die Mistelpflanze verlangt vom Baum vieles ab, um gleichzeitig ihre Nährstoffe in ein Heilmittel weiter zu veredeln. Liebe Schülerinnen und Schüler, öffnet euer Bewusstsein für Gott, gebt ihm in eurem Leben, wie dieser Baum in der Krone einen ganz besonderen Platz. Lasst euch ein auf diese Kraft Gottes. Gebt, dann wird euch auch gegeben werden. So steht es bereits in der Bibel.

Im Zusammen wachsen, zusammenfinden



Wohl viele Jahre sind diese zwei Buchen miteinander am Waldrand in Hittisau groß geworden. Sie haben ihre Stämme erweitert bis sie sich eines Tages miteinander verbunden haben. Das Kind- und Jugendalter ist verstrichen. Schön langsam haben diese beiden Bäume eine wichtige Schutzfunktion für den dahinter liegenden Wald übernommen. Geschätzte Schülerinnen und Schüler, auch ihr seid der Kindheitsphase bereits entwachsen, befindet euch mitten in der schönen Jugendzeit. Bald wird die Zeit des Erwachsenseins folgen. Ihr werdet vielleicht einem Menschen begegnen, auf den ihr euch näher einlassen werdet. Ich wünsche euch wie diese zwei Bäume, dass es

ein gutes Leben gemeinsam werde. Ein Leben, das für beide fruchtend sein wird, ein Leben das nicht Einengung, sondern Weite zu zweit werde. Zwei Stämme können die doppelte Last tragen. Wird die Verbindung zur Einschnürung, zur Einengung des anderen, dann ist es möglich, dass eines Tages aus dem Berührungspunkt eine Schwachstelle werde, eine Schwachstelle bei der einer von beiden möglicherweise auch beide auf der Strecke bleiben. Liebe Absolventinnen und Absolventen, ich wünsche euch, dass diese, eure Partnerschaft in eurem Leben für euch Stärkung bedeute.

gemeinsame Schaffenskraft



Ganz eine besondere Funktion hat jeder Windschutzgürtel für sich. Nicht der einzelne Baum zählt, sondern der Baum im Verbund. Im Bild der Windschutzgürtel bei uns im Heidesand, der bereits von

Weitem die Grenze zwischen Lustenau und Hohenems zeichnet. Der Wechsel verschiedener Baumarten und Sträucher geben diesem Gürtel seine Stärke. Jeder übernimmt seine Funktion im Unter- und Oberholz. Dosierte soll der Wind diesen Gürtel durchstreifen können. Dieses Bild, das für eure gelebten Freundschaften oder ein funktionierendes Netzwerk stehen soll, möchte ich euch mit auf den Weg geben. Es ist ein offenes Geheimnis, das im Rahmen einer echten fairen Freundschaft Punkte angesprochen werden können, die in einer noch so guten Partnerschaft nicht zur Sprache kommen. Freundschaften belohnen ehrliche Gefühle, Offenheit mit Augenmaß und die Bereitschaft Zeit zu opfern. Sie sind Stützen auf mühsamen Wegen, sind Schirm und Schutz bei Blitz und Donner. Sie sind bequeme Hängematten in glücklichen Zeiten. Freundschaften können Licht und Orientierung in der Dunkelheit sein. Genauso wie Ansporn und Ermunterung in Momenten der Müdigkeit.

Ja, geschätzte Schülerinnen und Schüler, diese Bilder wollte ich euch heute mit auf den Weg geben.

Zum Schluss wünsche ich euch für euer Leben **einen starken Stamm** mit vielen Verzweigungen die Blüten und Früchte tragen. Euer Leben **soll ein Netzwerk werden**, für sichere Orte für den Nesterbau, Heimat für andere.

Ich wünsche euch, dass ihr mit eurem Stamm **Stütze sein könnt** für Menschen, die gerade vor dem Zerbrechen sind.

Ich wünsche euch die **Freigiebigkeit** für Halbschmarotzer, sie werden eure Kräfte veredeln.

Ich wünsche euch ein **tiefes Zusammen wachsen** mit einem zweiten Stamm, getragen von der **Schutzwirkung** eines Windgürtels. Ihr werdet stärksten Stürmen standhalten!

Danke!

Unsere Neuabsolventen des Schuljahres 2021/22



Fachrichtung Hauswirtschaft



Fachrichtung Landwirtschaft

Unsere Neuabsolventen des Schuljahres 2021/22



Höhere Lehranstalt



Fachschule für Berufstätige



*Um die Wahrheit wird gestritten,
um die Lüge einigt man sich.*

Alexander Weiss

Diplomarbeiten am BSBZ Hohenems - Schuljahr 2021/2022

Im heurigen Schuljahr 2021/2022 konnten neun interessante Diplomarbeiten (Vorwissenschaftliche Arbeit) am BSBZ Hohenems erfolgreich abgeschlossen werden. Die Themen stammen aus den verschiedenen Bereichen der Landwirtschaft – Bienenkunde, Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik bis Ressourcenmanagement.

Die Diplomarbeit ist eine Prüfungsaufgabe im Rahmen der Reifeprüfung BHS und ist ein Teil der Matura. Die Schüler weisen in dieser Abschlussarbeit nach, dass sie über das notwendige Wissen und Können verfügen, sich zielführend in einer Informations- und Wissensgesellschaft zurecht zu finden.

Die in den Lehrplänen aller Fächer verankerten Arbeitstechniken, Methoden und Fertigkeiten befähigen die Schüler fragengeleitet und systematisch zu arbeiten.

Die Schüler sind in der Lage, kompetent mit Quellen und Informationen umzugehen. Sie können recherchieren, Quellen bewerten, Inhalte aus Quellen entnehmen, sie zusammenfassen, vergleichen und analysieren. Sie sammeln und dokumentieren Daten, werten sie aus und setzen sich kritisch mit dem erhobenen Material auseinander.

Die Schüler stellen im Zuge der Verschriftlichung, das gesammelte Wissen für andere nachvollziehbar dar. Dabei entsteht ein fachlicher Text in dem die formalen Anforderungen wissenschaftlichen Arbeitens eingehalten werden. Im Zuge der Präsentation und Diskussion, welche am 21.04.2022 an der Schule erstmalig abgehalten wurde, resümierten die Schüler den Ablauf und die Umsetzung ihrer Diplomarbeit und fassten dessen Ergebnisse plausibel und schlüssig zusammen. Des Weiteren wurden das Thema und die Ergebnisse von jedem Diplomarbeitsteam in einem tollen Poster festgehalten, welche an der Schule aushängen und somit im Unterricht, bei Veranstaltungen usw. eingesetzt werden.

Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber

Übersicht der Diplomarbeiten – Schuljahr 2021/2022

Themenbereich Pflanzenbau

Thema: **Sortenvergleich von Knollensellerie im biologischen und konventionellen Anbau**

Verfasser/in: Jana Tembl, Katharina Karg
Betreuer/in: DI Christoph Weißenbach

Thema: **Anbau und Vermarktung verschiedener Süßkartoffel Sorten in Vorarlberg**

Verfasser/in: Anna Moosmann, Johanna Hartmann
Betreuer/in: DI Christoph Weißenbach

Thema: **Anbau von Ölhanf im Rheintal und die Einstellung junger Landwirte gegenüber Hanf**

Verfasser/in: Ricarda Jenny, Leonie Albrecht
Betreuer/in: DI Armin Bajraktarevic BEd, DI Stefan Feurstein BEd

Thema: **Die Vielfalt der Kartoffelsorten im Bregenzerwald**

Verfasser/in: Wendelin Metzler, Johannes Müller
Betreuer/in: DI Armin Bajraktarevic BEd

Themenbereich Nutztierhaltung

Thema: **Einfluss unterschiedlicher Haltungformen auf die Pferdegesundheit in Vorarlberg**

Verfasser/in: Vanessa Sibelina
Betreuer/in: DI Julia Marte

Thema: **Auswirkungen einer Eisensubstitution auf die Kälberentwicklung**

Verfasser/in: Vanessa Deschler, Stefanie Walter
Betreuer/in: DI Julia Marte

Themenbereich Ressourcenmanagement

Thema: **Kompostierung von Biokunststoffen unter Zuhilfenahme von Regen- und Mehlwürmern und die Verwendung von Wurmhumus und -tee als organischer Dünger**

Verfasser/in: Elias Rettenbacher, Julian Aberer
Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber

Themenbereich Landtechnik

Thema: **Entfernung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen aus Holzkohle**

Verfasser/in: Clemens Graf, Julian Meznar, Noah Muther
Betreuer/in: Dipl. -Ing. Jakob Behmann

Themenbereich Bienenkunde

Thema: **Hyperthermie und Klimadeckel als direkte und indirekte biotechnische Maßnahmen zur Varroamilben-Behandlung und zur Stärkung der Bienengesundheit**

Verfasser/in: Jeremia Aspalter, David Fuchs
Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber

Anbau und Vermarktung verschiedener Süßkartoffel Sorten in Vorarlberg

Anna Moosmann und Johanna Hartmann

Betreuer: DI Christoph Weissenbach

Fachbereiche: Pflanzenbau, Marketing und Betriebswirtschaft

Ausgangslage und Zielsetzung

Die Idee des Anbaus verschiedener Süßkartoffel Sorten auf einem vorarlpinen Standort in Vorarlberg ist aus dem Interesse an regionalen Gemüse- und Spezialkulturen entstanden. Durch den Anbau wurde die Ertragsfähigkeit der verschiedenen Sorten ermittelt und untersucht, ob ein geschmacklicher Unterschied zwischen den sechs verschiedenen Süßkartoffel Sorten festzustellen ist. Diese Diplomarbeit soll ein Denkanstoß für die Kultivierung selten angebauter Kulturen in Vorarlberg sein.

Material und Methoden

Der Anbauversuch wurde als randomisierte Blockanlage mit drei Wiederholungen in einem 0,25 ha großen Bio-Süßkartoffelfeld in Altsch angelegt. Dabei wurden auf 54 m² die Sorten Beauregard, Erato Orange, Erato White, Erato Pleno, Erato Gusto sowie Erato Violet auf Dämmen mit Mulchfolie gepflanzt.

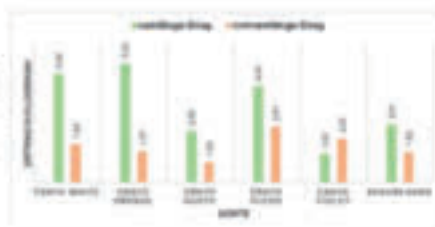
Im pflanzenbaulichen Teil wurde dabei besonderes Augenmerk auf die Gesamtmenge pro Hektar, den marktfähigen Ertrag je Sorte und den Ertrag gegliedert in verschiedene Größenklassen, gelegt.

Im Teil des Marketings und der Betriebswirtschaft wurde zum einen ein Fragebogen zur Ermittlung des Konsumverhaltens der Probanden sowie zur Feststellung möglicher Unterschiede im Geschmack der verschiedenen Sorten erstellt. Zur Eruiierung der Wirtschaftlichkeit wurde eine Kostenrechnung aufgestellt.



Ergebnisse

Die Größenklassen variierten je nach Sorte stark, wobei Erato Violet die schlechteste Verteilung erreichte. Auch der Ertrag war, wie im nebenstehenden Bild, sehr verschieden. Das Ergebnis des Fragebogens bestätigte das Interesse an der Spezialkultur. Im betriebswirtschaftlichen Teil wurde ein Betriebsergebnis von rund 802 € erzielt. Dies ist den hohen Anbaukosten geschuldet.



Fazit

Damit dieses Ergebnis aussagekräftig ist, müssten noch mehr Anbauversuche durchgeführt werden. Im Allgemeinen kann gesagt werden, dass Misserfolg und Erfolg beim Anbau der Kultur sehr nahe beieinander liegen.

Anbau von Ölfhanf im Rheintal und die Einstellung junger LandwirtInnen gegenüber Hanf

Verfasserinnen: Leonie Albrecht & Ricarda Jenny

Betreuer: DI Armin Bajraktarevic BEd, DI Stefan Feurstein BEd

Fachbereich: Pflanzenbau & Marketing

Einleitung:

Im Zuge dieser Diplomarbeit, wurde Ölfhanf im Rheintal angebaut, um zu ermitteln wie sich verschiedene Dünger auf den Ertrag von Hanf auswirken. Anschließend wurde mit Hilfe eines Fragebogens die Einstellung junger LandwirtInnen gegenüber Hanf erhoben.

Methode Ricarda Jenny

In diesem Versuch wurden 600 m² Ackerfläche in 4 150 m² unterteilt. Anschließend wurde jeweils einer Parzelle einen bestimmten Dünger zugeführt. Hierbei handelte es sich um Gülle, Mist oder Phosphor. Eine Parzelle blieb als Kontrolle ungedüngt. Im September wurden die Samen händisch geerntet, um aus diesen folglich Hanföl pressen zu lassen. Das Öl wurde anschließend auf den Gehalt von Kalium, Kalzium und Magnesium untersucht.

Ergebnisse Ricarda Jenny

Es konnte festgestellt werden, dass sich eine Düngung positiv auf den Ertrag auswirkt. Besonders fördernd für das Wachstum und den Ertrag sind Stickstoff, Phosphor sowie Kalium. Am meisten Ertrag gab es bei der 3. Parzelle, die mit Gülle gedüngt wurde. Am wenigsten Ertrag wies die 1. Parzelle auf, die als Kontrolle diente und somit nicht gedüngt wurde. Weiters konnte festgestellt werden, dass eine Düngung keinen Einfluss auf den Gehalt der Inhaltsstoffe Kalium, Kalzium und Magnesium hat.

Methode Leonie Albrecht:

Es wurde mit dem Programm Microsoft Forms ein anonymer Fragebogen mit 15 Fragen erstellt, welcher besagter Zielgruppe online zur Verfügung gestellt wurde. Der Fragenkatalog bestand größtenteils aus geschlossenen Fragen. Außerdem wurde stets darauf geachtet, dass auch LandwirtInnen welche noch keinerlei Erfahrungen mit Nutzhanf hatten, eine entsprechende Antwortmöglichkeit ankreuzen konnten. Weiters war es das Ziel, dass der Fragebogen unter 15 Minuten beantwortbar ist.

Ergebnisse Leonie Albrecht

Es kann gesagt werden, dass ein gewisses Interesse rundum Hanfprodukte bei LandwirtInnen auf jeden Fall besteht. Jedoch auf vermehrt auf der Seite des Konsumenten und nicht auf der des Produzenten. Einigen ist immer noch nicht bewusst, dass Nutzhanf eine vielfältige, uralte und vor allem sehr nützliche Kulturpflanze ist. Hierbei spielen falsche Vorurteile und Stigmatisierung immer noch eine große Rolle.

Fazit:

Das Thema Hanf und die Produkte, welche aus Nutzhanf hergestellt werden können, sind wohl allgemein bekannt. Was nicht allen bewusst ist, ist dass es beispielsweise einen signifikanten Unterschied zwischen CBD-Öl und Hanföl gibt. Ebenfalls unbekannt ist der Fakt, dass Nutzhanf eine Jahrtausende alte Kulturpflanze darstellt und den Menschen bei ihrer Entwicklung wohl sehr geholfen hat.

Eine Düngung beim Hanfanbau ist empfehlenswert. Weiters sollte beim Anbau auf den Unkrautdruck im Jugendstadium geachtet werden, um Ertragsverluste zu vermeiden.



Abb. 1 Anbaufeld



Abb. 2 Jugendstadium



Abb. 3 Pflanze vor der Ernte

Auswirkungen einer Eisensubstitution auf die Kälberentwicklung

Verfasserin: Stefanie Walter & Vanessa Deechler

Betreuerin: DI Julia Marte

Fachbereich: Nutztierhaltung

Einleitung (Abstract)

Landwirtschaftliche Betriebe verfolgen zunehmend das Ziel, gesunde und wachstumstarke Kälber zu züchten. Aufgrund des Eisenmangels bei Kälbern von Geburt an, sowie die nachfolgende Verfütterung der eisenarmen Kuhmilch, sollen Kälber mit einer Eisengabe frühzeitig gefördert werden. Das Ziel der Arbeit ist es zu untersuchen, ob sich eine Eisensubstitution positiv auf die Kälberentwicklung auswirkt.

Methode - Ergebnisse

Im Versuch wurden zum einen die täglichen Zunahmen mit Hilfe einer Flachwaage ermittelt und zum anderen die Gesundheit der Kälber mit Hilfe eines Auswertungsbogen erhoben. Die Kälber wurden jeweils in zwei Gruppen aufgeteilt, dabei wurde einer Gruppe (A) mit einer Anzahl von 10 Tieren eine orale Eisenpaste verabreicht und der anderen Gruppe (B) nicht. Dieser Versuch wurde jeweils im Februar und im Juni/Juli 21 durchgeführt und die Ergebnisse verglichen.

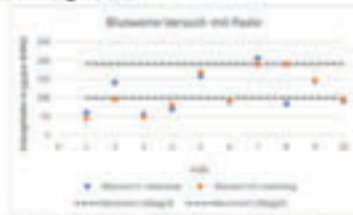


Abbildung 1: Kälber-Versuch mit Eisenpaste (Quelle: Eigene Darstellung)

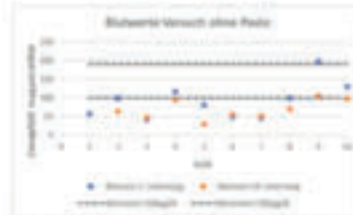


Abbildung 2: Kälber-Versuch ohne Paste (Quelle: Eigene Darstellung)

Durch unseren Versuch können wir aufzeigen, dass mit Hilfe einer Eisensubstitution ein Eisenmangel beim Kalb vermieden wird. Der positive Effekt der Eisenpaste konnte an den höheren Tageszunahmen (durchschnittliche Abweichung der TGZ von 0,111 kg) und an der besseren Kälbergesundheit erforscht werden. Vor allem in den Parametern Durchfall, Saugreflex und Atemwege war der positive Einfluss der Eisensubstitution sehr gut zu erkennen.

Fazit

Angesichts dieser Ergebnisse liegt die Schlussfolgerung nahe, dass sich eine Eisensubstitution positiv auf die Kälberentwicklung auswirkt und somit eine gute Voraussetzung für die spätere Leistung der Kuh bietet. Außerdem wird der Kostenfaktor gesenkt, was sich dann in weiterer Folge positiv auf die gesamten Betriebskosten widerspiegelt.



Abbildung 3: Eisenpaste (Quelle: Eigene Darstellung)



Abbildung 4: geborenes Kalb (Quelle: Eigene Darstellung)



Abbildung 5: Kalb beim Säugen (Quelle: Eigene Darstellung)

Hyperthermie und Klimadeckel als direkte und indirekte biotechnische Maßnahmen zur Varroamilben-Behandlung und zur Stärkung der Bienengesundheit

Verfasser: Jeremia Aspöller & David Fuchs
 Betreuer: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber
 Fachbereich: Bienenkunde

Bienengesundheit und bienengesundheitsfördernde Maßnahmen gewinnen zunehmend an Bedeutung, besonders die Varroabekämpfung und das Bienenstockklima. Im Feldversuch wurde die Hyperthermie und der Klimadeckel im praktischen Einsatz erprobt.

Hyperthermie, also die Wärmebehandlung, zur Varroa-Milben Bekämpfung basiert auf den unterschiedlichen Temperaturlimits zwischen Bienen und Milben. Der Varroa-Controller erreichte in einem Feldversuch eine Wirksamkeit von über 97% bei Brutmilben¹.

Methode: Im Versuch wurden drei Völker mit Drohnenbrutschneiden und Ameisensäure-Verfütterung und drei Völker mit Hyperthermie, orientiert am Behandlungskonzept von Dr. Wolfgang Wimmer² behandelt. Erfasst wurde der Varroa-Abfall und die Volksentwicklung vom 10.3.2021 bis zum 8.11.2021

Ergebnisse: Beide Behandlungskonzepte funktionieren, haben aber unterschiedliche Wirkungsweisen und Vor- und Nachteile.

Diskussion: Vorteile der Hyperthermie zeigen sich in einer Effektivität Behandlung ohne Wartezeit. Nachteilig ist der Logistische Aufwand zum Transport der Geräte und die anfanglich hohen Kosten.

Ameisensäure wirkt sehr effektiv und die Anwendung ist einfach. Spätbrachten sind durch die Wartezit aber nicht möglich und im Versuch sind erhebliche Schäden an der Bienenbrut entstanden.

Die Ergebnisse sind aufgrund der kleine und sehr unterschiedlichen Gruppen nicht repräsentativ und durch die ungemigte Standortwahl wurden die Ergebnisse der Hyperthermiegruppe durch Reinviren verfälscht.



Abbildung 1: Einbringen von
Brutrahmen in den Varroa-Controller

Klimadeckel: Zum anderen wurden Klimadeckel mit konventionellen Deckeln in Hinblick auf Feuchtegehalt, Temperatur und Schimmelbelastung verglichen.

Methode: 12 Bienenvölker wurden mit je einem Temperatur-Luftfeuchtigkeitsensoren ausgestattet. Sechs dieser Bienenvölker wurden zusätzlich mit luftdurchlässigen Klimadeckeln modifiziert. Die Bauweise der neuartigen Deckeln wurde von der Forschungsarbeit von Torben Schiffer³ inspiriert. Jeweils sechs Bienenvölker wurden in eine Gruppe eingeteilt und die beiden Gruppen wurden zwei mal mit Schimmeltestungen überprüft. Die Datenerhebung wurde von August bis Dezember 2021 erhoben.

Ergebnisse: Es wurde ein Unterschied bei den zwei Gruppen im Bereich der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur festgestellt werden. Dieser innenklimatische Unterschied ist auch bei den zweimal durchgeführten Schimmeltestungen zu erkennen.

Diskussion: Die „Klimadeckel-Gruppe“ entwickelte weniger Schimmel beim der ersten Schimmeltest und war generell Luftfeuchtigkeitsärmer in den ersten drei Monaten (Aug., Sep., Okt.) des Versuchs. Im November, Dezember konnte der Klimadeckel seine Aufgabe nicht erfüllen. So erhöhte sich sogar die Luftfeuchtigkeit in der Klimadeckel-Gruppe zum Teil. Bei den zweiten Schimmeltestungen wurde fast gleich viel Schimmel bei beiden Gruppen nachgewiesen.



Abbildung 2: Klimadeckel bei der Produktion und Befüllung mit Holzsplänen

Fazit: Die Hyperthermiebehandlung mit dem Varroa-Controller zeigt sich in einem durchdachten Behandlungskonzept als effektive Behandlungsmöglichkeit, die verschiedenen Vorteile bringen kann und als konkurrenzfähige Alternative zur Ameisensäurebehandlung angewendet werden kann. Auch das Prinzip des Klimadeckels funktioniert, ist aber, beispielsweise durch andere Bauweisen, noch ausbaufähig.

In beiden Bereichen kann und soll noch weiter geforscht werden, um Fehlerquellen auszuschließen und um genauere und repräsentativere Ergebnisse zu bekommen.

Quellen

1. Berg, Katja: Hyperthermie zur Varroabekämpfung (Datum unbekannt); Bayerische Landesanstalt für Tierbau und Tierärztliche Versorgung
2. Wimmer, Philipp: Protokollbuch der Vermehrung Varroa-Bekämpfung, 2021, Eigenverlag
3. Torben Schiffer: <https://bienenkunde.uni-wuerzburg.de/>, 2022

Die Vielfalt der Kartoffelsorten im Bregenzerwald

Verfasser/in: Johannes Müller, Wendelin Metzler

Betreuer/in: DI Armin Bajraktarevic BEd

Fachbereich: Pflanzenbau

Einleitung

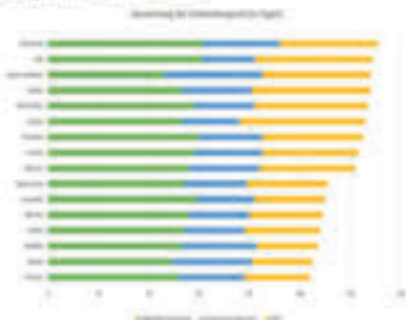
In dieser Diplomarbeit wurde in Zusammenarbeit mit den „Wälder Grumpona“ die Entwicklung, die Resistenz, der Ertrag und die Qualität von 16 verschiedenen Kartoffelsorten verglichen.

Ziel dieser Arbeit ist es, eine oder mehrere Sorten zu finden, die einen ausgezeichneten Ertrag bringen, eine einheitliche Größe und Form haben, über einen geringen bis keinen Drahtwurmbefall aufweisen und gesunde Knollen ohne Krankheiten zur Ernte bringen. Dazu wurden die Faktoren Qualität, Krankheitsresistenz, Entwicklungszeit und Ertrag verwendet. Es wurden 16 verschiedene Sorten unter den selben Anbaubedingungen verglichen. Der Anbau sowie die Ernte erfolgten händisch.

Methodik

Am 25.04.2021 wurden die Sorten Anuschka, Venezia, Belana, Marabel, Bernina, Julinka, Queen Anne, Quarta, Simonetta, Karelia, Montana, Torenia, Ramona, Blaue Annelise, Red Fantasy und Jelly händisch in die Dämme gelegt. Pro Versuchssorte wurden zwei Dämme mit je drei Meter Länge verwendet. In jedem Damm wurden dann auf die drei Meter acht Knollen verteilt (16 Knollen pro Sorte). Die Kartoffeln wurden konventionell bewirtschaftet und war vor dem Versuch Dauergrünland und wurde mittels Pflug umgebrochen. Um die Krankheitsresistenz und die Entwicklungszeit zu erfassen wurden die Sorten jede zwei bis drei Tage kontrolliert und mit Hilfe des BBCH-Codes eingeteilt. Der Ertrag wurde mit einer Federwaage erfasst und auf einen Hektar hochgerechnet. Dann wurden Unter- und Übergrößen erfasst und prozentuell vom Marktwareanteil abgezogen. Auch faule Knollen mussten dem Marktwareanteil abgezogen werden. Der Drahtwurmbefall wurde in die Stufen 1-5 eingeteilt und ebenfalls erfasst. Sonstige Auffälligkeiten wie Schorf, Kindeibildung, Zwielwuchs, etc. wurden auch notiert.

Ergebnis- Reifezeiten



Ergebnis- Ertrag und Qualität



Fazit

Blaue Annelise, Simonetta, Belana und Venezia vielen im Wachstum und der Blattgesundheit sehr positiv auf.

Die Sorten Queen Anne, Belana und Marabel zeigten die besten Ertrags und Qualitätswerte.

Entfernung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen aus Holzkohle

Verfasserin: Clemens Graf, Julian Maznar, Noah Muther

Betreuerin: Dipl. Ing. Jakob Behmann

Fachbereich: Landtechnik, Pflanzenbau, Chemie

Einleitung (Abstract)

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der Austreibung von PAK (polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen) aus der, bei der Holzvergasung entstehenden, Holzkohle. Da dieser Bereich bisher kaum bis gar nicht erforscht ist, wurden zwei Versuche angestellt und die Proben mittels Toluol Extraktion analysiert. Ziel war es, mit Hilfe eines möglichst einfachen Verfahrens, den im Gesetz festgelegten Grenzwert von 6mg/kg TS PAK zu erreichen.

Methode - Ergebnis**1. Versuch Methode**

Im ersten Versuch wurden Molke und Holzkohle im richtigen Verhältnis gemischt und belüftet. Anschließend wurden Bakterien dazugegeben, welche die PAK austreiben sollen.

2. Versuch Methode

In einem zweiten Versuchsansatz wurde die Möglichkeit einer thermischen Austreibung der PAK untersucht. Dabei wurde die Versuchsmenge auf verschiedene Temperaturen erhitzt.

1. Versuch Ergebnis

Insgesamt wurden drei Proben gezogen. Die PAK-Gesamtmenge ist dabei innerhalb von 120h von ursprünglich 100.000mg/kg Trockensubstanz auf 28.000mg/kg Trockensubstanz abgesunken. Das entspricht einer Reduktion von ungefähr 72 Prozent!

2. Versuch Ergebnis

Die Z-Achse zeigt die Temperatur des untersuchten Bereiches von 0°C bis 1300°C. Die X-Achse gibt die Wellenzahl in cm^{-1} im Bereich von 0 bis ca. 4500 an. Die Y-Achse stellt die Absorptionseinheit im Bereich von 0,0 bis 0,8 dar.

Dabei ist zu erkennen, dass viel H_2O am Anfang der Probe austritt. Weiters ist erkennbar, dass die Kohlenwasserstoffe im Bereich von 200°C bis 300°C eine Wellenzahl von in etwa 3000 cm^{-1} und ebenfalls nur eine geringe Absorption von unter 0,01 vorweisen.

Fazit

Zusammenfassend kann klar und deutlich gezeigt werden, dass mit den verschiedenen Methoden PAK ausgetrieben werden können. Teilweise werden die Werte um bis zu 75% reduziert. Der angestrebte Grenzwert von 6 mg/kg Trockensubstanz wird jedoch nicht erreicht.

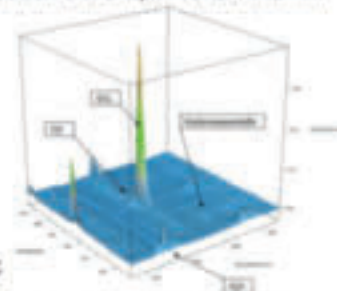


Abbildung 1: Geanalyse Ergebnisse (FTIR) Graf, 2021

Sortenvergleich von Knollensellerie im biologischen und konventionellen Anbau

Verfasserin: Jana Tembl und Katharina Karg

Betreuerin: DI Christoph Weißenbach

Fachbereich: Pflanzenbau, Betriebswirtschaft und Marketing

Einleitung: Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe folgen dem Trend der biologischen Lebensmittelproduktion. Aus diesem Grund wurde im Rahmen dieser Diplomarbeit Knollensellerie mit zwei verschiedenen Bewirtschaftungsmethoden angebaut.

Pflanzenbauteil

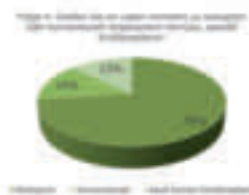
Material und Methode: Für den Versuch stand eine Anbaufläche von 111 m² zur Verfügung, auf welcher die Sorten Prinz und Markiz in einem Parzellensystem biologisch und konventionell angebaut wurden. Der Versuch wurde mit drei Wiederholungen durchgeführt. Zudem wurden für die zwei Bewirtschaftungsmethoden jeweils unterschiedliche Dünge- sowie Pflanzenschutzmittelstrategien angewendet.

Ergebnis: Es zeigte sich, dass die konventionell bewirtschafteten Sorten höhere Erträge erzielten als die biologisch bewirtschafteten. Des Weiteren waren konventionelle Sorten stärker mit der Blattfleckkrankheit und die biologischen Sorten stärker von Blattläusen befallen.

Betriebswirtschaftlicher- und Marketingteil

Material und Methode: Um die Wirtschaftlichkeit des Anbauversuchs in Hinsicht auf die klimatischen Verhältnisse in Vorarlberg genauer zu betrachten, wurde eine Deckungsbeitragsrechnung erstellt. Die Kriterien der Konsument/innen für den Kauf von Knollensellerie konnten mithilfe eines Fragebogens ermittelt werden, welcher in Zusammenhang mit einer Verkostung verschiedener Knollenselleriegerichte beantwortet wurde.

Ergebnis: Es stellte sich heraus, dass aufgrund verschiedener Faktoren, wie die hohen Produktionskosten, kein positives Betriebsergebnis erzielt werden konnte. Zudem zeigte sich, dass beim Kauf von Knollensellerie vermehrt auf eine biologische Produktion geachtet wird.



Fazit: Für den künftigen Anbau von biologischem Knollensellerie wäre eine Grunddüngung zu empfehlen, da biologischer Dünger eine langsamere Wirkung hat und somit die Nährstoffe verzögert wirken. Des Weiteren sollte ein früherer Anbaubeginn gewählt werden, denn damit wäre ein höherer Ertrag aufgrund der längeren Vegetationszeit zu erzielen. Zudem zeigte sich das Problem der fehlenden Kostenverteilung aufgrund der kleinen Anbaufläche und der trotzdem verhältnismäßig hohen Produktionskosten. Um ein wirtschaftliches Ergebnis zu erzielen, müsste eine größere Anbaufläche bewirtschaftet sowie mehrere Anbauversuche durchgeführt werden.

Kompostierung von Biokunststoffen unter Zuhilfenahme von Regen- und Mehlwürmern und die Verwendung von Wurmhumus und -tee als organischer Dünger

Verfasser: Julian Aberer, Elias Rettenbacher
Betreuer: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber
Fachbereich: Ressourcenmanagement, Pflanzenbau

Einleitung

Um neue Möglichkeiten für den Abbau von Bio-Kunststoffen zu finden, wurde in den Versuchen dieser Arbeit eine Zersetzung durch Würmer erprobt. Zum einen wurden Regenwürmer verwendet, welche die jeweiligen Kunststoffsorten durch die Kompostierung abbauen sollten, zum anderen wurden Mehlwürmer eingesetzt, welche durch ihren Einsatz der Schneidwerkzeuge eine Zersetzung erzielen sollten. Die jeweiligen Versuchsproben bestanden aus der Zellulose-Folie des Unternehmens FUTAMURA, dem Zuckerrohrfaser-Teller des Unternehmens Pacovis und den Verpackungschips des Herstellers TransPack-Krumbach. Ziel der Arbeit war es, die ausgewählten Bio-Kunststoffsorten erfolgreich zu zersetzen.

Regenwürmer

Für die Versuchsreihen mit den Regenwürmern wurden je zwei Populationen mit einer Startgröße von 500 Würmern verwendet. Diese wurden in selbst geplanten sowie gebauten Holzkisten gehalten. Dem Rohkost-Vegener wurde neben dem normalen Futter ein Bio-Kunststoff in den Wurmhumus untergegraben. In beide Wurmkisten wurde immer die selbe Menge eines Kunststoffes gegeben, um einen Vergleich zu erhalten. Nach etlichen Begutachtungen kann zusammengefasst werden, dass die Zellulose-Folie sowie der Zuckerrohrfaser-Teller sehr gut kompostiert werden, hingegen werden die Verpackungschips laut Daten nicht zersetzt.

Mehlwürmer

Für den Mehlwurmversuch wurden zwei Mehlwurmpopulationen in nummerierten Plastikboxen gehalten, in welche Bio-Kunststoffproben gegeben wurden. Die Daten der Versuchsreihe wurden durch Wiegen der einzelnen Probestücke im 2- Tages-Rhythmus erhoben. Im Laufe der zwei Durchgänge (1. Versuch 13.12.2021 bis 09.02.2022; 2. Versuch 27.12.2021 bis 09.02.2022) hat sich gezeigt, dass nur die Verpackungschips gefressen werden, die Zellulose-Folie und der Teller aus Zuckerrohrfaser blieben unberührt in der Box zurück und wurden aus dem Versuch ausgeschlossen. Das Startgewicht der Verpackungschips-Proben belief sich immer auf exakt 4 g.



Jungpflanzenversuch

Die durch den Regenwurmversuch entstandenen Produkte Wurmtee und Wurmkompost wurden mit einer handelsüblichen Anzuchterde verglichen. Das Ergebnis zeigt den Wurmkompost als klaren Sieger. Der Wurmtee, welche als Gießdünger in Kombination mit Anzuchterde verwendet wurde, ist nur minimal besser als reine Anzuchterde.

Zusammenfassung

Die Arbeit kann als teilweise erfolgreich abgeschlossen werden, denn es wurden auf beide Wurmarten betrachtet, alle Kunststoffsorten zersetzt. Auch beim Jungpflanzenversuch konnte der positive Einfluss von Regenwurmdüngern bewiesen werden.

Einfluss unterschiedlicher Haltungsformen auf die Pferdegesundheit in Vorarlberg

Verfasserin: Vanessa Sibeline

Betreuerin: DI Julia Marte

Fachbereich: Nutztierhaltung

Ziel der Arbeit:

Darstellung eines Zusammenhangs zwischen den verschiedenen Haltungsformen und dem Gesundheitszustand bei Pferden. Außerdem wurden die wichtigsten Parameter erhoben, die einen großen Einfluss auf die Pferdegesundheit haben.

Stand des Wissens:

In Vorarlberg gibt es derzeit keine Arbeiten, die sich mit der Thematik der unterschiedlichen Haltungsformen und der Pferdegesundheit auseinandersetzen.



Abbildung 1: Pferd auf der Weide (Quelle: Pixabay, 2022)



Abbildung 2: Pferd in Bewegung (Quelle: Pixabay, 2022)

Material und Methode:

Es erfolgte eine empirische Arbeit. Dazu wurde ein online-Fragebogen an den Vorarlberger Pferdesportverband versendet, welcher anschließend an alle Mitglieder und Pferdebesitzer über ein E-Mail-Verteilersystem weitergeleitet wurde. Um möglichst aussagekräftige Ergebnisse zu erhalten, wurde der online-Fragebogen zusätzlich an weitere Zuchtvereine, Reitvereine sowie einzelne Pferdebesitzer weitergeleitet.

Ergebnisse:

Es wurde ein repräsentatives Ergebnis für ganz Vorarlberg daraus gezogen. Durch die Ergebnisse dieser Untersuchung wird deutlich, dass die Haltungsbedingungen die Gesundheit der Pferde sowie deren Verhaltensstörungen und Unarten stark beeinflussen. Des Weiteren führte der Fragebogen zu dem Ergebnis, dass sich die Gruppen- bzw. Einzelhaltung auf die Pferdegesundheit vor allem auf die Verletzungen der Pferde einen großen Einfluss hat. Aus den Ergebnissen ergibt sich zudem ein Zusammenhang zwischen der Weidezeit in der Vegetationsperiode und der Pferdegesundheit. Durch weitere Ergebnisse des Fragebogens wird deutlich, dass die Gesundheit des Pferdes mit der Bewegung des Pferdes zusammenhängt. Aber auch das Alter, Rasse sowie Nutzung der Pferde sind wesentliche Faktoren, auf die sich die Pferdegesundheit auswirkt.

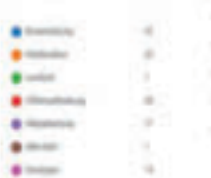


Abb. 3: Verteilung der Haltungsformen



Abb. 4: Verteilung der gesundheitlicher Beeinträchtigungen

Vorösterlicher Müttertag 2022

Ca. 200 Eltern nützten die Gelegenheit zur Aussprache und genossen das vielfältige Rahmenprogramm

Nach 2 Jahren coronabedingter Zwangspause konnte der traditionelle Müttertag wieder in altbewährter Form am BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg abgehalten werden. Neben der wichtigen Aussprache mit den Lehrpersonen bestand für die Eltern die Möglichkeit, sich beim gemeinsamen Mittagessen, zu dem die Schule eingeladen hat, zu vernetzen. Um die Wartezeit kurzweilig zu gestalten, lockte alternativ ein Kreativprogramm zum Thema österliche Ideen und Dekoration. Nach dem Mittagessen erfolgten allgemeine Schulinformationen der einzelnen Schulzweige, anschließend konnten Interessierte dem Vortrag "Vom Wellenreiten und Krone richten - was Familien stark macht" von Frau Tamara Testor-Schwärzler beiwohnen. Der gemeinsame Ausklang fand am Nachmittag bei einem äußerst schmackhaften Kuchen- und Tortenbuffet statt.



Herzlichen Dank den Organisatoren des Elternsprechtags, ohne die diese Form der Abhaltung nicht machbar wäre:

- Martina und Jakob Behmann für die gesamte Organisation und Koordinierung
- Hildegard Flatz, Verena Holzer, Sabine Kriegl und den Hauswirtschaftsklassen für das Kuchenbuffet
- Inge Winklehner, Anna Fasching, der FH2 und der FH1 für die Dekorationen im Haus und auf den Tischen
- Anna Fasching mit der FH 1 Klasse gemeinsam mit den Bediensteten des Hauses für das Service
- Verena Holzer mit Tochter Lina-Sophie für die musikalische Untermalung

Somit bleibt zu hoffen, dass in Zukunft wieder die Abhaltung von Mütter- & Vätertagen an unserer Schule möglich sein wird. Natürlich sind an diesen Elternsprechtagen beide Elternteile immer herzlich willkommen.



Aus dem Absolventenverein

Protokoll

über die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines landwirtschaftlicher Schulen Vorarlbergs

am Dienstag, den 14. Juni 2022 am BSBZ Landwirtschaftsschulen
Vorarlberg in Hohenems.

Tagesordnung:

1. Eröffnung und Begrüßung
2. Totengedenken
3. Protokoll der JHV 2019 (auf Wunsch)
4. Kassabericht
5. Bericht Rechnungsprüfer und Entlastung der Verwaltung
6. Berichte
 - a) Schulbericht des Direktors
 - b) Bezirke
 - c) Obmann und Obmann - Stellvertreterin
7. Statutenänderung – Aufnahme der Absolventinnen
und Absolventen der Höheren Lehranstalt
8. Neuwahlen
9. Allfälliges
10. Imbiss

PUNKT 1

Obmann Markus Casagrande eröffnet um 20:05 Uhr die Versammlung und begrüßt alle Anwesenden. Einen besonderen Gruß richtet er an Dir. DI Markus Schwärzler, entschuldigt sind LR Christian Gantner, Herta Schedler und Cornelia Fechtig. Er weiß um den ungünstigen Termin, aber aufgrund bekannter Umstände war es trotzdem notwendig, die Versammlung anzusetzen.

PUNKT 2

Zum ehrenden Andenken an unsere verstorbenen Mitglieder erheben sich alle von ihren Sitzen.

PUNKT 3

Auf ein Verlesen des Protokolls vom 28.3. 2019 wird verzichtet da es im WIR abgedruckt war.



*Stellvertreterin Jasmine Egender, Obmann Markus Casagrande,
Theresa Ganahl*

PUNKT 4

Kassierin Andrea Schlappack berichtet von den vergangenen drei Rechnungsabschlüssen:

| | |
|-------------------------|-------------|
| Kassastand 31.12. 2019: | 15.701,48 € |
| Kassastand 31.12. 2020: | 23.017,31 € |
| Kassastand 31.12. 2021: | 24.863,16 € |

Die Kassierin dankt allen für das einbezahlen des Beitrages, zudem spricht sie einen Dank an die Landwirtschaftskammer und die werbenden Firmen aus.

PUNKT 5

Rechnungsprüfer Daniel Spiegel berichtet von der Prüfung der einzelnen Jahresabschlüsse und bescheinigt eine korrekte Führung der Finanzen. Er stellt den Antrag auf Entlastung der Verwaltung, diesem wird einstimmig zugestimmt.

PUNKT 6

a) Schulbericht von Dir. DI Markus Schwärzler

- Wir stehen im 48. Schuljahr mit gesamt 384 Schülerinnen und Schülern (Mädchenanteil 49 %), derzeit ist die mündliche Matura im Gange.
- Gesamtabsolventen aus Hohenems mit Ende Schuljahr 2021/22:

| | |
|------------------------|------|
| FR Landwirtschaft | 2409 |
| FR Hauswirtschaft | 622 |
| FS für Berufstätige | 540 |
| HLA für Landwirtschaft | 62 |
- Erwachsenenbildung: 2021 haben bei 170 Veranstaltungen an 289 Veranstaltungstagen 4513 Personen teilgenommen.
- Anmeldezahlen für das Schuljahr 2022/23:

| | |
|------------------------|----------------------------|
| FR Landwirtschaft | 110, aufgenommen werden 89 |
| FR Hauswirtschaft | 39, aufgenommen werden 32 |
| HLA für Landwirtschaft | 59, aufgenommen werden 37 |
| FS für Berufstätige | 40, aufgenommen werden 28 |
- Verschiedene Projekte und Schulaktivitäten wie Wandertage, Exkursionen, Müttertag etc. konnten heuer wieder durchgeführt werden
- In der 5. Stufe HLA ist es verpflichtend eine Diplomarbeit in Verbindung zur Wirtschaft zu erstellen, eine Vielzahl an guten Arbeiten ist entstanden und werden im WIR vorgestellt.
- Ein neuer Schulfolder wurde erstellt.

Obmann Casagrande dankt Direktor Schwärzler für seinen Bericht, Dir. Schwärzler spricht dem Absolventenverein ebenfalls seinen Dank für die Unterstützung aus.

b) Bezirke

Kein Vertreter der Bezirke Oberland und Innerland ist anwesend.

c) Obmann und Obmann – Stellvertreterin

Obmann Casagrande berichtet pandemiebedingt von wenigen Aktivitäten, die letzte Vorstandssitzung war im Oktober 2021. Der ASV nahm zudem an Sitzungen des Schulgemeinschafts-

ausschusses teil, die Jubiläen konnten nur teilweise abgehalten werden, das 10 – jährige Jubiläum 2020 und 2021 musste verschoben werden, das 20 – jährige Jubiläum mit den Jahrgängen 2000 und 2001 konnte abgehalten werden. Das 50-jährige Jubiläum des Jahrganges 1970 wurde im Herbst 2021 abgehalten, das Jubiläum des Jahrganges 1971 wurde am 1.6. 2022 nachgeholt. Ebenso ist der Absolventenverein bei den Abschlussfeiern mit der Verleihung der Absolventennadel dabei.

PUNKT 7

Der Geschäftsführer trägt den vom Vorstand im Jahr 2019 ausgearbeiteten Vorschlag der Statutenänderung vor. Nach einigen Wortmeldungen und kurzer Diskussion werden folgende Änderungen zur Abstimmung vorgelegt, die rot gekennzeichneten Bereiche sind die jeweiligen Veränderungen:

§ 1: Name, Sitz und Tätigkeitsbereich

1) Der Verein führt den Namen **”Absolventenverein der landwirtschaftlichen Schulen Vorarlbergs“**.

Er hat seinen Sitz im **BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg** in 6845 Hohenems, Rheinhofstraße 16 und erstreckt seine Tätigkeit auf ganz Österreich

§ 2: Zweck

- 1) Der Verein, dessen Tätigkeit nicht auf Gewinn gerichtet ist, bezweckt:
 - Fortbildung der an der Schule erlangten Fachbildung
 - Förderung der Landwirtschaft und des landwirtschaftlichen Bildungswesens
 - Unterstützung des **BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg**
 - Förderung der Geselligkeit und Pflege der beruflichen Zusammengehörigkeit
 - Ehrung langjähriger Mitglieder

§ 4: Arten der Mitgliedschaft

- 1) Die Mitglieder des Vereins gliedern sich in ordentliche, außerordentliche und Ehrenmitglieder.
- 2) **Ordentliche Mitglieder sind Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschule Mehrerau, der landwirtschaftlichen Haushaltungsschule Gauenstein, die Hohenemser Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschule und der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft, der Höheren Lehranstalt für Landwirt-**

schaft sowie anderer landwirtschaftlicher Schulen, welche sich an der Vereinsarbeit beteiligen und den vorgeschriebenen Mitgliedsbeitrag bezahlen.

§ 11: Vorstand

1) Der Vorstand besteht aus:

- Landesobmann 1
- Obmann-Stellvertreter 1
- Geschäftsführer 1
- Kassier 1
- Vertreter aus jedem Bezirk 1-3
- Vertreter der Höheren Lehranstalt 1-3

Die Bezirksvertretungen sind mit mindestens einem Absolventen der Fachschule für Landwirtschaft und einem der Fachrichtung für Ländliche Hauswirtschaft zu besetzen.

Der Direktor des **BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg** wird zusätzlich in den Vorstand kooptiert.

Obmann und Obmann – Stellvertreter können aus allen drei Schultypen bestellt werden.

§ 14: Bezirke

Zur besseren Erreichung der Vereinsziele und zur besseren Betreuung der Mitglieder wird der Landesverband in vier Bezirke unterteilt in denen die Mitglieder ihren Wohnsitz haben:

- Der Bezirk Unterland mit den Gemeinden der Gerichtsbezirke Bregenz und Dornbirn mit Ausnahme von Alberschwende, Doren, Sulzberg und Riefensberg.
- Der Bezirk Bregenzerwald mit dem Gemeinden des Gerichtsbezirkes Bezau und Alberschwende, Doren, Sulzberg und Riefensberg.
- Der Bezirk Oberland mit den Gemeinden des Gerichtsbezirkes Feldkirch
- Der Bezirk Innerland mit den Gemeinden des **Gerichtsbezirkes Bludenz**.

Die Bezirke Unterland und Bregenzerwald wählen keinen Bezirksausschuss, ihre Vertreter für den Landesverband werden bei der Generalversammlung direkt gewählt. Die Bezirke Oberland und Innerland wählen bei der abzuhaltenden Bezirksversammlung folgenden Bezirksausschuss, bestehend aus:

- 1 Obmann
- 1 Obmann-Stellvertreter
- 1 Kassier

- 1 Schriftführer
- 2 Beiräte
- 2 Rechnungsprüfer

Aus diesem Ausschuss werden die für den Landesvorstand erforderlichen Funktionäre (§ 11) bei der Generalversammlung zur Wahl vorgeschlagen.

§ 15: Rechnungsprüfer

- 1) Zwei Rechnungsprüfer werden von der Generalversammlung auf die Dauer von 3 Jahren gewählt. Wiederwahl ist möglich. Die Rechnungsprüfer dürfen keinem Organ – mit Ausnahme der Generalversammlung – angehören, dessen Tätigkeit Gegenstand der Prüfung ist.

§ 18: Freiwillige Auflösung des Vereins

- (3) Bei Auflösung des Vereins fällt das Vereinsvermögen an das **BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg** in Hohenems und muss zur Finanzierung von Bildungsmaßnahmen verwendet werden.

Bei der anschließenden Abstimmung werden die vorgeschlagenen Statutenänderungen einstimmig genehmigt.

PUNKT 8

1. Wahl des Obmannes

Zur Wahl des Obmannes übernimmt Altobmann Andreas Burtscher den Vorsitz und bittet um Wahlvorschläge:

Markus Casagrande

Markus Casagrande wird daraufhin bei der Abstimmung einstimmig für eine weitere Funktionsperiode gewählt, er nimmt die Wahl an und übernimmt wieder den Vorsitz für die weiteren Wahlen.

2. Wahl der Obmann – Stellvertreterin

Theresa Ganahl steht nach drei Jahren nicht mehr zur Verfügung, als Kandidatin wird Jasmine Egender aus Au (Absolventin HLA 2020, absolviert derzeit die Lehrerausbildung) vorgeschlagen und einstimmig gewählt.

3. Landesvorstand und Rechnungsprüfer

Die Delegierten der Bezirke stellen sich der Wahl:

- Unterland:** Karl Nußbaumer
Cornelia Fechtig
Julia Nasahl

Bregenzerwald: Anton Giselbrecht
Anka Kohler
Gabriel Wachter

Die Bezirke Oberland und Innerland müssen ihre Delegierten zum Landesverband noch bekanntgeben.

Rechnungsprüfer: Daniel Spiegel
Florian Vinzenz

Vertreter der HLA: Elias Weiher

Kassierin: Andrea Schlappack

Geschäftsführer: Jürgen Hagspiel

Der neue Vorstand incl. Rechnungsprüfer wird daraufhin einstimmig von der Versammlung gewählt.

Obmann Casagrande bedankt sich bei Theresa Ganahl für ihre Mitarbeit mit einem Blumenstrauß.

PUNKT 9

Helgar Gehrer Absolvent 1980/81 berichtet davon dass sich ihr Jahrgang alle 5 Jahre trifft und sie bisher das achte Klassentreffen organisiert haben und es immer sehr schöne Treffen sind.

Es wird angeregt auch wieder im Landesverband einen Ausflug zu organisieren, der Obmann wird dies im Auge behalten.

PUNKT 10

Nach keinen weiteren Wortmeldungen dankt Obmann Casagrande allen Funktionären und Besuchern, und schließt die Versammlung um 21:30 Uhr und lädt zum Imbiss.

*Der Protokollführer:
Jürgen Hagspiel*



*Der Geist der Wahrheit
und der Geist der Freiheit,
dies sind die Stützen der Gesellschaft.*

Hendrik Ibsen

Die Reise der 3b durch Frankreich, Luxemburg und Deutschland

Am ersten Reisetag fuhren wir dem Bodensee entlang Richtung Schwarzwald zum **Ramsteinerhof der Familie Müller**. Der Hof liegt im Berggebiet und hat sich spezialisiert auf Ferienwohnungen, eine Bäckerei mit mehreren Mitarbeitern zur Produktion von Holzofenbrot, eine Limousin – Zucht und betreibt ein Blockheizkraftwerk, wo täglich 1,5 m³ Hackschnitzel in Strom und Wärme verwandelt werden. Das Heizkraftwerk verkohlt mit wenig Sauerstoff die Hackschnitzel bei etwa 1000°C, dies ergibt Holzgas welches über Generatoren zu Strom umgewandelt wird. Die Abwärme wird für Heizungszwecke und zur Hackschnitzeltrocknung eingesetzt.

Nach diesem Betrieb im bezeichnenden Ort Hintertal ging es weiter zum **Sägewerk Streit in Hausach**. Das Sägewerk mit etwa 100 Mitarbeitern verarbeitet im Jahr etwa 370.000 fm Langholz aus einem Umkreis von etwa 100 km. Die Anlieferung erfolgt mit etwa 11.000 LKW – Ladungen Rundholz, die Abfuhr des Schnittholzes mit etwa 5400 LKW – Ladungen (Hauptabsatzmärkte West- und Südeuropa), und Hackschnitzel (für Pellets und Spanplatten) und Sägespäne (für Papier- und Zellstoffindustrie) im Ausmaß von etwa 4500 LKW – Ladungen. Wir konnten den ganzen Bereich der Anlieferung über die Verarbeitung besichtigen und auch das ganze Sortiment der Produkte von Bauholz, Leimbinderkomponenten, Palettenholz etc. Nach diesem interessanten Industriebetrieb ging unsere Reise weiter ins Elsass nach **Straßburg**. Dort lernten wir ganz entspannt diese geschichtsträchtige Stadt mit einer Schifffahrt auf der Ill kennen und quartierten uns danach im **Hotel Couvent-du-Franciscain**, einem ehemaligen Nonnenkloster, ein.

Am Dienstag stand ein besonderer Exkursionspunkt zur Besichtigung an, nämlich **Enten -und Gänsemast** mit Erzeugung der Stopfleber. Diese Produktionsart ist aufgrund des fraglichen Tierschutzes in der EU verboten, Ausnahmen gibt es nur in Frankreich und in Ungarn aufgrund jahrhundertelanger Traditionen.

Die Enten und Gänse werden 12 – 13 Woche normal gemästet, die letzten 10 Tage werden nur die männlichen Tiere 3 – 4 mal pro Tag zwangsgestopft mit etwa 1,2 kg Mais pro Tier und Tag um die Fettleber zu erzeugen. Diese ist dann unnatürlich gelb gefärbt und weist ein Gewicht von 500 – 700 g auf. Der Preis für die Leber beträgt dann im Verkauf etwa 60 € pro kg, im Vergleich die Entenbrust im Verkauf 20 € pro kg. Wir konnten dann die Leberpastete probieren,

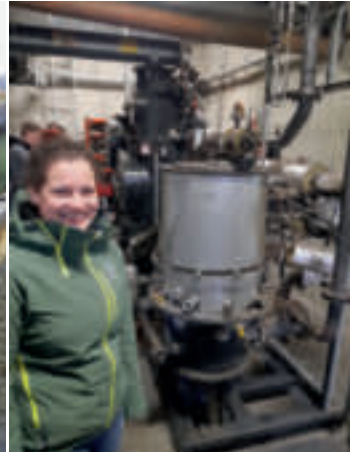
aber bei den Schülern wollte sich aufgrund der bedenklichen Situation des Tierschutzes kein richtiger Appetit entwickeln und der Grund für die große Nachfrage der Franzosen (und Deutschen in Grenznähe) nach diesem Produkt wird uns ein Rätsel bleiben.

Nach diesem doch für uns besonderen Betriebszweig fuhren wir 200 km weiter in die **Hauptstadt Luxemburg** und von dort nach Schandel zum **Betrieb von Jean-Luc**. Er bewirtschaftet einen Ackerbaubetrieb mit etwa 120 ha, betreibt ein Lohnunternehmen und hält 80 Mutterkühe der Rasse Weiß-blauer Belgier. Die imposanten Tiere mit der extremen Muskelfülle sind schon als Kälber ziemlich beeindruckend, die Tiere werden 18 Monate gemästet, haben dann 700 kg Lebendgewicht und mit einer Ausschachtung von 70 % bringen sie 500 kg tot auf die Waage, Kilopreis im Verkauf 6 € netto. Die letzten 2 – 3 Monate sind sehr kraftfutterlastig, täglich verzehrt der Stier neben Maissilage und etwas Heu 15 kg Kraftfutter! Der große Nachteil dieser extremen Muskelfülle ist der notwendige Kaiserschnitt der zu 100 % bei den Geburten angewendet wird, dort 150 € kostet und etwa 3 – 4 mal pro Kuh gemacht wird, bevor die Altkuh um etwa 2500 € verkauft wird.

Nach diesen sehr imposanten Eindrücken ging es weiter nach Trier wo wir uns für die nächste Nacht einquartierten.

Der Mittwochvormittag bestand aus Spargel und Erdbeeren im **Erdbeerland Funck**, neben 250 ha Ackerbau werden 40 ha Spargel und 50 ha Erdbeeren angebaut. Der Betriebsleiter erläuterte uns sehr anschaulich die Produktion von Erdbeeren und Spargel, 15 Mitarbeiter sind fest angestellt, dazu kommen in der 3-monatigen Erntesaison 200 Erntehelfer. Ein Erdbeerfeld im Freiland erreicht etwa einen Ertrag von 15 – 20 Tonnen Erdbeeren, im Folientunnel auf Stellagen 40 – 50 Tonnen, beim Spargel liegt der Ertrag bei etwa 8 – 10 Tonnen pro ha. Produziert wird fast nur weißer Spargel, dieser wächst bis zu 7 cm pro Tag, und ein routinierter Erntehelfer erntet etwa 300 – 400 kg pro Tag. Die Saison endet traditionell am 24. Juni bei der Tagwende, wird länger geschnitten schädigt es die Pflanze und man kann mit etwa 30 % weniger Ertrag im nächsten Jahr rechnen.

Ein sehr imposanter und vielseitiger Betrieb, geleitet von 3 Brüdern, erwartete uns am Nachmittag. Der **Betrieb Weibler** umfasst 100 ha Acker, 30 ha Weinbau, es werden etwa 500 Masttiere gehalten mit





angeschlossenem Schlachtbetrieb und eine 380 kW – Biogasanlage betrieben, welche 25 Objekte im Dorf mit Wärme versorgt. Zudem sind so gut wie alle Dächer mit Photovoltaik ausgestattet, gesamt fast 1000 kWp. Sie betreiben zudem am Hof eine Markthalle wo 7 mal pro Jahr ein Hoffest mit etwa 1500 Besuchern stattfindet, rund um dieses Fest werden dann etwa 10 Stiere vermarktet.

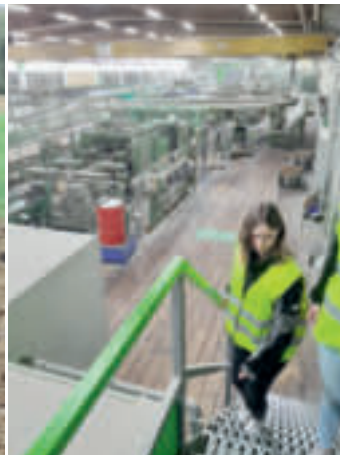
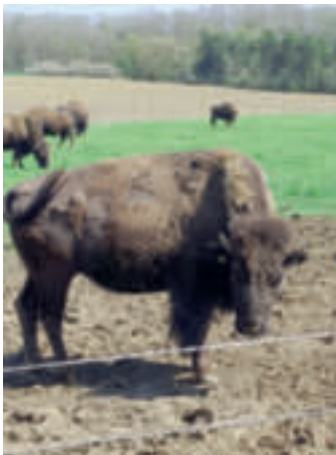
Der Weinbau ergibt eine Menge von 250.000 Flaschen pro Jahr, und bei einer Weinverkostung und einer Bretteljause konnten wir uns von der Qualität des Württembergischen Weines überzeugen.

Weiter ging es nach diesem imposanten Betrieb ins **Hotel Schranne** im bekannten Städtchen Rothenburg ob der Tauber an der romantischen Straße.

Am Donnerstag besuchten wir die **Familie Palm** die sich auf **Putenmast und Rhabarberproduktion** spezialisiert hat. Die 18.000 männlichen Puten in drei Ställen werden 20 Wochen gemästet, erreichen dann etwa 20 kg Lebendgewicht und werden an den Schlachtbetrieb um 1,6 € pro kg Lebendgewicht verkauft (= 32 € für eine 20 kg Pute). Der Betriebszweig ist aber derzeit aufgrund der hohen Futtermittelpreise unwirtschaftlich.

Besser sieht es bei Rhabarber aus, auch er wird maximal bis zum 24. Juni geerntet, man rechnet mit einem Ertrag von etwa 20 Tonnen pro ha, der Großhandelspreis liegt bei ca. 1,5 € pro kg.

Nur wenige Kilometer entfernt wartete unser nächster Betrieb, der **Schweinebetrieb Baureis**.



Der Betrieb hält 250 Zuchtsauen und 1500 Mastschweine, mäset ca. 5000 Ferkel selber und 2500 Stück werden verkauft. Der Stall ist als Tierwohlstall gebaut, produziert wird für EDEKA Hofglück mit einem Fixpreis für 10 Jahre. Der Stall ist sehr tiergerecht und wirklich sehenswert, pro Jahr werden ca. 1000 Quaderballen Stroh eingestreut, der gesamte Mist wird zur Biogasanlage des Nachbarn verbracht und von dort wieder als Gülle abgeholt. Beim Bau dieses Stalles gewährte damals das Land Baden – Württemberg einen verlorenen Zuschuss von 60 %!

Der Nachbar der die Biogasanlage betreibt war zudem unser nächster Exkursionsbetrieb da er als **Alternative Bisons** hält. Diese Wildtiere werden nach ca. 3 Jahren geschlachtet, wobei aber Aufzucht und die bürokratischen Hürden incl. Weideschlachtung einen enormen Aufwand bedeuten.

Ein Besuch bei unserem Reiseveranstalter mit Jause und dem Austausch mit einer weiteren landwirtschaftlichen Exkursionsgruppe aus Flensburg rundete dann den Abend ab.

Am letzten Tag unserer Reise besuchten wir einen **Milchviehbetrieb in Frickingen** mit 350 Fleckviehkühen mit 10.000 kg Leistung, 200 ha Fläche plus Zukauf von etwa 60 ha Silomais ab Feld. Gemolken wird in einem 2 x 24 Swing-over-Melkstand, der hochleistende Teil der Herde wird 3 mal pro Tag gemolken, die nieder-

leistenden 2 mal pro Tag. Die Milchleistung liegt um etwa 5 % höher, der größere Effekt sei aber die verbesserte Eutergesundheit. Der Milchpreis liegt derzeit bei 48 Cent netto, die männlichen Kälber werden auf 200 kg gemästet und als Einsteller um 1000 € pro Stück an Rindermäster weiterverkauft. Zudem betreibt der Hof ein Q – Stall – Kaffee mit Blick auf den Stall, bei dem wir unser Mittagessen einnahmen.

Nach der Stärkung ging es weiter Richtung Heimat zu unserem letzten Betrieb mit **Ziegenhaltung**. Die **Familie Makary** hält 70 Milchziegen (Leistung etwa 4 Liter pro Tag), in der eigenen Hofsennerie werden daraus Ziegenmilchprodukte hergestellt. Belegt wird im Herbst, im Dezember und Jänner ist die Herde trocken, ab Anfang Februar beginnt dann wieder die Ablammzeit. Jede Ziege bringt ca. 2,4 Kitze pro Jahr, diese sind 3 Tage bei der Mutter und werden danach auf Milchaustauscher am Automaten umgestellt. Die männlichen werden geschlachtet und selbst vermarktet, die weiblichen werden für die eigene Nachzucht verwendet oder als Zuchttiere um etwa 300 – 400 € pro Stück verkauft.

Nach diesem letzten Betrieb endete unsere umfangreiche und interessante Reise, wir haben viel Neues gesehen und gehört, und ich denke es war für Schüler und Lehrer gleichermaßen ein unvergessliches Erlebnis.

Jürgen Hagspiel

*Wenn die Zeit kommt,
in der man könnte,
ist die vorüber,
in der man kann.*

Marie von Ebner-Eschenbach



Viva la Italia

Die Reise nach Italien hat etwas chaotisch angefangen und man könnte denken, wer hat den das alles organisiert? Der gute Herr Bajraktarevic hat gedacht, dass wir erst um 07:50 fahren, doch wartete die Reiseleiterin seit 06:00 auf uns...ups.

Dann hatten wir auch das Glück, dass der Arlbergtunnel gesperrt war, anscheinend ist ein Styroporblock auf die Fahrbahn im Tunnel gestürzt. Daher mussten wir uns mit unserem Busfahrer schnell beraten und wir fuhren über die winterliche Landschaft vom Arlbergpass.

Doch im Nachhinein waren wir pünktlich und unser erster Stopp war ein Obstbaubetrieb, mit hohen Bäumen (Trockenresistenz) im

Spindelsystem. Auf der Fahrt zum Hof haben sich die Schüler spontan entschieden Karaoke zu singen und zwar das Lied „Vo Mello bis ge Schoppornou“. Die Reise, mit viel Après - Ski Musik, ging dann über Brixen weiter nach Bozen, wo wir im Kolping Haus die erste Nacht verbrachten. Nach einer kulturellen Führung (zum Leid der Schüler) fuhren wir weiter zu einem Weinbetrieb, wo die Schüler zu Weinsommeliers wurden. Nach der berauscheden Tour, ging es weiter nach Verona, ins „richtige“ Italien. Es war interessant zu sehen, wie die Schüler einen Kulturschock erlebten. Alles war anders für sie und ungewohnt. Doch hoffe ich, dass es ihren Horizont erweitert hat und sie als Person offener für Neues und Anderes geworden sind.





Der dritte Tag war das Highlight, so begann er mit einem Reisbaubetrieb, wo wir auch gesehen haben, dass die Landwirte mit dem Klimawandel sehr zu kämpfen haben. So regnete es wenig und die Flüsse liefern weniger Wasser. Deshalb waren die Landwirte gezwungen den Reis mittels Drillsaat zu säen und nicht wie gewohnt als Breitwurf in das geflutete Feld.

Viele haben sich auf den Betrieb mit 600 Milchkühen und 300 Rindern gefreut (großer moderner John Deere inklusive). Doch war es für viele doch zu viel des Guten. Vielleicht ein paar Eindrücke die



für unsere Breiten nicht gewohnt sind: die Ernte vom Grünland ist eher was für Trockensteher und Rinder, sehr viel Feldfutter mit Luzerne, 20 kg Kraftfutter (Sojamehl usw.) pro Kuh und Tag, Betriebsgelände umfasste 10 ha.

In Parma angekommen ging es gleich zu einer Sennerei die originalen Parmigiano Reggiano (Parmesankäse) produzieren, alles außerhalb der Region Parma wird als Grana Padano bezeichnet.

Am vierten Tag ging dann die Reise über die Berge nach Ligurien, genauer gesagt in die Levante, wo die Schüler Meeresluft schnuppern konnten. Das war mein Geschenk an die Schüler, denn ich weiß das viele vielleicht nie ans Meer kommen werden. Ich bin selbst ins Meer gesprungen und das Wasser war so kalt das ich Schnappatmungen bekam, doch trotzdem sprangen die Schüler hinein.

Weiter ging die Reise in die Hafenstadt Genua, wo die Schüler die Gelegenheit hatten Studenten und andere Menschen kennenzulernen.

Am letzten Tag, gut ausgeschlafen und „fit“, ging dann die Reise über das Piemont zurück nach Hohenems. Ich bedanke mich für diese tolle Zeit liebe 3a, es war eine Reise die ich wirklich nie vergessen werde und ich öfters Szenen von dieser Reise in meinem Unterricht erzähle. Weiteres will ich mich bei meinem guten Freund Herr Gögele bedanken, der voller Geduld und Humor die Reise begleitete.

Armin Bajraktarevic



Legendäre Österreichwoche der FH3

Unsere Abschlussexkursion startete am Montag, den 25.04 2022, in Hohenems. Unser erster Stopp war in Tirol, dort besichtigten wir den **Pferdezuchthof Melchambauer**. Nach der Führung ging die Fahrt weiter Richtung Gmunden. Dort bekamen wir einen Einblick in die Welt der **Gmundner Keramik**. Am Ende des Rundgangs durften wir uns kreativ austoben und selbst die Kunsthandwerkstechnik an Keramiktellern ausprobieren.

Am Dienstag besuchten wir **Fireland Foods** und es war mit Abstand das „schärfste“ Ziel unserer Abschlussexkursion. In Wien angekommen, gingen wir in die bekannte **Zuckerwerkstatt** und durften miterleben, wie die Zuckerln dort von Hand hergestellt

werden. Unser Mittwoch startete mit einer Führung durch das **Palais Coburg | ***** Superior**. Danach fuhren wir mit E-Bikes durch die Weinberge des Weinviertels mit anschließender Weinkostigung am **Weingut Dürnberg in Falkenstein**.



Am Donnerstag ging es früh los auf **Gugumucks Gartenbar & Wiener Schnecken Manufaktur**. Fast alle konnten trotz anfänglicher Skepsis den Schnecken nicht widerstehen und probierten die Delikatesse. Mit vollem Magen besichtigten wir daraufhin das **Konzentrationslager Maut-**



hausen, welches uns allen ziemlich nahe gegangen ist. Bevor wir uns in Salzburg in unser Hotel einquartierten, machten wir noch einen Halt in Linz. Dort tobten wir uns im **Jump Dome** noch einmal so richtig aus.

Am Freitag ging es für uns mit einem Zwischenstopp bei den **Tiroler Bio Pilzen** wieder Richtung Hohenems. Wir möchten uns für die informative und spannende Woche bei Frau Mayr und Frau Eller bedanken, es hat uns trotz dem ein oder anderem Jammern sehr gut gefallen.

Carla Nußbaumer



Impressionen von unserem Schulball 2022 im Montforthaus



Absolvententreffen des Jahrganges 1971

Coronabedingt aufgeschoben aber nicht aufgehoben trafen sich am 1. Juni 2022 die Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschule Mehrerau und die Absolventinnen der landwirtschaftlichen Haushaltungsschule Gauenstein des Jahrganges 1971 um ihr 50-jähriges Jubiläum nachzufeiern.



7 Herren der Mehrerau und 23 Damen von Gauenstein sind der Einladung des Absolventenvereines gefolgt um ein Wiedersehen an der Schule in Hohenems zu feiern. Nach einem musikalischen Einstieg mit der Harmonika durch unseren Schüler Anton Sieber konnte Obmann Markus Casagrande die Jubilare begrüßen. Dir. DI Markus Schwärzler nahm sich ebenfalls die Zeit die ehemaligen Absolventen über den heutigen Schulstandort Hohenems zu informieren. Neben dem geselligen Austausch und einer Vorstel-

lungsrunde bei der so manches über die letzten 50 Jahre zur Sprache kam, wurde an die Jubilare die Absolventennadel in Gold übergeben, und danach zum Mittagessen geladen. Nach Kaffee und Kuchen bot sich eine Schulführung an um den derzeitigen Stand des Unterrichtsangebotes an unserem Schulstandort anschaulich zu machen und danach noch bei Getränken den Nachmittag ausklingen zu lassen.

Jürgen Hagspiel



Versteigerung in der Schorenhalle



Auch das eigentliche Versteigerungsgeschehen ist in vielen Punkten interessant, beginnend mit den erzielten Preisen bis hin zur Diskussion warum denn nun besagtes Tier um den gebotenen Preis nicht abgegeben wurde, oder um im zweiten Anlauf außerhalb des Ringes doch noch seinen Käufer zu finden.

Ich denke es war ein interessanter und lehrreicher Vormittag, bedanken möchten wir uns zudem bei Vorarlberg – Rind für die gesponserte Verpflegung.

Jürgen Hagspiel

Als willkommene Abwechslung des Schulalltages besuchten die beiden dritten Jahrgänge Fachrichtung Landwirtschaft am 4. April 2022 die Viehversteigerung in der Schorenhalle in Dornbirn. Die Schüler nahmen sich einen Vormittag lang Zeit um die Anlieferung, Verwiegung und Beurteilung der Tiere zu beobachten sowie die Tiere selber im Stall zu besichtigen.



Wissen ist das Kind der Erfahrung.

Leonardo da Vinci

Goldiges Joghurt



Unsere Schule hat bei der diesjährigen Prämierung bei der Wieselburger Messe das **Kasermann in Gold** erreicht.

Wir sind sehr stolz und freuen uns, das Naturjoghurt auch nächstes Jahr weiterhin zu genießen!

FH2 Praxisgruppe b



Die Werner Lampert GmbH beschäftigt sich seit Jahren mit der Entwicklung von Bio-Lebensmitteln und mit Produktionsrichtlinien zur Steigerung von Produktqualitäten. Der Bereich Qualitätsmanagement und -sicherung ist ein Schlüsselbereich im Unternehmen. **Zum ehest möglichen Eintritt suchen wir am Standort Wien eine/n engagierte/n**

Junior QualitätsmanagerIn Landwirtschaft



Ihre zukünftige Tätigkeit:

- Mitarbeit bei Entwicklung und Weiterentwicklung von Vorgaben und Standards für den Bereich Landwirtschaft
- Administration und Bewertung von Kontrollen und Audits
- Einleitung und Überwachung von Maßnahmen bei Partnern zur Behebung von Abweichungen
- Durchführung von Audits und Überkontrollen mit entsprechendem Berichtswesen
- Mitarbeit bei Produktentwicklungsprojekten
- Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Produkt- und Genussqualität
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung des QM-Systems und von QS-Tools

Sie bieten:

- Fundierte abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung, (Minimum: abgeschlossene HBLFA; vorzugsweise Studium, z.B. BOKU)
- Ausgezeichnete Fachkenntnisse in den unterschiedlichen landwirtschaftlichen Bereichen wie Ackerbau und Tierhaltung
- Landwirtschaftliche Praxiserfahrung
- Kenntnisse im Bereich biologische Landwirtschaft
- Kenntnisse im Bereich Qualitätssicherung landwirtschaftlicher Produkte, Kontroll- bzw. Auditwesen und Qualitätsmanagement
- Berufserfahrung von Vorteil
- Hohe Umsetzungsstärke, selbstständiges Arbeiten, Teamorientierung und Organisationstalent
- Mobilität österreichweit

Wollen Sie an einem innovativen, dynamischen Projekt mitarbeiten und eine verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen? Für diese Position bieten wir Ihnen ein marktkonformes Bruttomonatsgehalt von € 2.700,00 (je nach Qualifikation und Erfahrung ist eine Überbezahlung möglich). Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen:

Werner Lampert Beratungsges.m.b.H.
Frau Michaela Karlik, m.karlik@pruefnach.at
www.lampert-nachhaltigkeit.com

Betriebsdienstleisterin oder Betriebsdienstleister

Wir suchen für das **Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum in Hohenems ab September 2022** eine/einen

Betriebsdienstleisterin oder Betriebsdienstleister für den Bereich Erwachsenenbildung mit einem Beschäftigungsausmaß von 80% bis 100 %, 32 bis 40 Wochenstunden

Unter dem Dach des Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrums für Vorarlberg befinden sich die landwirtschaftliche Fachschule (Fachrichtung Landwirtschaft und Hauswirtschaft, die 5-jährige HLA für Landwirtschaft sowie die Fachschule für Berufstätige) mit 390 Schülerinnen und Schülern (davon sind 190 im angeschlossenen Internat untergebracht), das Erwachsenenbildungszentrum für den ländlichen Raum und der landwirtschaftliche Lehrbetrieb Rheinhof.

Ihre Aufgaben:

- Seminarbetreuung: Bewirtung und Service; Medientechnik und Bestuhlung; Personalführung und Erstellen von Einsatzplänen
- Verwaltungsarbeiten: Einkauf von Getränken, Kassaführung, Inventarverwaltung im Bereich Hauspflege
- Gästebeherbergungen: Check-in und Check-out, Getränke- und Speiseservice, sowie Buffet- und Bankettorganisation und -betreuung
- Dekorationsarbeiten im Haus, Blumenschmuck

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Lehre oder Fachschule im kaufmännisch-administrativen Bereich, bevorzugt Betriebsdienstleistung. Das geforderte Ausbildungsniveau kann auch durch mehrjährige einschlägige Berufserfahrung nachgewiesen werden.
- Kenntnisse und Erfahrung im Service
- Grundkenntnisse im Bereich Buchhaltung
- Sehr gute EDV- und Rechtschreibkenntnisse
- Gutes Zeitmanagement, Flexibilität sowie Belastbarkeit
- Freundliches und kundenorientiertes Auftreten, Teamfähigkeit, Verlässlichkeit sowie Freude am kreativen Gestalten

Bitte bewerben Sie sich **bis spätestens 10. Juli 2022** online über www.vorarlberg.at/stellenangebote.

Frau Marielle Filler, MSc, T +43 5574 511 20416, freut sich über Ihre Bewerbung.

Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen.

Die Stelle ist in die Gehaltsklasse 7 eingereiht. Bei Neueintritt in den Landesdienst beträgt das Monatsbruttogehalt mindestens € 1.841,41 (bei 80%). Das Gehalt kann sich nach den Bestimmungen des Landesbedienstetengesetzes 2000 über die Anrechnung von besonders geeigneter Berufserfahrung erhöhen.

Amt der Vorarlberger Landesregierung | Landhaus, 6901 Bregenz | www.vorarlberg.at

Mein Name ist Jonas Schweizer und ich habe 2021 die Chance ergriffen den Apfel zu einem, natürlichen, wertvollen und nachhaltigen Produkte zu veredeln.

In meinem Praktikum in der Steiermark habe ich viele Eindrücke und Qualitäten gewinnen können. Diese Qualitäten wollte ich auch bei uns in Vorarlberg den Leuten nahebringen und entschied mich dazu, mein eigenes Produkt auf Schiene zu bringen.

Somit war für mich die Idee geboren, einen hochwertigen, regionalen und natürlichen Cider & Most herzustellen. Großes Augenmerk liegt bei mir bei der Herstellung von Qualitäts Apfelwein (Most), sowie den danach folgenden Arbeitsschritten wie dem Abfüllen und dem Produktauftritt.

Nach einer spannenden Winterzeit war ich sehr froh, mit dem BSBZ Vorarlberg einen guten Partner gefunden zu haben, welcher mich im Thema Etikettierung zur Seite gestanden ist.

Ich bin sehr froh darüber, mein persönliches Ziel erreicht zu haben, und freue mich über die anstehende Vermarktung meines Getränkes.

Jeder der sich bewusst ist wie wertvoll ein Praktikum ist wird seinen Weg finden.

101 Sparkling Cider:
Silbermedaille Landesverkostung Vorarlberg

101 Most:
Silbermedaille Landesverkostung Vorarlberg

*Alles Große in der Welt geschieht nur,
weil einer mehr tut, als er muss. (Albert Einstein)*

Schweizer Jonas | Absolvent Fachschule Landwirtschaft 2022



Instagram: 101 Sparkling



FRICK BURTSCHER
HOLZ MIT TECHNIK GMBH
Gütlestraße 7a
6850 Dornbirn
holz-mit-technik.at

Wir sind ein auf Massivholz-Verarbeitung spezialisiertes Unternehmen in Dornbirn. Unser Portfolio umfasst die Planung, Leitung und Umsetzung von Projekten im Objekt- und Innenausbau sowie die Anfertigung von maßgeschneiderten Massivholzmöbeln.

**Wir suchen Mitarbeiter (m/w),
die unsere Leidenschaft für
Massivholz teilen**

**Tischlergeselle
Maschinenführer
Monteur
Tischlerlehrlinge**

Ihr Profil

- Mehrjährige, fundierte Berufserfahrung – Fachkenntnisse sind Voraussetzung
- Leidenschaft für Massivholz
- Lebensfreude, kommunikativ und stabil im Leben stehend
- Gutes Deutsch in Wort und Schrift
- Versiert im Arbeiten mit Konstruktionsplänen
- Verlässlich und körperlich fit
- Führerschein B – FS, Hubstapler wäre von Vorteil

Unser Angebot

- Interessanter und herausfordernder Aufgabenbereich
- Erfolgreiches, innovatives Unternehmen mit moderner Anlagentechnik und hoher Fachkompetenz
- Fachliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Langfristige Perspektiven mit Karrierechancen

Ihr Ansprechpartner

Christof Frick freut sich über Ihre aussagekräftige Bewerbung:
ch.frick@holz-mit-technik.at, M +43 664 4224510

Zum Gedenken

*Deine Güte und Liebe
umgeben mich an jedem Tag;
in deinem Haus darf ich nun bleiben
ein Leben lang.*

Psalm 23



Kaspar Rauch, Hohenweiler
Absolvent Mehrerau 1949

Josef Feuerstein, Egg
Absolvent Mehrerau 1955

Stahlbautechnik fasziniert dich?!

Bewirb dich jetzt bei den Diem-
Werken, die auf der Suche nach
technikinteressierten Lehrlingen
sind, die voll motiviert sämtliche
Arbeitsfelder eines/r Metalltechni-
ker/in im Bereich Stahlbautechnik
kennenlernen möchten. Unser
Versprechen an dich...

ab
Herbst
2023

Uns
auch!

- Neue Produktionshalle
- Hochmoderner Maschinenpark
- Abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Familiäres, junges Team
- Gute Bezahlung inkl. Bonuszahlungen
- Interessante Produkte

Bewerbungen bitte schriftlich an Herrn Christoph Hagspiel • Diem-Werke GmbH
Seestr.16 • 6912 Hörbranz • T: 05573 84666 • office@diemwerke.com • www.diemwerke.com

Unter freiem Himmel Unterricht, Forschung, Untersuchung



Aufgabenstellung 02.06.2022:

Ein Absolvent des BSBZ für Vorarlberg will eine Holunderanlage errichten, mit dem Ziel, Holunderbeeren oder Holunderblüten an einen Verarbeiter unter Vertrag zu vermarkten.

Wir organisierten für die Holunderblütenernte in unserer Holunderlehrpflanzung (Sorte „Haschberg“) Kisten, Kübel, Waage, Ernteschlitten, Scheren, Dokumentationsunterlagen.

Es wurde gezählt, berechnet (und geschwitzt):

- 350 Bäume pro ha (Hochrechnung)
- pro Baum 5 kurze Gerüstäste
- 3 Tragruten pro Gerüstast
- pro Tragrute zählten wir 10 bis 15 Blütenstände
- für 1 kg Blüten benötigten wir 30 bis 50 Blütenstände

Ergebnis: 68.500 Blütenstände pro ha
= 1.500 kg bis 2.600 kg Blüten pro ha

Resümee:

Auch die Kombination Holunderblüten und Holunderbeeren zu vermarkten ist möglich. Wir haben festgestellt, dass wenn 25% der Blüten geerntet werden, immer noch ein Beerenertrag von 90% zu erwarten ist.

Der Vorteil von ausschließlicher Blütenernte liegt klar auf der Hand: Stark reduzierte Probleme mit der Bekämpfung von Blattläusen, keine Bekämpfung von Stielhähne, keine Probleme mit

Drosophila suzukii (Kirschesigfliege), d. h. keine Pestizid-Rückstandproblematik in den Früchten.

Erste Ernte: Holunderblüten 2.500 kg/ha/Jahr
Zweite Ernte: Holunderbeeren 12.000 kg/ha/Jahr

*In Österreich gibt es derzeit 600 ha Holunderintensivanlagen (davon 400 ha BIO). 2013 gab es 1.500 ha. Dieser Rückgang wurde auch durch klimatische Veränderungen verursacht; Zunahme von Pilzkrankheiten, Hitze, Befall von *Drosophila suzukii* (Kirschesigfliege). Die starke Konkurrenz aus benachbarten Ländern stellt die Rentabilität zusätzlich in Frage.*

Schwarzer Holunder – *Sambucus nigra* gehört botanisch zu den Moschuskrautgewächsen (Adoxaceae). Die Sorte „Haschberg“, eine Klosterneuburger Selektionszüchtung, zählt zu den ertragreichsten Sorten.

Der Holunderstrauch hat historische und mystische Bedeutung.

Bei unseren Vorfahren hatte der Holunderstrauch einen hohen Stellenwert. In der keltischen Mythologie galt der Holunderbaum als Schwellenbaum, eine Pflanze, welche die auf der Erde lebenden Wesen vor den in der Erde lebenden Wesen schützt.

Holunder war auch der Lieblingsbaum der germanischen Göttin Holla. Der Holunderbaum schützte vor bösen Geistern, der Bast, die Blätter, die Blüten und die Früchte schützten vor Krankheit und wurden gegen vielerlei Gebrechen bei Mensch und Vieh verwendet.

Tee aus getrockneten Blüten und Beeren sowie der Saft aus den Beeren wirken schweißtreibend, entzündungshemmend bei Infekten der Atemwege, schleimlösend, gegen Rheuma, gegen Nervosität und Schlaflosigkeit Regelmäßig Holunderbeerensaft getrunken, soll den Alterungsprozess von menschlichen Zellen verlangsamen. Blüten werden zu kosmetischen Produkten und zu Getränken wie Likör, Sirup, Secco, HUGO & Co..... verarbeitet.

Erziehung:

Holunder kann über Steckhölzer sortenecht vermehrt werden. Die Jungpflanzen werden in der Reihe im Abstand von 4 m in einen jungfräulichen, mit Nährstoffen gut versorgten Boden gepflanzt. Der Reihenabstand beträgt 4 bis 5 m. Bei der Stammkultur wird auf einem ca. 1 m langen Stamm eine Krone mit ca. 5 kurzen Gerüstästen erzogen. Aus jedem dieser kurzen Gerüstäste bilden sich ca. 3 bis 4 Tragruten, welche 3m lang werden können. Der Rückschnitt auf die kurzen Gerüstäste erfolgt jährlich in der Vegetationsruhe. Schöne Bestände und Erträge lassen sich mit reichlicher Düngung mit wirtschaftseigenen Düngern (Mist) erzielen.

Schadorganismen:

- Wühlmäuse an den Wurzeln
- Läuse an Stielen und Blättern
- Stiellähme ab frühem Fruchtstadium
- Drosophila suzukii (Kirschessigfliege) bei Beeren

Richtiger Erntezeitpunkt der Blüten:

Die Blüte kann sich über mehrere Wochen erstrecken und wenn wir kontinuierlich Blüten ernten, verlängert sich die Blühphase. Die Sorte „Haschberg“ ist für ihre großen Fruchtstände, große Beeren, gleichzeitige Blüte und Fruchtreife bekannt. Die Beeren enthalten Sambunigrin, eine Eiweißverbindung, welche leicht gif-

tig ist und durch Erhitzung zerstört wird. Deshalb dürfen die Beeren nicht roh verzehrt werden.

Die Blüten sollen trocken sein. Nach Regenphasen ist der Pollen verwaschen und der Nektar mit Wasser verdünnt. Danach wird Geruch und Geschmack sukzessive wieder intensiver. Nektarien produzieren laufend frischen Nektar. Deshalb erhalten wir bei längeren Trockenphasen höhere Aromakonzentrationen.

Um das Maximum an Quantität und Qualität des Aromas zu nutzen, sollen möglichst alle Blüten offen und der Blütenstaub sichtbar sein, es sollen jedoch noch keine Blütenblätter abfallen. Auch beginnende Braunfärbung wirkt sich negativ auf Aroma und Optik aus.

Die blumig-fruchtig-süße Duftnote wird von Monoterpenen wie dem cis-Rosenoxid, Flavonoiden, Glycosiden, Ölen aus Alkanen, Fettsäuren und Alkoholen bestimmt.

Verarbeitung der Blüten:

Es gibt viele Rezepturen – im folgenden Beitrag unsere Variante: In den sauberen, geruchs- und geschmacksneutralen Behälter (PVC, Glas, V2A...) geben wir pro 1 kg frisch geerntete Blüten 5 Liter kaltes Wasser und verschließen den Behälter dicht. Diesen Ansatz lassen wir 3 bis 4 Tage im Kühlraum stehen (2°C). Danach seihen oder pressen wir das Ansatzgemenge ab.

Zusätze pro Liter Mazerat:

- 30 ml Zuckerlösung
(1 kg Zucker in 0,5 Liter Wasser aufgekocht)
- 50 ml Salatwürze (unser Essig mit ca. 2% Essigsäure)
- 2 g Zitronensäure



Dieses Gemisch wird nun mit unserem Schichtfilter fil-
triert. Das Filtrat wird mit unserem Plattenpasteur
pasteurisiert, in Flaschen gefüllt und mit Kronen-
korken verschlossen.

Salatwürze (Essig) verwenden wir als geschmak-
lich erfrischend und pH-Wert absenkend. Wenn
der pH-Wert über dem Wert 4,2 liegt, ist das Pro-
dukt durch Pasteurisation nicht haltbar – es ver-
mehren sich Mikroorganismen in der Flasche.

Auch eine beginnende Gärung (alkoholische
Gärung) und CO₂-Bildung ist aus lebensmittelrecht-
licher Sicht bei einem als alkoholfrei deklarierten
Getränk nicht erlaubt! Derartige Produkte gelten als
verdorben und dürfen nicht vermarktet werden.

Es gibt Rezepturen, welche bereits beim Ansetzen der Blüten den
Zuckerzusatz (und andere Zusätze) angeben. Dagegen sprechen
einerseits der Verlust von Zucker und anderen Zusatzstoffen (in
den Blüten verbleibend), und das erhöhte mikrobielle Risiko.

Die auf frischen Blüten anhaftenden Hefen und andere Mikroorga-
nismen verwenden den Zucker als Nahrung – alkoholische Gärung
oder anderwärtiger mikrobieller Verderb sind unerwünschte Folgen.



Etikettierung und Kennzeichnung:

Bevor wir ein Produkt für den menschlichen Verzehr (dazu zählt
auch die Anwendung v. z.B. Kosmetika) in Verkehr bringen (ver-
schenken, verkaufen, feilbieten, überlassen), müssen wir die gesetz-
lichen Bestimmungen für das jeweilige Produkt genau kennen.

Alle Lebensmittel, Genussmittel, Kosmetika, etc. unterliegen dem
Codex Alimentarius Austriacus (= Österreichisches Lebensmittel-
buch)

Für unser <<BIO-HOLUNDERBLÜTEN-ERFRISCHUNGS-
GETRÄNK>> kommt zur Anwendung:

- Codex Alimentarius Austriacus
(Österreichisches Lebensmittelbuch)
- Kapitel B 26 Erfrischungsgetränke (Limonaden)
veröffentlicht mit Geschäftszahl BMGF-75210/0006-II/B/13/2014
vom 25.02.2014, Änderungen, Ergänzungen BMGF-
75210/0045-II/B/13/2015 vom 27.01.2016
Änderungen, Ergänzungen BMGF-75210/0029-II/B/13/2017
vom 22.12.2017
- Fruchtsaftverordnung
- Verpackungsverordnung
- Kennzeichnungsverordnung

*Ing. Peter Moosbrugger
Ing. Josef Juen, BEd*

Die Werner Lampert GmbH beschäftigt sich seit Jahren mit der Entwicklung von Bio-Lebensmitteln und mit Pro-
duktionsrichtlinien zur Steigerung von Produktqualitäten. Der Bereich Qualitätsmanagement und -sicherung ist
ein Schlüsselbereich im Unternehmen. **Zum ehest möglichen Eintritt suchen wir am Standort Wien eine/n
engagierte/n**

AssistentenIn in der Qualitätssicherung (15-20 Wochenstunden)

Die Tätigkeit umfasst unterstützende Arbeiten im Qualitätswesen- und Auditmanagement, Vorbereitung von Sensorik und Auswertung
von Analyseergebnissen.

Unser/e Wunschkandidat/in verfügt über eine landwirtschaftliche Ausbildung bzw. über Erfahrungen in der Milchwirtschaft. Für die
Tätigkeit sind Begeisterung für hochwertige Bio-Produkte, Teamgeist, Flexibilität, Genauigkeit, strukturelles Arbeiten und Organisa-
tionstalent erforderlich.

Wollen Sie an einem innovativen, dynamischen Projekt mitarbeiten und verantwortungsvolle Aufgaben übernehmen? Für diese Posi-
tion bieten wir Ihnen eine Anstellung über die Sommermonate mit einem Bruttomonatsgehalt von EUR 1.000,00 für 20 Wochenstun-
den. Wir freuen uns auf Ihre prägnanten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen:

Werner Lampert Beratungsges.m.b.H., Frau Michaela Karlik, m.karlik@pruefnach.at, www.lampert-nachhaltigkeit.com



LAMPERT

Ändert sich nichts, ändert sich alles

Dies ist der Titel eines Buches von Katharina Rogenhofer und Florian Schlederer. Es handelt von der Klimaveränderung, die sich anbahnt bzw. schon voll im Laufen ist, auch wenn sie von sehr vielen Menschen noch negiert wird. Diese Klimaveränderung und die wirtschaftlichen Folgen wurden damals vom „Club of Rome“, einer Gruppe von Wissenschaftlern, vor genau 50 Jahren (1972), in der Veröffentlichung: „**Die Grenzen des Wachstums**“ vorhergesagt.

Nun sind genau diese damals prognostizierten Veränderungen eingetroffen und es bleibt zu befürchten, dass sie noch schlimmer werden wie vorhergesagt. In den letzten 50 Jahren haben die Meteorologen auch einiges dazu gelernt, die Vorhersagen werden genauer.

Was sind schon 2 Grad mehr? Das stellen sich viele sehr angenehm vor. Aber das sind eben 2 Grad (oder mehr) im weltweiten Durchschnitt. Die ersten Vorboten sind schon bei uns angekommen. Extreme werden häufiger, Trockenheit und Niederschlagsmangel im Wechsel mit Starkregen, Hagel und Sturm, eine Hitze-welle jagt die andere, Übergänge fehlen. Da leidet nicht nur aber besonders die Landwirtschaft – weltweit und das hat dann immer auch Hunger zur Folge. Da werden die Preise für Lebensmittel noch viel mehr steigen als jetzt schon, nicht nur weil die Transporte aus der Ukraine zu uns und in andere Länder ins Stocken geraten sind. Selbst Putin hat schon begriffen, dass Öl in Zukunft im Wert wohl wieder hinter den Nahrungsmitteln zu liegen kommen wird, wenn der Überschuss weltweit schrumpft oder gar auch bei uns ein Mangel entsteht. Die Börsen spielen jetzt schon verrückt, obwohl eigentlich noch mehr als genug da ist. Wieso darf mit Nahrungsmitteln überhaupt spekuliert werden?

Die Gefahr, dass in reichen Ländern ein Mangel entsteht ist kleiner, da sich die Produkte automatisch den Weg in die reichen Länder suchen. Wenn das Essen knapp wird, werden die Menschen den Lebensmitteln wieder folgen, das kennen wir ja schon von den Kriegen der vergangenen Jahre.

Die Prognose, dass nördlich und südlich des Äquators je eine ca. 2000 km breite unbewohnbare Zone entsteht wird ignoriert. Genauso ignoriert wird, dass es ab einem gewissen Kippunkt

Effekte gibt, die sich selbst verstärken. Siehe Hagelschlag mit Hagelbrocken mit eine Größe von 10 cm, Wirbelstürme, Krankheiten usw.

Durch das Schrumpfen der Biodiversität und die Zunahme der landwirtschaftlichen Tierhaltung, verursacht durch den weltweit steigenden Fleischkonsum, wird die Knappheit noch verstärkt werden. Durch die Wiederverbreitung des Wolfes, das die Gemüter zu Recht aufregt, da diese Tierart nicht vom Aussterben bedroht ist, lassen sich die Tausenden Arten, die wirklich bedroht oder bereits ausgestorben sind nicht rechtfertigen. In weiterer Folge sterben dann auch von der Insektennahrung abhängige Lebewesen. Dass natürlich, nicht zuletzt durch die Monokulturen und landwirtschaftliche Praktiken, oft auch prophylaktisch alle Nützlinge totgespritzt werden, wird durch den Nahrungsmittelanbau gerechtfertigt. Den Teufel mit dem Beelzebub austreiben hat leider selten funktioniert. Da werden viele Giftanwender ihre Hände vor ihren eigenen Enkeln wohl nicht mehr in Unschuld waschen können.

Ändert sich nichts, ändert sich alles gilt nicht nur beim Klima sondern auch in der Politik. Sowohl im Land als auch im Bund kann man das Gefühl nicht loswerden, dass ewig gestrig Pubertierende auf zunehmend Demente treffen.

Die einen wissen nicht wie flegelhaft sie noch daherreden und agieren sollen und die anderen haben alles vergessen - beide auf Kosten des Steuerzahlers. Beide kann man meiner Meinung nach in der Politik nicht brauchen. Demenz, Lügen und Pubertät taugen nicht zum Lenken eines Staates. Da bin ich ja gespannt, ob sich die Wähler das merken oder ob sie auch dement sind und alles bis zur nächsten Wahl vergessen haben und Mitglied in irgendeinem nicht politischen Pensionistenverband geworden sind, wo zufällig im Vorstand lauter ausgediente Parteisoldaten wirken.

Da kann man sich auf allen Ebenen nur weniger Lobbyismus und Vorverurteilung durch Zeitungen und alle aktiven Politiker wünschen. Ein Rechtsstaat kennt wohl unabhängige Gerichte, Juristen, Steuerfahnder und den Rechnungshof, also Fachleute die die Sachlage unabhängig vom mittlerweile gängigen Populismus

rechtssicher klären. Vorverurteilung und Polemik hat noch nie geholfen, genau so wenig wie Sesselpicken. Untersuchungsausschüsse die zur Politshow verkommen, kosten den Steuerzahler gleichviel wie ein ordentliches Verfahren. Vielleicht gibt es dann weniger Politiker, die über sich selbst überraschte Zuschauer spielen müssen.

Der Weg in eine funktionierende Demokratie ist weiter als viele, auch Politiker, denken. Wenn er nicht begangen wird landen wir noch tiefer in einer Ochlokratie wo kurz gesagt mittels Twitter, Lügen, Selbstbereicherung und Verschwendung regiert wird, bis das ganze Gemeinwesen veräußert (privatisiert) und der gesellschaftliche Zusammenhang kaputt sind. (siehe die Geschichte der Römer: „Brot und Spiele“, USA und das Trampeltier, BUWOG und der Ex-Finanzminister, Kurzgeschichten etc. das Ende kennen wir oder auch nicht).

Wir leben teilweise immer noch in einer Postmonarchie, wo es Gleiche und Gleichere gibt. Wo Recht eben nicht immer Recht und Pflicht nicht immer Pflicht ist. Wo man meint, binden und lösen zu können ohne sich an allgemein geltende Regeln halten zu müssen – hoppala.

Wie wäre es sonst anders möglich, dass mitten in der Landesgrünzone, im Besitz des Landes, vis á vis vom BSBZ ein neuer Stadtkindergarten entsteht, fernab der Kinder, die alle meist mit dem Auto hergeführt und abgeholt werden? Was lädt da die zuständige Stadtpolitik den Kindern schon auf? Umweltverschmutzung vom Kindi an zementiert über die nächsten Jahre hinweg. Bisher war es üblich, dass der Kindergarten zu den Kindern kommt.

Jeder kleine Häuslebauer muss vorab den Bau in den Außenkannten ausstecken und dann gibt es vor Ort eine Bauverhandlung. In der Landesgrünzone ist das nicht notwendig – hoppala, da wird das im Stadttamt erledigt. In benachbarten Gemeinden müssen viele Riedhüttenbesitzer ihre Hütte rückbauen oder abreißen, in Hohenems darf man Gebäude ohne offene Bauverhandlung vor Ort und ohne Einladung der Nachbarn bauen – hoppala. Betoniert von einer Kärntner Baufirma – super, gleich mehrere Hoppalas. Einheimisches Holz aus dem Stadt- oder Grafenforst ist wohl Mangelware. Beton wird umwelttechnisch auch nicht besser, wenn man ihn hinter einer Holzfassade versteckt. Beton ist weltweit für 8 % der Emissionen verantwortlich.

Ändert sich nichts, ändert sich alles gilt auch für die Landwirtschaft. Die Kühe sind dabei auch Thema, besonders die Fütterung

derer. Hochleistungskühe, die nur Heu, Gras und ein bisschen Kleie für eine hohe Leistung brauchen gibt es wohl auf der ganzen Welt nicht. Diese Aussage in V-heute, lässt wohl auf mangelndes Fachwissen schließen. Die Konsumenten derart anzulügen scheint in der heutigen Zeit auch nicht angebracht zu sein, das rächt sich mitunter schneller und anders als erwartet. Dies war ja auch bei der Hühnerhaltung, der Schweinehaltung und bei den Kälbertransporten so. Zuerst Desinformation und dann das Aus für Vieles.

Die Wertigkeit vieler heimischer Lebensmittel ist hoch. Gerade diese Treue der Kunden muss erhalten bleiben aber das geschieht nur, wenn das drin ist, was draufsteht. Milch ohne Ende, geht eben nur wenn auch Kraftfutter und Chemie ohne Ende gefüttert werden. Aus Grünland kommen bestenfalls ca. 6000 kg Milch je Kuh und Jahr. Alles darüber kommt aus Getreide, Soja und Chemie. Getreide und Soja können von den Menschen auch direkt gegessen werden. Es gilt auch hier das Vorsorgeprinzip, Heumilch muss Heumilch bleiben, genauso wie Alpmilch eben Alpmilch bleiben muss, sonst endet es für die Bauern ungut, die Diskussionen laufen ja bereits. Genauso beim Schlachthof Vorarlberg. Fünf Jahre lang tönt es: wir sind dran und haben ein Projekt, dann abrupt das Aus und jetzt steht das Gebäude in Dornbirn leer und man überlegt, ob nicht eine Skateranlage darin aufgestellt werden soll – so stelle ich mir eine vorausschauende Lebensmittelpolitik vor?!? Alles auslagern, so wie es die Wirtschaft gemacht hat endet im Monopolismus, das kennt die Wirtschaft – und plötzlich ist alles anders - hoppala.

Dass dabei die eigenen umweltschonenden Projekte in den letzten Jahren schön langsam ruiniert oder deren Aufbau verhindert wurden haben alle vergessen. Alternativenergien wie z.B. Strom und Wärme aus der Sonne, aus Biogas, aus Abfällen, aus Holz hatten es schwer oder wurden gerade noch geduldet. Die jeweils ausgebeuteten Produkte aus Kohle, Uran, Erdöl oder Gas, die die Umweltmisere verursachen wurden bevorzugt. Manche haben daran gut verdient. Das Vorsorgeprinzip schaut anders aus. Da kann die Wirtschaftspolitik ihre Hände nicht in Unschuld waschen. Abhängigkeiten werden und wurden geschaffen und plötzlich ist alles anders – hoppala. Die eigenen Taschen sind voll, die der anderen leer.

Die Geldpolitik der EZB, mit dem Emittieren („drucken“) von Geld ohne Ende, führte schon früher und natürlich auch heute noch zu einer sog. galoppierenden Inflation und zu einer riesigen

privaten und einer großen Staatsverschuldung. Da zahlen dann alle und es trifft besonders die Menschen mit geringem Einkommen. Weltweite Konzerne haben ein Ziel, Geld zu verdienen, koste es was es wolle. Sie vermüllen direkt oder indirekt die Umwelt, erzeugen viel Verkehr, zahlen wenig Steuern und beuten ihre Mitarbeiter und die Natur aus. Egal, wie die Oligarchen heißen, es gibt sie in jedem Land, nicht nur in Russland und überall gibt es Mitspieler und Profiteure in der Politik. Regeln sind eben fast weltweit käuflich, sei es durch Parteispenden oder Inserate oder sonst was.

Ändert sich nichts, ändert sich alles, das gilt auch für uns alle am landwirtschaftlichen Betrieb, in unseren Genossenschaften, bei

unseren Abnehmern einfach überall. Entscheiden wir uns jetzt freiwillig für den richtigen Weg, auch wenn er im Moment etwas weniger Geld einbringt oder Verzicht fordert. Reden wir mit und entscheiden wir mit. Holen wir uns den Respekt zurück, der der heimischen Landwirtschaft in der Vergangenheit zusehends abgenommen wurde.

Regionale, saubere und ehrliche Lebensmittelerzeugung, die im Kreislauf mit der Natur giftfrei arbeitet, die die Biodiversität und Intaktheit unseres Lebensraumes auf allen Ebenen fördert, hat mehr Zukunft denn je.

Elmar Weißenbach



Das Leben gleicht einem Fluss, nie taucht man zweimal in dasselbe Wasser.

Asiatisches Sprichwort



Du bist die Zukunft.

Lehre bei Doppelmayr

Bei Doppelmayr geht es hoch hinaus – eine Karriere beim Weltmarktführer im Seilbahnbau wartet auf dich.

doppelmayr.com/lehre