



WIR



MITTEILUNGSBLATT DES ABSOLVENTENVEREINES LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN VORARLBERGS

45. JAHRGANG • NUMMER 107 • JULI 2023



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



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

INHALT

Zum Geleit	1
Schulbericht	2
Wir haben es geschafft - Matura 2022/2023	4
Auszug aus der Rede des Direktors anlässlich der Schulabschlussfeier	6
Unsere Neuabsolventen des Schuljahres 2022/23	8
5 Jahre sind vergangen wie im Flug – 2018 bis 2023	10
Diplomarbeiten	11
Protokoll über die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines landwirtschaftlicher Schulen Vorarlbergs	21
Leistungsabgeltung	24
Abschlussexkursion der HW3	26
Das züchterische Feuer schüren	28
Bundes-Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen	33
Abschlußexkursion der 3a-Klasse	34
“Über den Tellerrand blicken” – Exkursion im Fach Spezielle Milchviehzucht	36
Hochzeitsanzeigen	38
Zum Gedenken	38
Unterland unterwegs	40
Viele, viele Absolventen...	42
Die nackte Wahrheit	43
Blasmusik am BSBZ	44



Zum Geleit!

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Ein weiteres Schuljahr neigt sich dem Ende zu, und die Schülerinnen und Schüler des BSBZ bereiten sich darauf vor, die Schule zu verlassen. Für einige von ihnen bedeutet dies, dass sie sich auf ein spannendes Praktikum vorbereiten, um neue Orte zu erkunden, wertvolle Erfahrungen zu sammeln und ihren Horizont zu erweitern. Das Praktikum bietet ihnen die Möglichkeit, ihre theoretischen Kenntnisse in die Praxis umzusetzen und ihr Verständnis für ihren gewählten Bereich zu vertiefen.

Ganz anders gestaltet sich der Abschied für die Absolventinnen und Absolventen. Sie stehen kurz davor, in das Berufsleben einzutreten und ihr erworbenes Wissen im praktischen Bereich anzuwenden. Die Zeit am BSBZ hat sie gut auf diese Herausforderung vorbereitet. Ihnen wurde nicht nur theoretisches Wissen vermittelt, sondern auch praktische Fähigkeiten und ein tiefes Verständnis für ihre zukünftigen Berufsfelder bereitgestellt.

Das Zitat von Khalil Gibran handelt von den Blumen des Frühlings, welche die Träume des Winters sind. Auch wenn der diesjährige Frühling von vielen Regenschauern geprägt war und die Ernte dadurch erschwert wurde, möchten wir euch ermutigen, eure Träume weiterhin zu verfolgen. Lasst euch nicht von den Herausforderungen entmutigen, sondern arbeitet fokussiert daran, eure Ziele zu erreichen und für eure Träume zu kämpfen.

Blieband gsund!

*Eure Obmann-Stellvertreterin
Jasmine Greber*

*Die Blumen des Frühlings
sind die Träume des Winters!*

Khalil Gibran



Schulbericht

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

Künstliche Intelligenz als Helfer im Schulalltag?

Kein anderes Thema hat den Bereich Schule in den letzten Monaten so sehr bewegt wie der Einsatz des Chatbot ChatGPT. Dabei sprechen die einen von einer Revolution, die neue Perspektiven für das Lernen aufzeigt, die anderen setzen auf Verbot.

Künstliche Intelligenzen sind längst Teil unseres Alltages:

Suchmaschinen liefern – abhängig von bisherigen Onlineverhalten – bestimmte Ergebnisse, Sprachassistenten erfüllen Musikwünsche und Navigationssysteme umfahren Staus.

Hinter all diesen Tools steht letztlich eine künstliche Intelligenz, auch wenn sich die Nutzer/innen dessen nicht immer bewusst sind. ChatGPT ist ein Chatbot, der in der Lage ist, mittels künstlicher Intelligenz Antworten auf Fragen aller Art zu liefern. Der Faktor der Entwicklung lag dabei vor allem auf einer menschlichen anmutenden Unterhaltung, was dazu führte, dass der Chatbot versucht, auf jede Frage zu reagieren, selbst wenn ihm eine valide Datenbank dafür fehlen würde. Auch Schüler/innen haben den Chatbot mittlerweile als praktischen Helfer im Schulalltag für sich entdeckt, etwa um einen Überblick über ein Stoffkapitel zu erhalten, Zusammenfassungen von Büchern und Theaterstücken schreiben zu lassen, Referate vorzubereiten oder für die Programmierung von kleineren Programmen. Aber auch Lehrende nutzen die Software bereits, beispielsweise zur Erstellung von Unterrichtsmaterialien oder für die Lehrendenweiterbildung. Eine zentrale Frage für den Einsatz im Unterricht ist, ob und wie stark sich solche Chatbots auf die Motivation der Jugendlichen auswirken, Aufgaben selbstständig zu lösen. Um sich komplexe Sachverhalte in einfachen Punkten erklären oder komplexe Mathematikaufgaben aufdröseln zu lassen, kann die Unterstützung durch ein Bot durchaus sinnvoll sein – ein Tool kann aber niemals die menschliche Denkleistung ersetzen.

Schuljahresbericht

Nach zwei herausfordernden Pandemiejahren können wir am Ende des heurigen Schuljahres auf ein sehr ausgeglichenes und harmonisches Schuljahr zurückblicken. Schulaktivitäten, die seit vielen

Jahren im Laufe des Schuljahres Höhepunkte darstellen, konnten genauso durchgeführt werden wie Wettbewerbe, Lehrausgänge und Projektworkshops. Ich darf mit einem kleinen Auszug auf unser Schuljahr zurückblicken.

Der Matura- bzw. Abschlussball punktete auf vielen Linien. Die Einlagen hatten es in sich. Kreativität und Ausdauer welche unsere Schülerinnen und Schüler hier gemeinsam zeigten beeindruckten 1800 Gäste. Allen Absolventinnen und Absolventen sowie Maturantinnen und Maturanten darf gratuliert werden. Sie haben es an diesem Abend geschafft, die große Bühne des Festspielhauses zum Schaufenster unserer Schule zu machen. Im Jänner fanden die Bildungstage, für die Schülerinnen der 3. Stufe Hauswirtschaft in Lech in der „Roten Wand“ mit dem Schwerpunkt Sport und Tourismus statt. Die Bildungswoche für die zwei dritten Klassen Landwirtschaft sowie die 3. Klasse HLA nutzten die guten Schneeverhältnisse im Schigebiet Mellau-Damüls. Ergänzt wurde das Sportprogramm durch Vorträge und Workshops zu landwirtschaftlichen Themen.

Ebenfalls sehr gelungen sind der Mütter- und der Vätertag, die Gelegenheit gaben, sich zwischen Eltern und Lehrpersonen sowie unter den Eltern auszutauschen. Ein Referat zum Thema Klimawandel vom bekannten Meteorologen Andreas Jäger öffnete uns den Blick auf die in den letzten Jahren stärker werdenden Wetter- und Klimaextreme.



Eine besondere Ehre vom Landesrat sowie vom Landwirtschaftskammerpräsident das Zeugnis überreicht zu bekommen!



Zahlreiche Lehrmodelle ergänzen den Unterricht in unserem Schulschwerpunkt Ressourcenmanagement und Erneuerbare

Das heurige Schuljahr eröffnete auch die Möglichkeit sich wieder an gesamtösterreichischen Wettbewerben zu beteiligen. In Tamsweg in Salzburg war unsere Wettkampfgruppe im Bereich Forst bei den österreichweiten Forstmeisterschaften im Einsatz. Eine Woche später beteiligten sich begeisterte Tierzüchter am Bundes-tierbeurteilungswettbewerb in St. Johann im Tirol. Gute Ergebnisse (ein erster Platz in der Kategorie Holstein und ein 3. Platz beim Braunvieh) unterstrichen die gute Vorbereitung. Gemeinsam mit der Rinderzucht Austria unter der Federführung unseres Tierzuchtlehrers Ing. Dominik Pinzger fand an unserem Schulbetrieb Rheinhof von Freitag, 14. April bis Montag, 17. April die viertägige Jungzüchterschule statt. Mit großer Begeisterung waren die 26 Schülerinnen und Schüler beinahe Tag und Nacht im Wettbewerbsfieber. Am Abschlusstag am Montag wurde in verschiedenen



Vorarlberg am Teller

Kategorien die beste Jungzüchterin und -züchter von einer Fachjury gewählt und ausgezeichnet.

Das Schuljahr in der dreijährigen Fachschule endet jeweils mit einer einwöchigen Exkursion. Von den Klassenvorständen bestens vorbereitete Exkursionsprogramme nach Italien, in den Osten Österreichs bzw. nach Deutschland ließen die Veranstaltungen zu einem besonderen Erlebnis werden. Aus der Vergangenheit wissen wir, dass dieses Ereignis bei den Schülerinnen und Schülern noch nach vielen Jahren in bester Erinnerung sein wird.



An 14 Freitagen waren die Schüler/innen der GASCHT zu Gast im Unterricht an unserer Schule. Wertvolle Erkenntnisse sammelten sie in der Milch-, Fleisch-, Obstverarbeitung sowie im Gemüsebau und in der Tierhaltung.

Der Höhepunkt im 5. Jahrgang ist die Absolvierung der Matura. Es begann Mitte April mit der Präsentation und Diskussion der Diplomarbeit. Es folgte Anfang Mai die schriftliche Matura in Deutsch, Mathematik, Betriebswirtschaft und Mitte Juni die mündliche Matura. Am Freitag den 16. Juni am Abend waren alle Maturantinnen und Maturanten mit den Eltern und Verwandten zum Valet im Festsaal der Schule geladen. Mit vier Auszeichnungen, vier guten Erfolgen und 14x bestanden, konnte der heurige Maturajahrgang ein großartiges Ergebnis erreichen.

Die Woche vom 18. bis 23. Juni stand für die HLA-4 ganz im Zeichen der Förderung der sprachlichen Kompetenz. Denn die diesjährige Sprachreise führte sie mit dem Klassenvorstand und der Englischlehrerin nach Malta.

Anmeldungen für das kommende Schuljahr

Auch in diesem Jahr durften wir uns wieder über ein übergroßes Interesse an einem Schulplatz erfreuen. Mit 36, 34 und 33 Schülerinnen und Schüler werden die vier ersten Klassen wieder bis zum letzten Platz voll sein. 51 Schülerinnen und Schüler musste auf Grund von Platzmangel eine Aufnahme verwehrt werden.

Schulsauszeichnungen

Unsere Milch- und Fleischverarbeitungslehrpersonen haben sich mit fünf Produkten am Wettbewerb auf der Wieselburger Direktvermarktungsmesse beteiligt und konnten jeweils hervorragende Prämierungen erreichen.

Unsere Schulküche beteiligte sich am, von der Vorarlberger Landesregierung ausgeschriebenen Wettbewerb zum Thema regionale



Auszeichnungen 3. Stufe Landwirtschaft und Landschaftspflege

Linder Simon, Hohenems
Hofer Johanna, Hittisau

Haltmeier Noah, Hörbranz
Schneider Jakob, Schwarzenberg

Ritter Florian, Schoppernau

Küche, Produkteinsatz in der Gemeinschaftsküche. Dabei steht der Einsatz von regionalen und Bioprodukten im Vordergrund. Unsere Schulküche wurde dabei mit Gold prämiert. Zusätzlich erhielten wir den Sonderpreis für den höchsten Anteil an Bioprodukte im Produkteinsatz.

Hinter uns liegt nun ein sehr homogenes, erfolgreiches Schuljahr. Allen, die an diesem Erfolg Anteil haben, möchte ich einen großen Dank aussprechen.

Ich darf dieses Schuljahr schließen mit den besten Wünschen für einen guten Sommer der Erholung, jenen die den Sommer nutzen zur Arbeit, ein gutes Schaffen.

Euer Direktor Markus Schwärzler



Auszeichnungen 3. Stufe Ländliche Hauswirtschaft

Graf Anna-Sophie, Bezau,
Zech Vanessa, Blons
Kohler Katrin, Schoppennau

Metzler Lena, Egg
Ebner Charlyn, Möggers
Cukrowicz Alina, Fußach

Moosmann Julia, Au
Fink Anna, Mellau
Resch Laura, Klaus

Auszug aus der Rede des Direktors anlässlich der Schulabschlussfeier am 6. Mai 2023

Liebe Absolventinnen und Absolventen!



Das Herz nimmt auf der diesjährigen Einladungsschrift einen ganz besonderen Platz ein. Im Wissen seiner Funktionalität ist dieser Platz mehr als gerechtfertigt. Das Herz ist jenes Organ, das jede einzelne Körperzelle mit Energie versorgt. Hört es auf zu schlagen ist der Mensch in höchster Lebensnot. Herzinfarkt oder Herzstillstand ist das Schlagwort.

Haben wir das Wort Herz nicht auch schon in anderen Zusammenhängen gehört? Wir kennen Wortkombinationen die unserem Ohr vertraut sind:

*ihr Herz ausschütten,
ihnen lag das Herz auf der Zunge,
mit Herz und Hand schaffen,
wenn das Herz voll ist, dann geht der Mund über,
oder in kurzen Redewendungen, wie
das gebrochene Herz,
das großzügige Herz.*

Geschätzte Schülerinnen und Schüler!

Diese Bedeutungsvielfalt hat uns dazu bewogen, dieses Thema des Herzens bei eurer Schulabschlussfeier, in den Vordergrund zu stellen.

Dem Herzen ein Zuhause geben



Es ist ein Segen, wenn uns gute Menschen zur Seite steht, Menschen bei denen wir uns geborgen fühlen, bei denen wir mit dem Herzen zu Hause sind.

Die meisten von euch dürfen das eigene Zuhause als einen solchen Ort erleben. Es befähigt euch nun im Wissen wie sich Freude und Wohlwollen anfühlen, hinauszutreten um nach mehr davon zu suchen. Freunde, Beziehungen und

wenn die Zeit reif ist einen Partner fürs Leben. Dieses neue Beziehungsgefüge wird euch ermöglichen Offenheit gegenüber anderen, Freunden, Geflüchteten, Vertriebenen zu leben. Liebe Absolventinnen und Absolventen, pflegt euer Zuhause wie und wo es immer auch sei.

Den Puls des eigenen Herzens fühlen



Es ist vielfach überdeckt von der Konsumgesellschaft, von der Gier nach mehr, nach Besser. Wir müssen wissen, wie weit dieses Fühlen schon abgestorben ist.

Verendet im Würgegriff von Geld, Konsum und Profit.

Profit und Konsumfieber haben ein beängstigendes Ausmaß angenommen.

Euch Schülerinnen und Schüler wünsche ich, dass ihr ein Mittel gegen dieses Fieber entdecken könnt. Nehmt euch dafür Zeit um nachzudenken, um hinzuschauen.

Mut zu Verzicht und Maß könnte der Schlüssel dafür sein.

Mit Herz und Hand schaffen



Aufbauend auf einem guten Fundament von eurem Elternhaus und dem Gelernten an der Schule, tretet ihr mit dem heutigen Tag hinaus ins Leben und taucht ein in die schon lange ersehnte Arbeitswelt. Bedenkt dabei, dass der wichtigste Zeitpunkt in eurem Leben das Jetzt ist. Alles was ihr jetzt fühlt und denkt, erzeugt eure Zukunft. Trefft Entscheidungen und handelt danach. Entschlossenes Handeln vervielfacht eure Herzenskräfte, doch hält immer wieder inne, um sie zu spüren.

Euer Handeln setzt Zeichen, vor allem für euch selbst, es erzeugt ein Gefühl von Klarheit und Kraft die von euch ausgeht. Ihr werdet zum Macher, ihr erzeugt Erfolg wo andere immer wieder zögern.

Gebrochenes Herz



Geschätzte Schülerinnen und Schüler, auch diesen Moment wird es möglicherweise in eurem Leben geben. Wenn ihr müde und erschöpft seid, wenn ihr keinen Rat mehr wisst, wenn ihr euch todunglücklich fühlt, dann sucht sorgsam die schönen Tage in euren Erinnerungen auf, die Tage, da alles gut war und kein Wölkchen

am Himmel war. Vergesst die schönen Tage nicht, denn wenn ihr sie vergesst, kehren sie niemals wieder. Füllt euren Kopf mit fröhlichen Gedanken und euer Herz mit Versöhnlichkeit und Güte. Es wird wieder gut werden!

Das Herz in die Hand nehmen und Courage zeigen



Geschätzte Schülerinnen und Schüler, jeder von euch ist eine Persönlichkeit. Ihr entwachst bald dem Jugendalter. Verantwortung wird Schritt um Schritt an euch übertragen. Wir alle, eure Eltern, wir Lehrer, die Politiker, die Verantwortlichen in den Vereinen und der dörflichen Gemeinschaft bauen auf euch. Courage wird von euch gefordert werden. Setzt euer Herz dazu ein. Gebt eurem Herz im entscheidenden Moment einen Stoß, wenn es darum geht für Schwächere einzustehen. Es braucht die Courage von dir ganz persönlich um dein Nebenan, das sich ausgeschlossen fühlt, das sich am Rand der Gesellschaft befindet, aufzufangen. Es wird in Österreich sehr viel von Integration gesprochen, aber eine wirklich wesentliche Veränderung wird nicht die Politik schaffen können, vielmehr wird sie von deiner/unserer Herzenswärme abhängig sein.

Ja, ich komme schon zum Schluss, liebe Schülerinnen und Schüler,

- ich wünsche euch viele Situationen im Leben in dem euer Herz übergeht und eure Augen zum Leuchten kommen – sie sind das Zeichen für den richtigen Weg.
- Ich wünsche euch immer wieder Menschen, bei denen ihr euer Herz ausschütten könnt – sie werden euer Zuhause sein.
- Ich wünsche euch die Sensibilität des Hörens – sie ist der Schlüssel um das Herz, der inneren Stimme, für manche wird es die göttliche Stimme sein, folgen zu können.
- Ich wünsche euch ein spannendes Leben, das von euch mit viel Herzblut ausgefüllt und schlussendlich erfüllt sei.

Danke für die Aufmerksamkeit!

Die Natur bricht niemals ihre Gesetze.

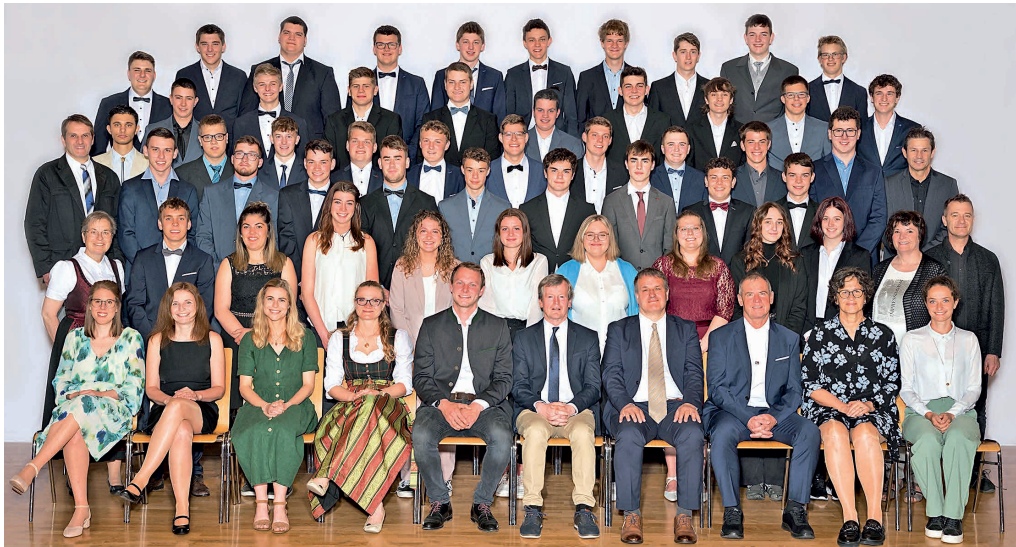
Leonardo da Vinci



Unsere Neuabsolventen des Schuljahres 2022/23



Fachrichtung Hauswirtschaft



Fachrichtung Landwirtschaft

Unsere Neuabsolventen des Schuljahres 2022/23



Höhere Lehranstalt



Fachschule für Berufstätige

5 Jahre sind vergangen wie im Flug - 2018 bis 2023

Bereits im 13. Oktober, in der ersten Maiwoche und in der zweiten Juniwoche haben 23 SchülerInnen bei der schriftlichen und mündlichen Matura ihr Wissen fachgerecht und kompetent abgeliefert. Insgesamt haben 22 positiv maturiert, 1 Schüler darf im Herbst nochmals sein Wissen unter Beweis stellen. Davon 4 ausgezeichnete Erfolge und 4 gute Erfolge. Eine Schülerin hat das letzte Schuljahr nicht abgeschlossen und konnte somit nicht zur Matura antreten.

Beim Valet am 16.6.2023 konnten die SchülerInnen die Ernte der vergangenen 5 Jahre in Form des wohl verdienten Maturazeugnisses in Empfang nehmen. Überreicht durch LK Österreich Präsi-

dent Josef Moosbrugger, Direktor DI Markus Schwärzler und Klassenvorstand DI Christoph Weißenbach. Ebenso erhielt jede SchülerIn die Absolventennadel durch Mag. Christian Gögele-ller und DI Erni Verhounig angesteckt. Umrandet wurde der Abend vom Alphorn Quartett der Familie Wachter und einem ausgezeichneten Menü der Schulküche.

Wir gratulieren allen MaturantInnen recht herzlich zu ihrem sehr guten Ergebnis und freuen uns mit euch. Herzlicher Dank auch an die Eltern und den Lehrkörper für die Begleitung während der letzten Jahre.

KV Christoph Weißenbach



Diplomarbeiten am BSBZ Hohenems – Schuljahr 2022/2023

Im heurigen Schuljahr 2022/2023 konnten neun interessante Diplomarbeiten (Vorwissenschaftliche Arbeit) am BSBZ Hohenems erfolgreich abgeschlossen werden. Die Themen stammen aus den verschiedenen Bereichen der Landwirtschaft – 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 20.04.2023 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.

Übersicht der Diplomarbeiten – Schuljahr 2022/2023

Themenbereich Pflanzenbau

- Thema:** *Gemengeanbau Silomais Stangenbohne und Silomais Ackerbohne*
Verfasser/in: Linus Golob, Janik Marek
Betreuer/in: DI Christoph Weißenbach
- Thema:** *Traditionelle Holzkohleproduktion durch Köhlern, sowie deren Auswirkung bei der Ausbringung des Kohle-Gülle-Mix im Grünland*
Verfasser/in: Samuel Welte, Patrick Bucher, Sandro Scheger
Betreuer/in: DI Jakob Behmann

Themenbereich Nutztierhaltung

- Thema:** *Laboratorische und sensorische Überprüfung von Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch auf die Produktqualität von Mozzarella*
Verfasser/in: Lisa Bauer, Paula Albrich, Marina Scherrer
Betreuer/in: DI Silvana Muchar
- Thema:** *Produktion und Vermarktung von Kaninchenfleisch aus Freilandhaltung*
Verfasser/in: Valentin Haag, Tilman Blenk, Mathias Lampert
Betreuer/in: DI Julia Marte
- Thema:** *Mast der Hühnerrasse Bresse Gauloise im Bregenzerwald mit regionaler Vermarktung, Leistungsvergleich der Geschlechter sowie Molke-Zufütterung als Eiweißquelle*
Verfasser/in: Lea Rüt, Chiara Schneider
Betreuer/in: DI Jakob Behmann
- Thema:** *Nachhaltige Schweinefleischproduktion durch Wiederverwertung überschüssiger Lebensmittel aus dem Handel*
Verfasser/in: Elena Kessler, Hannah Martin
Betreuer/in: DI Julia Marte
- Thema:** *Wachteileproduktion in Vorarlberg*
Verfasser/in: Julia Eugster, Johanna Eugster, Hannah Vögel
Betreuer/in: DI Erni Verhounig

Themenbereich Ressourcenmanagement

- Thema:** *Potenzial der Grünalgen (Chlorophyta) in der menschlichen Ernährung, der Tierhaltung und des Pflanzenbaus - Forschung und Trends in den Ländern Österreich, Deutschland und der Schweiz*
Verfasser/in: Anouk Loacker, Emilia Piccirilli
Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber
- Thema:** *Interessenkonflikte zwischen Landwirtschaft und der Raumplanung im mittleren Bregenzerwald, sowie Maßnahmen zum Flächenschutz*
Verfasser/in: Felix Feurstein, Florian Bereuter, Johannes Waldner
Betreuer/in: DI Stefan Feurstein

Laboratorische und sensorische Überprüfung von Schaf-, Kuh-, und Ziegenmilch auf die Produktqualität von Mozzarella

Verfasser/in: Paula Albrich, Lisa Bauer, Marina Scherrer

Betreuer/in: DI Silvana Muchar

In dieser Diplomarbeit werden die Unterschiede und Besonderheiten von Schaf-, Ziegen-, und Kuhmilch erarbeitet, sowie explizit auf den Herstellungsprozess und die sensorischen sowie geschmacklichen Eigenschaften von Schaf-, Ziegen-, und Kuhmilchmozzarella eingegangen. Dabei sollen ernährungsphysiologische Besonderheiten verdeutlicht werden.

Forschungsfrage

Welche Auffälligkeiten ergeben sich beim Herstellungsprozess von Mozzarella aus Schaf-, Kuh-, und Ziegenmilch - wie unterscheiden sich deren Inhaltsstoffe im Endprodukt? (Marina Scherrer)

Im Zuge der Diplomarbeit ist Mozzarella aus Schaf-, Kuh-, und Ziegenmilch in der Sennerei an der Schule hergestellt worden. Dieser wird im Labor auf Trockenmassegehalt, Fettgehalt, Eiweißgehalt und Laktosegehalt analysiert.

Ergebnisse:

Für die Mozzarellaherstellung eignet sich die Schafmilch am besten dieser drei Milcharten. Dies liegt an der guten Filatierfähigkeit. Im Gegensatz zu Ziegenmilch eignet sich auch Kuhmilch gut, um Mozzarella herzustellen.

Bei den Laboranalysen sind besonders die hohen Eiweißgehalte der Ziegenmilchmozzarella auffallend, da Ziegenmilch über den geringsten Anteil an Eiweiß verfügt.



Quellen

- 1 Laboratorische und sensorische Überprüfung von Schaf-, Kuh-, und Ziegenmilch auf die Produktqualität von Mozzarella Bauer, Scherrer, Albrich 2023
- 2 Bild Mozzarella (Quelle: eigene Aufnahme)

Forschungsfrage:

Wie unterscheiden sich die Inhaltsstoffe von Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch - welche ernährungsphysiologischen Besonderheiten ergeben sich daraus? (Lisa Bauer)

Schaf-, Ziegen-, und Kuhmilch unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung. Bei genauerem Betrachten der Inhaltsstoffe fällt auf, dass es ernährungsphysiologische Besonderheiten gibt. Im Zuge der Diplomarbeit wird eine Calciumanalyse im Chemielabor durchgeführt und der Gehalt in allen drei Milcharten bestimmt. Zusätzlich ist, um genauer auf ernährungsphysiologische Besonderheiten einzugehen, eine schriftliche Befragung mit zwei Expertinnen durchgeführt worden.

Ergebnisse:

Die Schafmilch weist den höchsten Gehalt an Calcium auf. Ziegen- und Kuhmilch unterscheiden sich hinsichtlich des Calciumgehaltes nicht. Milch stellt ein interessantes Lebensmittel zur Bedarfsdeckung von Calcium da.

Die Fettkügelchen in Ziegen- und Schafmilch sind kleiner und es sind weniger langkettige Fettsäuren wie in der Kuhmilch enthalten. Dadurch ist das MilCHFett der beiden Kleinwiederkäuer leichter verdaulich.

Forschungsfrage:

Welche unterschiedliche sensorische Merkmale weisen Kuh-, Schaf-, und Ziegenmilch sowie dem daraus hergestellten Mozzarella auf? (Paula Albrich)

Wie gut ein Lebensmittel bei den Leuten ankommt, hängt vor allem von den sensorischen Merkmalen ab. Im Zuge dieser Diplomarbeit wird eine Milch- und Mozzarellaverkostung mit Hilfe eines Fragebogens durchgeführt und die Ergebnisse analysiert.

Ergebnisse:

50% der ProbandInnen hat die Kuhmilch am besten geschmeckt, dicht gefolgt von der Schafmilch mit 47%. Der Mozzarella aus Schafmilch ist mit 59% am beliebtesten. Daraus folgt mit 32% der Mozzarella aus Kuhmilch und zu guter letzt der Mozzarella aus Ziegenmilch mit 9%.

Interessenskonflikte zwischen Landwirtschaft und Raumplanung im mittleren Bregenzerwald sowie Maßnahmen zum Flächenschutz

Verfasser/in: Florian Bereuter, Felix Feurstein, Johannes Waldner

Betreuer/in: DI Stefan Feurstein

Fachbereich: ländliche Entwicklung



Abb.1: Logo

Einleitung:

Raumplanung und der Platzmangel in Vorarlberg werden immer wichtiger bzw. sind die Grundlage für die Zukunft aller Wirtschafts- und Lebensbereiche. Dieses Thema betrifft uns alle – und stellt für die Landwirtschaft teilweise die Überlebensfrage.

Somit haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, dieser Problemstellung anzunehmen und unsere Diplomarbeit über diese komplexe Thematik zu verfassen. Unsere Arbeit beschreibt ein Thema, das für die gesamte Bevölkerung von großer Bedeutung ist.

Die Gesetzgebung zu dieser Thematik liegt beim Land Vorarlberg, wir haben uns „als Wälder“ dem Bregenzerwald gewidmet und hier die kleine Region Mittelbregenzerwald ausgesucht.

Florian Bereuter:

Welche Interessenkonflikte ergeben sich mit der zunehmenden Flächeninanspruchnahme in der Landwirtschaft?

Felix Feurstein:

Inwiefern hat die örtliche Raumplanung Auswirkungen auf die Landwirtschaft?

Johannes Waldner:

Wie erfolgt die Flächensicherung in Vorarlberg im Vergleich zu anderen Regionen?

Methoden und Ergebnisse:

Zur Erhebung aller Daten für die Forschungsfrage, wurde im Rahmen des Versuches, eine Online- Umfrage für die Gemeindebevölkerung erstellt. Beigefügt war dem ganzen ein Begleitschreiben, welches auf den Internetseiten der Gemeinden veröffentlicht wurde. Die Ergebnisse wurden schließlich ausgewertet und mit der vorhandenen Literatur verglichen. Interessenskonflikte im Bereich der Raumplanung ergeben sich zwangsläufig, da verschiedene Flächennutzungen auch unterschiedlichen Raumbedarf benötigen. Die endliche Ressource Boden, hat dabei eine immense Bedeutung für alle Bereiche unseres Lebens. Im Rahmen der Auswertung wurde auch schnell klar, dass der Bevölkerung zwar der landwirtschaftliche Flächenschutz wichtig ist, selbst jedoch keine Einschränkungen tragen wollen. All diese Interessenkonflikte zu beseitigen, sind Aufgaben der örtlichen & überörtlichen Raumplanung.

Methoden und Ergebnisse:

Wie kann die örtliche Raumplanung dazu beitragen, dass die Landwirtschaft vor außerlandwirtschaftlicher Nutzung geschützt wird? Mit einigen effektiven Instrumenten - wie dem Räumlichen Entwicklungsplan oder dem Flächenwidmungsplan - ist es möglich, diesen Prozess als Gemeinde erfolgreich zu lenken. Es wurden mit den Bürgermeistern Dr. Paul Sutterlüty aus Egg, Seftone Schmid aus Schwarzenberg sowie Bernhard Kleber aus Andelsbuch Interviews geführt, und anschließend mit der Methode nach Mayring analysiert und ausgewertet.

Die örtliche Raumplanung hat große Auswirkungen auf die Landwirtschaft, da die vorhandenen Werkzeuge REP und Flächenwidmungsplan die Flächen und somit die Grundlage aller Landwirte sichern. Raumplanung sorgt für Diskussionen und hoffentlich in Folge für Verständnis unter den Interessensgruppen, welches die Grundlage für ein langfristiges gutes Miteinander garantiert.

Methode und Ergebnisse:

Es wurde die Rechtlage der landwirtschaftlichen Flächensicherung im Land Vorarlberg, dem Tirol, der Steiermark und der Schweiz betrachtet. Um einen Vergleich zu den anderen Regionen zu erstellen wurden die Programme und Konzepte zusammengetragen und anschließend miteinander verglichen. Weiters wurden Experteninterviews durchgeführt, um Informationen für eine Darlegung der Programme und Konzepte einzuholen. Ergebnisse:

Im Vergleich zu den anderen Regionen begann Vorarlberg bereits sehr früh mit dem landwirtschaftlichen Flächenschutz hat jedoch lange Zeit keine Neuerungen vorgenommen. Ein Angleichen der Gesetzlichen Grundlage an unsere Nachbarregionen ist somit unvermeidlich.

Fazit:

Eine Sache kam während der Erstellung dieser Diplomarbeit klar zum Ausdruck:

Grund und Boden ist die Grundlage für Landwirtschaft, Wohnen, Leben und Wirtschaft.

Mit unserer Diplomarbeit haben wir gesellschaftspolitisch bereits einen kleinen, aber durchaus wichtigen Schritt für das Verständnis aller Interessensgruppen, einschließlich uns selbst, geschaffen.

Wachteileproduktion in Vorarlberg

Verfasser/in: Johanna Eugster, Julia Eugster, Hannah Vögel

Betreuer/in: DI Erni Verhounig

Fachbereich: Nutztierhaltung, Betriebswirtschaft

Einleitung

Die Diplomarbeit thematisiert die Wachteileproduktion in Vorarlberg. Unsere Leidenschaft zur Landwirtschaft und dem Arbeiten mit Tieren und der Natur bietet die Basis für unsere Diplomarbeit. Wir haben uns für dieses Thema aufgrund der zunehmenden Bedeutung der regionalen Direktvermarktung und der niedrigen Anzahl von Wachtelhaltern in Vorarlberg entschieden. Für uns nimmt Regionalität einen hohen Stellenwert ein, um Importen aus anderen Ländern gegenzusteuern.



Abb. 1: Wachtel (eigene Aufnahme)

Material und Methode

Es wurden 50 Wachteln der Farbschläge „Wildfarbene“ und „Goldsprengel“ eingestellt. Ab Beginn der Legeperiode wurde täglich die Stückzahl der Wachteile und das Gewicht dokumentiert und diese Daten ausgewertet. Die Unterschiede bezüglich Qualitätskriterien zwischen Wachtel- & Hühnerei wurden im schuleigenen Labor analysiert. Dabei wurde besonders auf den Fettgehalt, den Cholesteringehalt, den Eiweißgehalt sowie den Kalzium- und Kalziumcarbonatgehalt in der Schale eingegangen. Es wurde ein Fragebogen bezüglich sensorischen, gustatorischen, olfaktorischen und visuellen Kriterien erstellt, um Auffälligkeiten der Konsumenten zwischen den beiden Eierarten herauszufiltern. Um die Wirtschaftlichkeit der Wachteileproduktion herauszuheben wurde eine Kostenrechnung erstellt. Damit die Wachteileproduktion in Vorarlberg analysiert werden konnte, wurde Kontakt mit verschiedenen Betrieben aufgenommen.



Abb. 2: Wachteile (eigene Aufnahme)



Abb. 3: Wachtel (eigene Aufnahme)

Ergebnisse

Der Beginn der Legeperiode der 50 Wachteln war mit einem Alter von 46 Tagen. Die 80-%ige Legeleistung erreichten die Wachteln mit einem Alter von 68 Tagen. Während der Mauser sank die Legeleistung aufgrund der Regeneration des Legeapparats sowie der Erneuerung des Federkleids auf ein Minimum von 15 Wachteileiern pro Tag, stieg danach innerhalb von 19 Tagen wieder auf eine 80-%ige Legeleistung. Das durchschnittliche Eigewicht der Wachteiler liegt bei 13,50 bis 13,90 Gramm. Die Untersuchungen beim Fettgehalt ergaben, dass das Wachteile um 0,7 % höher liegt als das Hühnerei. Aufgrund des doppelt so großen Dotters des Wachteils und da das Cholesterin nur im Dotter auffindbar ist, verfügt das Wachteile zum Hühnerei durch Berücksichtigung dieser Faktoren weniger Cholesterin. Mit einem Kalziumcarbonatgehalt von 100% liegt dieser beim Wachteile doppelt so hoch als der des Hühnereis. Auch beim Kalziumgehalt beträgt der Unterschied 33 %, wobei das Wachteile einen höheren Gehalt in der Eierschale aufweist. Die Wachtelhaltung ist in Vorarlberg und Österreich nicht sehr weit verbreitet und kleinstrukturiert. Trotzdem herrscht eine Diversität in punkto Haltungssysteme. Aufgrund der Vielfältigkeit der Antworten konnte aus dem Fragebogen keine klare Struktur gezogen werden.

Fazit

Finalisierend steht fest, dass in Zukunft mit den erworbenen Erkenntnissen die Wachtelhaltung definitiv weitergeführt und verbessert werden kann. Weiters wäre es sehr erfreulich, wenn sich das Niscentier Wachtel in Vorarlberg weiter ausbreiten würde und mehr Landwirte mit der Haltung von Wachteln ein alternatives Nebeneinkommen erschließen können.



Abb. 4: Wachteln (eigene Aufnahme)

Anbau einer Mischkultur aus Mais und Bohnen in Vorarlberg

Verfasser: Linus Golob, Janik Marek

Betreuer: DI Christoph Weißenbach

Fachbereich: Pflanzenbau, Betriebswirtschaft

Einleitung

In dieser Arbeit wurde der Gemengeanbau, bestehend aus Mais und Bohne auf zwei Standorten unter konventionellen und biologischen Bedingungen untersucht. Ziel war es ein Milchviehfutter zu erzeugen, welches sowohl über einen hohen Energiegehalt als auch einen hohen Eiweißgehalt verfügt. Ebenso die im letzten Sommer stark angestiegenen Düngerpreise waren die Motivation hinter dieser Arbeit. Die Hauptaspekte dieses Versuchs waren die unterschiedliche Abreife des Mais und der Bohne, die Inhaltsstoffe der Gemenge-Silage, ein betriebswirtschaftlicher Vergleich beider Systeme und eine Alternativpflanze zur Bohne zu finden. Ebenso die Verbesserung der Biodiversität und der Bodenfruchtbarkeit durch die Leguminose als Gemengepartner, welche Stickstoff aus der Luft binden kann und diesen Pflanzenverfügbar macht, galt es näher zu betrachten und zu dokumentieren.

Material & Methode

Der Versuch fand auf zwei Versuchsstandorten statt. Am Standort Götzis, welcher biologisch bewirtschaftet wird, wurde ein fertiges Gemenge der Saatgut Firma KWS mithilfe einer Einzelkornsämaschine auf der 1 ha großen Fläche gesät. Am Standort in Fußach, welcher konventionell bewirtschaftet wird, wurde zuerst der Mais und ca. einen Monat später die Ackerbohne auf einer etwa 100m² großen Fläche in den Maisbestand gesät. Bei der Ernte wurde diese Parzelle getrennt gehäckselt und die Ergebnisse dann auf einen Hektar hochgerechnet.

Ergebnis

Hinsichtlich der Inhaltsstoffe wurden keine wesentlichen Unterschiede zur Mais-Monokultur festgestellt. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht, ist anhand der durchgeführten Deckungsbeitragsrechnung durchaus zu sagen, dass der Gemengeanbau eine gute alternative sein kann. Ein monetärer Mehrertrag könnte nach längerer Versuchsdauer durch die im Boden gebundenen Nährstoffe und die Förderung der Biodiversität erzielt werden.

Fazit

Der Gemengeanbau ist in Vorarlberg durchaus möglich und auch sinnvoll. Durch die Leguminose im Gemenge kann zusätzlich Stickstoff als Dünger eingespart werden und dadurch lassen sich die Düngerkosten senken.



Quellen

1 Bayerisches Staatsministerium Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). (10. Jänner 2023). Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft. Von <https://www.lfl.bayern.de/lpz/gruenland/027544/index.php> abgerufen

2 Berger, I., Huber, I., & Panzenböck, I. (2018). Pflanzenbau 2 Ackerbau Grünland. Leopold Stocker Verlag.

Nachhaltige Schweinefleischproduktion durch Wiederverwertung überschüssiger Lebensmittel aus dem Handel

Verfasser/in: Elena Kessler, Hannah Martin

Betreuer/in: DI Julia Marte

Fachbereich: Nutztierhaltung, Marketing

Einleitung

In dieser Arbeit werden zwei verschiedene Schweinerassen in Hinblick auf die Qualität und Eigenschaften ihres Fleisches miteinander verglichen. Zudem wurde das Fleisch auf Rückstände von Pestiziden aufgrund der Fütterung mithilfe einer laboratorischen Untersuchung untersucht. Des Weiteren wurde die Akzeptanz und das Interesse der Gesellschaft gegenüber dem Mangalitza Schwein untersucht. Diese Diplomarbeit ist ein Denkanstoß für die Wiederverwertung von Lebensmitteln mithilfe vom aussterben bedrohter Nutztiere. Wir wollten damit zeigen, dass diese ursprünglichen und extensiven Rassen nicht in Vergessenheit geraten dürfen, denn sie tragen nicht nur zum Bestandteil der Geschichte bei, sondern helfen auch dem Wandel der Wegwerfgesellschaft mit einer nachhaltigen Produktion entgegenzuwirken.

Ergebnisse

Wird das Fleisch einer alten Schweinerasse von der heutigen Gesellschaft, welche größtenteils nur noch Hybridschweine kennt, aufgenommen und akzeptiert?

Die Akzeptanz, sowie auch das Interesse an Fleisch vom Mangalitza Schwein sind vorhanden, wie die sensorische bzw. objektive Untersuchung mithilfe eines Fragebogens gezeigt hat. Jedoch lässt das Aussehen des Speckes, aufgrund der hohen Fettschicht und der dunklen Farbe des Fleisches die Konsumenten davon abhalten diesen Speck zu kaufen. Es muss zuerst ein Wandel im Denken der Konsumenten stattfinden, der von den typischen Vorstellungen des Schweinefleisches weggeht. Nur so hat das Mangalitza Schwein eine Chance in der heutigen Gesellschaft zu überleben

Ist das Verbot von Wiederverwertung von Lebensmitteln in unserer Wegwerfgesellschaft heute noch berechtigt? Gibt es eine Möglichkeit Schweinefleisch aus unverkäuflichen Lebensmitteln rückstandsfrei zu gewinnen?“

Eine Rückstandsfreie Produktion von Mangalitzafleisch aus der Fütterung mit unverkäuflichen Lebensmitteln ist möglich, dies hat uns die laboratorische Untersuchung des Fleisches gezeigt. Es ist aber eine Herausforderung und benötigt große Fortschritte in der Technik, um die Fütterung von unverkäuflichen Lebensmitteln im großen Stil zu ermöglichen. Diese Fütterungsmethode könnte einen großen Teil zu mehr Nachhaltigkeit sowie bessere Ressourcennutzung beitragen.



Abbildung 1, Osso Collo (eigene Aufnahme)



Abbildung 2, fressende Sau (eigene Aufnahme)



Abbildung 3, Mangalitzaschweine (eigene Aufnahme)

Fazit

Zusammenfassend kann man sagen, dass eine Rückstandsfreie Produktion möglich ist, jedoch müssen die Gesetze neu überdacht werden. Das Mangalitza Fleisch wird von den Konsumenten und Konsumentinnen angenommen, jedoch bleibt es weiterhin eine Marktnische. Es muss zuerst ein Wandel im Denken der Konsumenten stattfinden, der von schnell und billig weggeht hin zu artgerecht und naturnah. Nur im Zuge dieses Wandels hat das Mangalitza Schwein eine Chance, in der immer schneller wandelnden Gesellschaft zu überleben und weiter bestehen zu können.

Produktion und Vermarktung von Kaninchenfleisch aus Freilandhaltung

Verfasser/in: Valentin Haag, Tilman Blenk, Mathias Lampert

Betreuer/in: DI Julia Marte

Fachbereich: Nutztierhaltung, Marketing

Einleitung:

Mastkaninchen gelten als einfach zu haltende Nutztiere mit gut schmeckendem, gesundem Fleisch, welche über die Jahre an Bedeutung verloren haben. Mithilfe unserer Diplomarbeit soll die Mastkaninchenhaltung wieder etwas in den Vordergrund gerückt werden und aufzeigen, ob die Haltung von Mastkaninchen rentabel gestaltet werden kann. Außerdem wurden auch die Nährwerte von Kaninchenfleisch und dessen Akzeptanz in der Bevölkerung untersucht.

Fragestellung Valentin Haag:
Tageszunahmen, Futterverbrauch
und Tiergesundheit von
Mastkaninchen

Fragestellung Tilman Blenk:
Nährwerte von Kaninchenfleisch

Fragestellung Mathias Lampert:
Vermarktung und Verkostung von
Kaninchenfleisch

Material und Methoden:

- Selbstgebauter, fahrbarer Kaninchenstall
- Riesenschecken-Kaninchen
- Fütterung mittels Kaninchenfutterautomaten
- Identifizierung der Kaninchen mittels nummerierter Ohrmarken
- Wöchentliches Wiegen der Tiere

Material und Methoden:

- Fleischuntersuchung von der Ages Linz
 - Gravimetrische Trockenmassebestimmung
 - Gesamtfettbestimmung nach Weibull-Stoldt
 - Rohproteinbestimmung nach Kjeldal
 - Energiebestimmung in Kilokalorien

Material und Methoden:

- Fragebogen zur Bestimmung
 - Der Akzeptanz in der Bevölkerung
 - Einer möglichen Zielgruppe
 - Eines möglichen Verkaufspreises
 - der Verpackungsgröße
- Erstellung eines Deckungsbeitrages



Abbildung 1: Kaninchen im Freilauf
(Quelle: eigene Darstellung)



Abbildung 2: Schlachtung eines Kaninchens
(Quelle: eigene Darstellung)



Abbildung 3: Schlachtung eines Kaninchens
(Quelle: eigene Darstellung)

Fazit:

Die Mastkaninchenhaltung überzeugt mit einfachen Haltungsanforderungen, fairen Produktpreisen und einem großen Spektrum an Konsumentinnen und Konsumenten. Durch die hohen Gehalte an Magnesium, Protein, Omega-3 und -6 Fettsäuren eignet sich das Kaninchenfleisch perfekt als Diätfleisch, was den hohen Produktpreis bei den Konsumentinnen und Konsumenten gerechtfertigt.

In Zukunft wird die Mastkaninchenhaltung eventuell im kleinen Rahmen an Bedeutung gewinnen, da diese in der Lage sind, viele Küchenabfälle und Grundfuttermittel zu verwerten.

Potenzial der Grünalgen (Chlorophyta) in der menschlichen Ernährung, der Tierhaltung und des Pflanzenbaus – Forschung und Trends in den Ländern Österreich, Deutschland und der Schweiz

Verfasser/in: Anouk Loacker, Emilia Piccirilli

Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber

Fachbereich: Erneuerbare Energien, Pflanzenbau

Forschungsfragen

„Verwendungsmöglichkeiten von Grünalgen (Chlorophyta) im Pflanzenbau und verschiedene Technologien (Anlagen für Zucht, Verarbeitung und Lagerung oder Bereitstellung)“ → Anouk Loacker

„Grünalgeneinsatz (Chlorophyta) in der Nutztierhaltung und in der menschlichen Ernährung“

Einleitung und Allgemeines

Mit dem Begriff Algen ist eine heterogene Gruppe von Organismen gemeint, deren Gemeinsamkeit es ist, Photosynthese zu betreiben. Es ist nicht möglich deren Thallus in Wurzeln, Stamm und Blätter zu differenzieren, aber es ist möglich, sie auf ihren Ursprung bzw. ihre Stammart zurückzuführen.

Insgesamt sind zwischen 30.000 und 40.000 Algenarten bekannt. Diese können anhand ihrer Farbe in Grünalgen, Rotalgen, Braunalgen und Blaualgen, oder anhand ihrer Größe unter dem Mikroskop, in Mikroalgen und Makroalgen eingeteilt werden.

Durch das immer größer werdende Bewusstsein für unsere Umwelt steigt auch der Druck zur Veränderung von Ernährungsgewohnheiten. Die Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Alternativen für tierische Lebensmittel wird immer größer und die wachsende Weltbevölkerung führt zu neuen Anforderungen an landwirtschaftliche Produktionssysteme. Grünalgen wurden in der Geschichte immer wieder als Ersatzprodukt bzw. als Ergänzungsmittel für eine ausgewogene Ernährung in Betracht gezogen und zeigen ebenfalls großes Potenzial als landwirtschaftliche Ersatzerzeugnisse.

Material und Methoden bzw. Versuchsaufbau

Zur Ermittlung von verschiedenen Daten aus den Ländern Österreich, Deutschland und der Schweiz wurden parallel mehrere Informationsquellen genutzt. Neben der Internetrecherche und den von Wissenschaftlern und Forschern zur Verfügung gestellten Unterlagen wurde ein Online-Fragebogen um einen Vergleich von vier Unternehmen durchzuführen und ein Fragebogen um die Verkostung zu erfassen, genutzt. Zusätzlich fanden mehrere besuche von Anlagen und dem Algenkongress in Wien statt.

Einsatzbereiche von Algen

- Menschliche und tierische Ernährung
- Treibstoffe
- Kosmetik
- Pharmazie
- Agrarprodukte (Dünger oder Pflanzenschutzmittel)

Anbausysteme

Offene Systeme



Abbildung 1: Open-Pond-System (Quelle: Jongerius Ecoduna, 2023)

Geschlossene Systeme



Abbildung 2: Röhrensystem (Quelle: Jongerius Ecoduna, 2023)

Ergebnisse und Fazit

Die Ergebnisse aus der Arbeit haben das vorausgesagte, sehr hohe Zukunftspotenzial mehr als bestätigt. Die Materie Alge wird oft stark unterschätzt. Sie ist eine nachhaltige Alternative in vielen Bereichen und sehr vielseitig einsetzbar. Es benötigt zwar noch einiges an Forschung um ihr Potenzial auszureifen, aber zukünftig werden uns Algen sicherlich im Alltag bereichern.

Quellen

1. Abbildung 1: Open-Pond-System (Quelle: Unsere Produktionsanlage - Jongerius ecoduna (jongerius-ecoduna.at, 2023)
2. Abbildung 2: Röhrensystem (Quelle: Unsere Produktionsanlage - Jongerius ecoduna (jongerius-ecoduna.at, 2023)
3. Literaturquellen: Diplomarbeit Potenzial der Grünalge, 2023)

Traditionelle Holzkohleproduktion durch Köhlern sowie deren Auswirkung bei der Ausbringung des Kohle-Gülle-Mix im Grünland

Verfasser: Patrick Bucher, Sandro Scheger, Samuel Welte

Betreuer: DI Jakob Behmann

Fachbereich: Pflanzenbau, Chemisches Laboratorium

Einleitung

Mit zunehmend steigenden Mineraldüngerpreisen werden Landwirte immer mehr gezwungen, Alternativen zu finden, um ihren Ertrag zu steigern bzw. aufrechtzuerhalten. Es gibt bereits viele Verfahren wie die bodennahe Ausbringung der Gülle, welche aber sehr kostenintensiv ist und bei uns in Vorarlberg, vor allem in den Alpen-Gebieten, sehr schwer anzuwenden ist.

Aufgrund der zunehmenden Nachfrage von nachhaltigen Energieressourcen, steigt ebenso die Verfügbarkeit der Holzkohle, welche als Restprodukt der Strom- und Wärmeerzeugung durch Holz anfällt. Holzkohle wird schon seit Jahrhunderten mittels Holzkohlemeiler gewonnen.

Material & Methode

Im Rahmen der Diplomarbeit wurde in Schaan der Aufbau eines Holzkohlemeilers begleitet, dokumentiert und analysiert. Verglichen wurde das Output vom Traditionellen Kohlemeiler mit dem der moderner Holzvergaseranlagen. Im weiteren Verlauf wurden die Eigenschaften der Holzkohle bezüglich der Steigerung des Rohproteinertrags, des Trockenmasseertrages, der Veränderung des Boden-pH-Wertes sowie des Aschegehaltes im Grünland analysiert. Dafür wurden auf abgemessenen Parzellen in Bludesch eine 5%ige Kohle-Gülle-Mix Düngung ausgebracht.



Ergebnis

80% des Outputs, welches bei modernen Holzvergaseranlagen bei dem sogenannten Pyrolyseverfahren entsteht, ist feines Material, welches in der Landwirtschaft genutzt werden kann. Bei dem Traditionellen Verfahren, der Köhlerei, können nur rund 40% feines Material gewonnen werden. Bei den Feldversuchen konnte festgestellt werden, dass die Steigerung des Boden-pH Wertes durch den Einsatz von der Holzkohle nur minimal gehalten werden konnte. Zudem verbesserte die Holzkohle in der Gülle den Rohproteingehalt im Futter. Der Jahresrohproteingehalt konnte durch den Einsatz des Kohle-Gülle-Mix um 10% gesteigert werden. Bei dem Jahrestrockenmasseertrag konnte eine Steigerung von rund 14% erreicht werden. Bei den Messungen zum Aschegehalt variierten die Ergebnisse, jedoch war der Wert auf den Kohle-Gülle-Mix Flächen im Durchschnitt um 0,9% niedriger.

Fazit

Final steht fest, dass das Einbringen der Holzkohle in die Grünland-Düngung definitiv eine interessante Alternative zur Optimierung des Grünlandertrages darstellt. Durch ihre Fähigkeit der Nährstoffbindung ist sie neben den wirtschaftlichen Aspekten ebenso klimatechnisch eine nicht zu unterschätzende Ressource.

Haltung und Vermarktung der französischen Hühnerrasse Bresse

Gauloise bei Zufütterung von Molke als Eiweißquelle

Verfasser/in: Chiara Schneider, Lea Rüb

Betreuer/in: DI Jakob Behmann

Fachbereich: Tierhaltung



Die Bresse Gauloise wurde auf unserem Partnerbetrieb dem Mühlhof Ennemoser in Schnepfau in einer über den Sommer leerstehenden Stallung untergebracht. Der Stall wurde mithilfe einer Trennwand in zwei Bereiche unterteilt und mit Futterautomaten sowie Tränken ausgestattet. Die beiden Leistungsgruppen, welche sich in ihrem Geschlecht unterscheiden, wurde mit einem Futter-Molke-Gemisch gefüttert. Anschließend wurden die Leistungsdaten der beiden Gruppen untereinander verglichen.

Die Bresse Gauloise:

Die Bresse Gauloise ist eine aus Frankreich stammende Zweinutzungsrasse mit einer Mastzeit von 16 Wochen. Durch die herausragende Fleischqualität ist sie sehr beliebt und bei Feinschmeckern durchaus bekannt. In ihrem Herkunftsland wird das Fleisch mit einem geschützten Herkunftsbezeichnung vermarktet, wodurch sie in anderen Ländern nicht unter diesem Namen verkauft werden darf.



Vermarktung:

Mithilfe von Flyern und Broschüren wurden potenzielle KonsumentInnen zum Kauf animiert. Die Instagram-Seite sowie die Website dienen der KonsumentInnen-Information.



Molke-Fütterung

Die Besonderheit bei unserer Diplomarbeit liegt nicht nur bei der Rasse selbst, sondern auch bei der Fütterung. Neben dem in Futtersilos angebotenen BIO-Mastfutter, haben die Tiere einer 2:1 Molke-Futter-Mischung erhalten. Dafür wurde uns flüssige, angesäuerte Molke von der örtlichen Sennerei in Schnepfau bereitgestellt. Die Molke soll den Hühnern als Eiweißquelle dienen und beim Muskelaufbau helfen.



Fragebogen:

Mithilfe eines Feedback-Fragebogens wurde das Konsum- und Kaufverhalten der Vorarlberger KonsumentInnen sowie das Potenzial der Rasse in der ländlichen Region ermittelt. Dabei haben über 50% der KonsumentInnen teilgenommen.

Fazit:

Bessere Mastleistungen oder höhere Gesamtgewichte konnten durch die Zufütterung von Molke nicht festgestellt werden. Trotz dessen konnte der Futterverbrauch der Tiere um ca. 20g je Tier und Tag gesenkt werden. Außerdem stellte sich heraus, dass eine früherer Schlachtermin optimal gewesen wäre.

Aufgrund der positiven Rückmeldung, können wir stolz sagen, dass eine Projektwiederholung aus Sicht der KonsumentInnen gewünscht ist. Aus wirtschaftlicher Sicht ist eine Projektwiederholung, aufgrund erhöhter Futtermittelpreise, mit einer Preiserhöhung des Hühnerfleisches verbunden. Aus diesem Grund ist eine Preiskalkulation im Vorhinein durchzuführen.

Aus dem Absolventenverein

Protokoll

über die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines landwirtschaftlicher Schulen Vorarlbergs

am Dienstag, den 09. Mai 2023 am BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg in Hohenems.

Tagesordnung:

1. Eröffnung und Begrüßung
2. Referat von Fö.Ing. Christian Natter
(Forstabteilung BH – Bregenz) zum Thema:
4 Grad plus, Alarmstufe Rot?
3. Totengedenken
4. Protokoll der JHV 2022 (auf Wunsch)
5. Kassabericht
6. Bericht Rechnungsprüfer und Entlastung der Verwaltung
7. Berichte
 - a) Schulbericht des Direktors
 - b) Bezirke (Innerland, Oberland)
 - c) Obmann und Obmann - Stellvertreterin
8. Allfälliges
9. Imbiss

PUNKT 1

Obmann Markus Casagrande eröffnet um 20:05 Uhr die Versammlung und begrüßt alle Anwesenden. Entschuldigt sind Herta Schedler, Jasmine Greber, Anton Giselbrecht, Andrea Schlappack und Florian Vinzenz.

PUNKT 2

Referat von Christian Natter – 4 Grad plus, Alarmstufe Rot?

Der Referent betont zu Beginn dass der Klimawandel fix ist und die Leugner des Klimawandels immer weniger werden. Beispiel dafür sind entwaldete Hänge, Rutschungen, Überschwemmungen und Waldbrände.

- Die Konzentration an Treibhausgasen ist auf einem Niveau wie es seit 800.000 Jahren nicht so hoch war.
- Die Erwärmung in den Alpen ist größer als in anderen globalen Gebieten da die Landmasse sich stärker erwärmt als Wasserflächen und die Gebirge deutlich größere Oberflächen aufweisen.
- Statistisch gesehen beginnt die starke Erwärmung ab etwa 1960, Studien aus der Schweiz belegen dass 14 der wärmsten 20 Jahre seit der Beginn der Messung 1854 in den 2000er Jahren liegen.

Weitere Beispiele:

Anzahl der **Hitzetage** (Tag > 30 °C): Im Schnitt zwischen 1961 und 1990 2,7 pro Jahr, im Jahr 2019 waren es 19.

Vegetationstage: Im Schnitt zwischen 1961 und 1990 waren es 223, im Jahr 2019 260 Tage.

Die Weltbevölkerung ist der Haupttreiber des Klimawandels da sich deren Zahl seit dem Jahr 1900 vervierfacht hat. Das Ziel des Klimaschutzabkommens von Paris ist eine Deckelung der Erwärmung auf nur 2°C, aber

- die Temperaturerhöhung ist sehr schnell
- Hitzetage und Trockenheit werden mehr, Frosttage weniger
- länger andauernde, gleichbleibende Witterungsphasen
- die Prognose der Niederschlagsmengen wird immer schwieriger

Welche Auswirkungen hat das auf den Wald?

- Die Fichte wird in tiefen Lagen große Probleme bekommen, Hitze und Trockenheit setzen ihr sehr stark zu.
- Dieser Stress wiederum nützt dem Borkenkäfer
- Mehr Vegetationsdauer heißt auch mehr Vermehrung des Borkenkäfers, hier steigt die Kurve exponentiell
- Bei zukünftigen Hitzeperioden mit nachfolgendem Niederschlag bestimmen die Oberfläche und die Durchwurzelung die Abflussmenge des Wassers

Grundsätzlich kann man beobachten dass Waldbrände, Insektenbefall und Sturmschäden in den letzten Jahrzehnten zugenommen haben, dies wiederum bedeutet

- Steigerung des Zuwachses
- Waldgrenze geht nach oben
- Waldgesellschaften verändern sich
- neue Baumarten wie z.B. die Douglasie siedeln sich an
- Extremereignisse werden „normal“
- Krankheitserreger werden zunehmen.

Aus waldbaulicher Sicht gibt es dazu mehrere Optionen:

- Stabilität gewährleisten
- Resilienz (Vermögen nach einem Störungseinfluss die Fläche wieder zu übersichern)
- Anpassungsfähigkeit (Mischwald um ausfallende Arten zu kompensieren)
- Klimafitte Baumarten und Gastbaumarten
- Kombination von verschiedenen Wurzelsystemen
- Waldpflegemaßnahmen – Umbau von reinen Fichtenwäldern zu Mischwäldern
- Vom Kahlschlag zur Einzelstammnutzung
- Vielfalt statt Einfalt
- Plenterwald als Zukunft
- Erhaltung der Biodiversität (Gegenspieler vom Borkenkäfer)

Der Referent betont abschließend dass der Wald ein Betroffener des Klimawandels ist, aber auch ein Teil der Lösung darstellt.

Obmann Casagrande bedankt sich beim Referenten Christian Natter für seinen interessanten Vortrag und betont nochmals die Wichtigkeit dieser Thematik.

PUNKT 3

Zum ehrenden Andenken an Josef Bereuter, Lingenau und allen nicht genannten verstorbenen Vereinsmitgliedern erheben sich alle von ihren Sitzen.

PUNKT 4

Das Protokoll der letzten JHV vom 14.06. 2022 war im WIR abgedruckt, auf ein Verlesen wird verzichtet.

PUNKT 5

In Vertretung von Andrea Schlappack erläutert Obmann Casagrande den Kassabericht für das Jahr 2022.

Kassastand per 01.01. 2022:	24.863,16 €
Ausgaben:	15.584,59 €
Einnahmen:	13.849,18 €
Kassastand per 31.12. 2022:	23.127,75 €

Der Obmann bedankt sich bei allen zahlenden Mitgliedern für ihren Beitrag.

PUNKT 6

Rechnungsprüfer Daniel Spiegel berichtet von der Prüfung der Kassa am 28.4. 2023 und bescheinigt eine korrekte Führung der Finanzen. Er stellt den Antrag auf Entlastung der Verwaltung, diesem wird einstimmig zugestimmt.

PUNKT 7

a) Schulbericht von Dir. DI Markus Schwärzler

Direktor Markus Schwärzler berichtet vom Schuljahr mit gesamt 412 Schülerinnen und Schülern.

• Absolventenzahlen:		
Heurige Neuabsolventen:	Gesamtzahl an Absolventen:	
Fachrichtung Landwirtschaft	52	2460
Fachrichtung Hauswirtschaft	22	644
Fachschule für Berufstätige	29	569
HLA für Landwirtschaft	23	85

• Erwachsenenbildung:

Als Erwachsenenbildungsstätte haben im Kalenderjahr 2022 273 Veranstaltungen mit 486 Veranstaltungstagen stattgefunden, 10.624 Personen haben daran teilgenommen.

• Anmeldezahlen für das nächste Schuljahr:

FR Landwirtschaft:	100 Anmeldungen,
	70 werden aufgenommen
FR Hauswirtschaft:	35 Anmeldungen,
	33 werden aufgenommen
HLA für Landwirtschaft:	56 Anmeldungen,
	36 werden aufgenommen
Fachschule für Berufstätige:	21 Anmeldungen,
	17 werden aufgenommen

Weiters informiert Dir. Schwärzler über weitere schulische Aktivitäten wie z.B. den Wandertag, den Tanzkurs, die mit großem Erfolg durchgeführte Jungzüchterschule am Rheinhof und die Wahl der Schülervertreter.

Auch war unsere Schule bei verschiedenen Wettbewerben und Auszeichnungen mit dabei:

- Tierbeurteilungswettbewerb 1. und 3. Platz
- Forstwettbewerb in Tamsweg

- 4 mal 1. Preis bei Produktprämierungen auf der Wieselburger Messe
- Holi – flash Videowettbewerb 3. Platz
- Landesmeister in der Disziplin Fallkerb und Fällschnitt bei der Landesmeisterschaft der Forstwirtschaft
- Auszeichnung für unsere Schulküche mit „Vorarlberg am Teller“ in Gold

Dir. Schwärzler erläutert die ab nächstem Jahr stattfindende Abschlussprüfung für unsere Fachschüler welche für die Anerkennung der Ausbildung im Ausland notwendig ist und wir zudem das einzige Bundesland bisher ohne diese Abschlussprüfung waren. Diese Prüfung ist aber nicht zu verwechseln mit dem Facharbeiterbrief, dieser wird nach wie vor automatisch bei positivem Abschluss ausgestellt, nur ist zukünftig die Abschlussprüfung die Voraussetzung dafür.

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

• Bezirke

Oberland:

Der neue Obmann Ernst Waibel berichtet von der JHV am 9.2. 2023 bei der eine neue Führung gewählt wurde.

Obmann:	Ernst Waibel
Obmann-Stv.:	Martina Klien
Kassier:	Christof Kaufmann
Schriftführer:	Sebastian Allgäuer
Beiräte:	Johann Künzle und Hartwig Rheinberger
Kassaprüfer:	Manuel Böckle und Pirmin Schäfer.

Im März wurde ein Ausflug mit über 40 Teilnehmern zu einem Gemüsebaubetrieb in Sevelen und einem Milchviehbetrieb in Mauren organisiert.

Ernst dankt dem bisherigen Obmann Christian Klien für seine Bemühungen.

Innerland:

Kein Bericht

c) Obmann und Obmann – Stellvertreterin

Obmann Casagrande berichtet von mehreren Terminen:

- JHV am 14.6. 2022 mit Statutenänderungen
- Sitzung des Landesverbandes
- Sitzung des Schulgemeinschaftsausschusses im April mit Schwerpunktthema Abschlussprüfung
- Mehrere Jubiläen wurde gefeiert, 10 – jähriges des Jahrganges 2010 am 20.4. und das 10 – jährige der Jahrgänge 2011 und 2012 am 11.5, beides am BSBZ
- 50-jähriges Jubiläum des Jahrganges 1971 wurde im Herbst 2022 abgehalten, vor dem Sommer ist noch das Jubiläum des Jahrganges 1972 geplant.
- Schulabschluss der 3. Jahrgänge Fachrichtung Landwirtschaft und Hauswirtschaft am 6.5. mit Verleihung der Absolventennadel
- Die regulären Jubiläen sind dann im Herbst geplant
- Nächste Vorstandssitzung ist im Juni vorgesehen.

Gebhard Berkman spricht an dass ihm seit der Auflösung der Bezirksverbände die Aktivität und Perspektive im Landesverband fehlt. Der Obmann erläutert das Abwarten in Bezug auf Veränderungen in den Bezirken Oberland und Innerland, aber es ist geplant ein Programm wieder wie früher mit Ausflug und Fortbildung anzubieten.

Andreas Burtscher bietet an bei einer Exkursion nach Norddeutschland behilflich zu sein und interessante Besichtigungspunkte zu organisieren, dieser Vorschlag wird gerne angenommen und in Kürze aufgegriffen.

Christian Klien dankt in eigener Sache den Nachfolgern im Vorstand des Bezirkes Oberland und lobt das 10 – jährige Treffen vom 20.4. als gelungene Veranstaltung.

PUNKT 8

Gebhard Berkman möchte an Direktor Schwärzler seinen Dank für die erbrachte Leistung aussprechen, ebenso dankt Obmann Casagrande allen für ihr Kommen und für alle Aktivitäten im Verein.

PUNKT 9

Nach keinen weiteren Wortmeldungen schließt der Obmann die Sitzung um 21:50 Uhr und lädt zum Imbiss.

*Der Protokollführer:
Jürgen Hagspiel*

Leistungsabgeltung

Nach über einem Jahrzehnt der schriftlichen Enthaltbarkeit gegenüber dem WIR, haben mich einige aktuelle Entwicklungen in der Landwirtschaft veranlasst, mich hier zu äußern.

Die sogenannte Leistungsabgeltung wie sie von Seiten der Politik und auch von der Bäuerlichen Interessensvertretung der Landwirtschaft verkauft wird, hat meines Erachtens einige gewaltige „Schönheitsfehler“.

Wenn man in Bregenz die LWK betritt, fallen einem die schönen grünen Hinweisschilder im Eingangsbereich auf, wo auf die sogenannte „Leistungsabgeltung“ hingewiesen wird.

Der wesentlichste Schönheitsfehler ist die Bezeichnung Leistungsabgeltung als solches.

Das Wort Leistungsabgeltung impliziert juristisch gesehen immer auch einen zivilrechtlichen einklagbaren Anspruch mit sich, d.h. wenn ich eine klar definierte, von Kontrollorganen kontrollierte Leistung erbringe habe ich auch das einklagbare Recht die Bezahlung dafür vor Gericht einzuklagen. Wer sich schon einmal die Mühe gemacht hat das sogenannte kleingedruckte am untersten Rand der AMA Anträge zu lesen, den möchte ich auf das sogar rot hervorgehobene hinweisen. Dort steht in gut verständlichem Deutsch, dass auf die im Antrag beschriebenen Leistungen gar kein Leistungsanspruch besteht. Das bedeutet rechtlich gesehen schlicht und einfach man kann uns bezahlen wann und wieviel man will. Dieser Zustand ist schon seit Jahrzehnten Teil des Systems.

Selbst Flüchtlinge haben Rechtsanspruch auf Unterbringung, Gesundheitsversorgung, Schulbildung der Kinder usw.

Was mich wundert ist mit welcher totalen Selbstaufgabe ein ganzer Berufsstand das ohne Murren jahrzehntelang über sich ergehen lässt.

Ein solches Verhalten ist mir nur in Religionsgemeinschaften, Sekten und totalitären Vereinigungen bekannt. Als ich das Problem bei einem Bauerntag im Bregenzerwald offen angesprochen habe, wurde ich von Landeshauptmann Wallner belehrt, dass diese Forderung eine Unverschämtheit sei. Die vollzählig anwesende Entourage des Bauernbundes hat sich das vor vollbesetztem Saal stillschweigend gefallen lassen.

Ein weiterer wichtiger Punkt in dieser Sache ist das gesellschaftliche Ziel der sogenannten Leistungsabgeltungen.

Der eigentliche Grund jeglicher finanzieller Zuwendung für die Landwirtschaft weltweit sind immer zwei Gründe:

- Die ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln.
- Ein ausreichend vorhandenes Angebot an Nahrungsmitteln bewirkt ein für alle bezahlbares Preisniveau. (billiges Essen)

Das finde ich aus staatspolitischer Sicht notwendig und auch vertretbar. Seit es Aufzeichnungen über Hungersnöte gibt, hat Nahrungsmittelknappheit noch immer den Mächtigen den totalen Machtverlust und zum Teil den Kopf gekostet.

Solange diese Punkte in der politischen Auseinandersetzung nicht einmal angesprochen werden, braucht man sich über die jetzigen Zustände nicht wundern. Erst wenn das Wirklichkeit wird, verhandelt die Landwirtschaft auf Augenhöhe mit der Politik und gegenüber der Gesellschaft.

Zu den derzeit praktizierten Produktionsmethoden kann man aus unterschiedlichen Gründen stehen wie man will. Fakt ist, die geringsten Störungen in der weltweiten Produktion von Nahrungsmitteln (Dürren, Krieg, usw.) hat sofort drastische Auswirkungen über die Verfügbarkeit und das Preisniveau von Grundnahrungsmitteln.

Wenn ich wissen will wie eine Organisation tickt, muss ich nur anschauen, was sie nicht bereit ist zu tun. Ich bin zwar mittlerweile Pensionist und nicht mehr aktiver Landwirt, aber solange man sich solche Dinge bieten lässt, braucht man sich nicht wundern wie mit der Landwirtschaft in der Öffentlichkeit umgegangen wird.

Das Thema Berufsbild in der Öffentlichkeit ist meines Erachtens eine der größten Baustellen der Landwirtschaft. Zum einen ist es die schon krankhafte interne Uneinigkeit innerhalb der Berufsgruppe. Solange es Gruppen innerhalb der Landwirtschaft gibt, die glauben die Gesetze der Biologie und Chemie neu deuten zu müssen, habe ich keine Hoffnung, dass hier Besserung in Sicht ist.

Einen schönen Sommer und zwischendurch ein warmer Regen wünscht Euch

Andreas Burtscher



*Eigentlich weiß man, was es auch sei,
erst lange, nachdem man es gelernt hat.*

Joseph Joubert

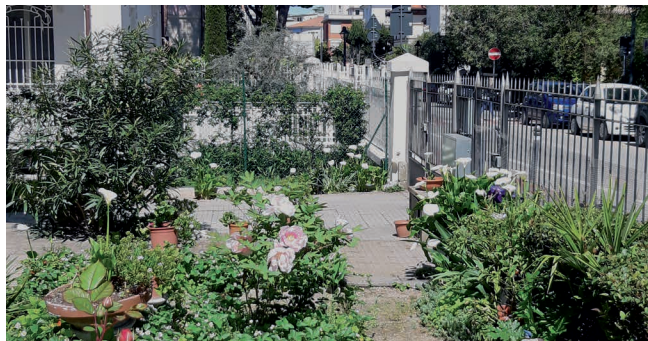
Abschlußexkursion der HW3 – 24. bis 28. April 2023

Bellaria Igea Marina, Italien

Los ging unsere Reise pünktlich um 7:50 Uhr. Bei regnerischem Wetter und niedrigen Temperaturen ließen wir die Schule hinter uns und rauschten Richtung Süden – der Sonne entgegen.

Nach einer kurzen Mittagspause in der Nähe von Piacenza und weiteren 3 Stunden Fahrt, erreichten wir den Zielort. 7 von 21 Mädchen genossen dort zum 1. Mal die Aussicht am Meer.

Bei frühlingshaften Temperaturen wurden wir im familiengeführten Hotel Boston herzlich in Empfang genommen, wo die Zimmer



für 4 Nächte in Beschlag genommen wurden. Ersilio Brandi – der Seniorchef des Hotels – begleitete uns auf unseren Exkursionen, um uns alle italienischen Führungen auf Deutsch zu übersetzen. Die gesamte Familie Brandi kümmerte sich sehr gut um uns und unsere Bedürfnisse.

In den folgenden Tagen durften wir die italienische Kultur samt der feinen mediterranen Küche kennen lernen, auch eine Hotelbesichtigung wurde mit uns gemacht. Es gab täglich Fisch und Meeresschnecken und viele andere feine Leckereien.

Wir besichtigten ein Weingut, durften den Wein natürlich auch verkosten, einen Fischmarkt, eine Olivenölfirma, ein Musikmuseum für mechanische Musik, lernten die Herstellung von Grubenkäse kennen, durften einiges verkosten und viele interessante Fakten über Italien erfahren. Z.B. dass der Großteil von italienischem Obst und Gemüse in dieser Region (Emilia Romagna) angebaut wird, da der Boden hier noch sehr fruchtbar ist.

Die jungen Ladies der HW3 stellten Ersilio im Laufe der Tage viele Fragen, die er geduldig und sehr gut beantworten konnte. Im Obst- und Gemüsebau läuft es sehr gut, doch als die Frage nach Bio-Vieh-Betrieben aufkam, erklärte uns Ersilio, dass die Rinder bei ihnen im Land sehr selten Tageslicht sehen würden und meist

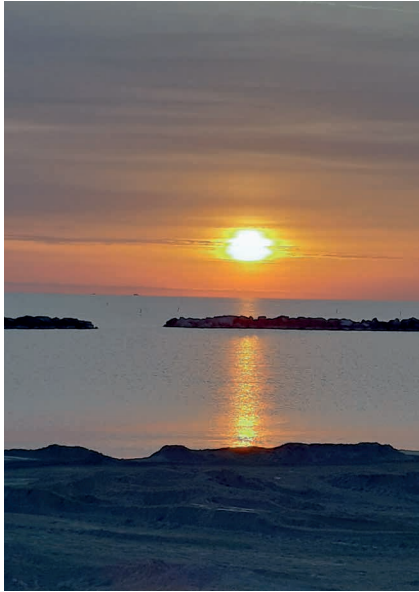


nur im Stall gehalten werden. Auf unseren gesamten Fahrten hielten wir Ausschau nach landwirtschaftlichen Betrieben und entdeckten auch den ein oder anderen.

Auch der Markt in Rimini wurde erkundet, die Strandpromenade mit einigen touristischen Daten bereichert, während wir entlang spazierten.

Freitag in der Früh ging die Reise dann schon wieder retour ins regnerische Ländle. Insgesamt durften wir viele neue und schöne Eindrücke mitnehmen. Es war eine tolle und stimmige Reise, auf der sich alle vorbildhaft benommen haben.

*Dipl.- Päd.
Holzer Verena*



Das züchterische Feuer schüren!

Neuaufgabe der Jungzüchterschule des BSBZ Hohenems war ein voller Erfolg

Vom 14. bis zum 17. April 2023 standen am BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg die Jungzüchter*innen im Mittelpunkt, denn die Weiterführung der Jungzüchterschule ging über die Bühne. Unter dem neuen Namen dem „i-Kuh Projekt“ war der Andrang bereits im Vorfeld der Veranstaltung enorm, 45 Jungzüchterinnen und Jungzüchter aus allen Landesteilen von Vorarlberg haben sich zu diesem Event der Rinderzucht angemeldet.

Kooperation mit der Rinderzucht AUSTRIA

Dieses Projekt war erstmals eine Kooperation der BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg mit der Dachorganisation in Sachen Rinderzucht: der Rinderzucht AUSTRIA. Ziel dieser Veranstaltung war und ist es, das „züchterische Feuer“ bereits in jungen Jahren zu schüren und die Leidenschaft für die Rinderzucht zu wecken. Nach der intensiven Vorauswahl der Teilnehmer*innen starteten dann 27 Schüler*innen mit vielen Erwartungen, einer gewissen Aufregtheit und mit noch mehr Leidenschaft in dieses Projekt. Aber bereits im Vorfeld hatten die Teilnehmer*innen eine Menge Arbeit, denn sie durften mit ihren eigenen Tieren der Rassen Braunvieh, Fleckvieh bzw. Holstein an dieser, im Bereich des landwirtschaftlichen Schulwesens einzigartigen Veranstaltung in ganz Westösterreich, teilnehmen. So wurden nicht nur die Schüler*innen, sondern auch die Eltern in diese Veranstaltung mit eingebunden, denn es galt die schönste Jungkalbin bzw. Kalbin auszusuchen und bereits zuhause vorzubereiten.



Strenger Tagesablauf mit straffem Zeitplan



An den Tagen des i-Kuh Projekt 2023 hatten die Schüler*innen einen strengen und vor allem fordernden Tagesablauf zu absolvieren. Neben den praktischen Einheiten bei dem die Schüler*innen durch erfahrene Jungzüchter Kolleg*innen des Braunvieh- bzw. des Holstein Jungzüchterclubs begleitet wurden und dabei das

richtige Waschen der Tiere, das perfekte Vorführen und natürlich die perfekte Stylings erlernten und selbst praktisch anwendeten, musste auch noch ein intensiver Theorieteil absolviert werden, wo Themen der Tiergesundheit, der Tierzucht und linearen Beschreibung und der richtigen Futtermittelanalyse und -beurteilung im Mittelpunkt standen, die von hochkarätigen Referent*innen der Rinderzucht AUSTRIA bzw. der Landwirtschaftskammer Vorarlberg vermittelt wurden.

Ausstellung am Rheinhof

Man spürte förmlich, wie sich die einzelnen Teilnehmer*innen dem eigentlichen Höhepunkt der Veranstaltung, am Montag dem 17. April, entgegensehten. Denn der Lehrbetrieb "Rheinhof" des BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, verwandelte sich in eine Ausstellungsarena und die langersehnte Rinderausstellung ging über die Bühne.

Bei bestem Wetter und Sonnenschein konnte der Direktor des BSBZ DI Markus Schwärzler pünktlich um 14 Uhr die Ausstellung eröffnen und die Jungzüchter*innen konnten den Ehrengästen, den Schüler*innen, den Lehrer*innen und den erschienen Familien ihr Können und das Erlernte unter Beweis stellen und auf höchstem Niveau präsentieren.

Eine Reihe von einzelnen Bewerben

Neben dem eigentlichen Typpbewerb, bei dem die schönsten Tiere der Rasse Fleckvieh, Holstein und Braunvieh gekürt wurden, stand vor allem auch das beste Vorführen im Mittelpunkt.

Bei der Rasse Fleckvieh überzeugte den Preisrichter das Rind von Samuel Hilbrand eine Zombie Tochter auf voller Länge. Sie erreichte den Typsieg bei der Rasse Fleckvieh vor der Heiko Tochter Frieda von Raphael Mathis aus Göfis.

Bei der Rasse Holstein konnte Florian Feuerstein aus Hittisau mit seiner Brenaco Red Tochter Roxy den Gesamtypsieg für sich entscheiden noch vor der Blackflip Kalbin Carmen von Johanna Greber aus Schwarzenberg.

Bei der Rasse Braunvieh überzeugten die Jungzüchterinnen auf voller Länge. Der Gesamtsieg beim größten Rassenblock bei dieser Ausstellung erreichte die Hüge Tochter Rainbow von der Jungzüchterin Leonie Pfeifer. Den Reservesieg in der Kategorie Braunvieh erreichte Sieber Celina mit der Cadiz Tochter Milana.

Auch beim Vorführen wurde Leonie Pfeifer in einem wahren Herzschlagfinale zur Gesamtvorführsiegerin über alle Rassen hingekürt.



Da beim i-Kuh Projekt auch das richtige und professionelle Scheitern intensiv gelernt wurde, wurde auch dieser sehr wichtige Teilaspekt bewertet. Das beste Styling bei seinem Tier lieferte Jakob Greber aus Schwarzenberg, der schon fast fehlerfrei dieses wichtige Bewertungskriterium für sich entscheiden konnte.

Den Tagessieg beim i-Kuh Projekt 2023 erreicht Leonie Pfeifer aus Gaschurn, die am meisten Punkte auf sich vereinen konnte und somit diesen sehr begehrten Titel für sich erreichen konnte.

Ich kann allen Teilnehmer*innen für ihre erbrachten Leistungen nur gratulieren. Ein großer DANK gilt auch dem Team des Rheinhofes, der gesamten Verwaltung des BSBZ Hohenems, aber auch den Sponsoren die diese Veranstaltung auch finanziell unterstützt haben.



So können wir uns auf eine Fortsetzung des i-Kuh Projektes im Jahr 2024 freuen.

FL Ing. Dominik Pinzger



Das Wesen der Dinge hat die Angewohnheit, sich zu verbergen.

Heraklit

Murimoos werken und wohnen ist ein breit aufgestelltes Unternehmen mit hohem Renommée. Bei uns finden 93 Personen Wohnraum und 120 Personen einen angeleiteten Arbeitsplatz in Betrieben wie bspw. der Schreinerei oder der Landwirtschaft. Murimoos ist ein Ausflugsziel mit überregionaler Ausstrahlung und verfügt über einen Spielplatz aus Eigenproduktion, ein Restaurant, zugängliche Betriebe und zwei eigene Läden.



Wir suchen per 1. Juli 2023 eine:n

Landwirt:in EFZ (Pensum 100 %)

Das sind Ihre Aufgaben

- Betreuung der rund 200-köpfigen Angus Mutterkuhherde, Mutterschafe, Mastschweine, Legehennen
- Mitarbeit über den gesamten Betrieb beim Futterbau, Ackerbau, bei Bedarf im Gemüsebau
- Arbeit mit unserem modernen Fuhrpark
- Betreuung und Förderung unserer Klient:innen

Das ist Ihr Profil

- Abgeschlossene Grundausbildung als Landwirt:in EFZ
- Erfahrung in der Mutterkuhhaltung vorteilhaft
- Selbständige und teamorientierte Persönlichkeit mit hohem Verantwortungsbewusstsein
- Führerausweis Kat. B und gute PC-Anwenderkenntnisse

Das bieten wir Ihnen

- Eine vielseitige Tätigkeit in einem grossen und modernen Landwirtschaftsbetrieb
- Möglichkeit für Weiterbildungen und Verantwortungsübernahme
- Attraktive Sozialleistungen und Einkaufsvergünstigungen in den eigenen Betrieben

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Matthias Schuler, Tel. 079 692 47 15.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung als pdf-Datei an bewerbungen@murimoos.ch

murimoos
werken und wohnen



*Nichts verschafft mehr Ruhe
als ein gefasster Entschluss.*

Charles Maurice de Talleyrand

Bundes-Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen

Am 30. März 2023 fand an der LLA Weitau in Tirol der 5. Bundes-Tierbeurteilungswettbewerb statt. 31 Teams mit Schülerinnen und Schülern reisten aus 26 Landwirtschaftsschulen aus ganz Österreich zu dieser Veranstaltung an und stellten damit mit über 130 Teilnehmer*innen einen neuen Teilnehmerrekord auf.

Begleitet von einem bunten Rahmenprogramm mit Geschicklichkeitsbewerben konnten die Schüler ihre Kenntnisse im Bereich der Rinderbeurteilung unter Beweis stellen. Das Ziel bestand darin, Kühe zu linear zu beschreiben und der Niveaugabe eines Zuchtbeuraters möglichst nahe zu kommen.

Beurteilt wurden Tiere der Rasse Fleckvieh, Brown Swiss und Holstein. Die Schüler hatten sich auf diesen Bewerb im Vorfeld bereits intensiv vorbereitet.

Großartiger Erfolg für das BSBZ Hohenems

Das BSBZ Hohenems nahm mit 4 Schülern aus dem dritten Jahrgang an diesem Wettbewerb teil. Dabei gelang den Schülern aus Vorarlberg ein großartiger Erfolg.

Florian Feuerstein konnte sich in der starken Gruppe der Rasse Holstein den Sieg in dieser Kategorie sichern. Auch bei der Rasse Braunvieh konnte das BSBZ Hohenems einen Podestplatz erreichen. Jakob Schneider erreichte in der Kategorie Braunvieh den hervorragenden dritten Gesamtrang.

Weiters haben Niklas Peter und Valentin Muther erfolgreich in der Kategorie Braunvieh bzw. Holstein teilgenommen.

Auf diesem Wege gratulieren wir nochmals dem erfolgreichen Team des BSBZ für ihre Teilnahme und freuen uns schon auf den Bewerb nächstes Jahr in der LFS Phyra in Niederösterreich!



Abschlußexkursion der 3a-Klasse – 24. bis 28. April 2023

Nach intensiven drei Jahren ging es für uns endlich auf die Abschlussreise. Zusammen mit unserem Klassenvorstand Herr Schwarzmann und unserer Begleitung Herr Mair fuhren wir um 6:30 Uhr in Richtung Schweiz los. Das erste Ziel war die Genossenschaft Swisshgenetics bei der wir mit Freude empfangen wurden. Die Klasse wurde in 2 Gruppen eingeteilt, welchen jeweils das Absamen und der Stall gezeigt wurde, anschließend präsentierten sie uns noch ein paar Stiere. Nach einer Tasse Kaffee und einem leckeren Gebäck wurde uns der Firmenfilm vorgestellt. Die Genossenschaft Swisshgenetics wurde 1964 gegründet es werden ca. 200 Stiere gehalten. Die Stiere werden größtenteils mit Heu, Stroh und einem geringen Anteil an Gras- und Maissilage gefüttert, da die Stiere nicht zu fett werden sollten, denn darunter leidet die Samenqualität. Ein kleiner Teil des Futters wird auf einer Fläche von 2,5 ha selber produziert und der Rest wird zugekauft.

Unser nächstes Ziel war ein Partnerbetrieb von Swisshgenetics und zwar der Sandmatthof von Michael Lang in Aristau. Dort erklärte er uns auch noch die Partnerschaft zu Swisshgenetics. Danach präsentierte er uns die besten Tiere im Stall. Anschließend gab er uns noch eine Hofführung und außerdem durften wir noch einen Blick in den Schweinestall werfen. Der Betrieb ist im Besitz von 100 Kühen, mit



einem Stalldurchschnitt von ca. 10.500l mit 4,33% Fett und 3,70% Eiweiß, und 2.000 Schweinen. Nach der Besichtigung des gesamten Hofes wurden wir noch ins „Züchterstübli“ eingeladen, wo wir noch mit Essen und Trinken verpflegt wurden. Danach fuhren wir in unser Hotel, den Spinnerhof, in dem wir die ganze Woche nächtigten.

Nach der ersten Übernachtung starteten wir nach einem leckeren Frühstück die Reise zum 220 ha großem Huberhof in Iffezheim der Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Spargel und noch einiges mehr, anbaut. Sein Großvater hatte mit ein paar Kühen und Schweinen begonnen, doch dem wurde auch mit der Zeit klar, dass der Anbau von Erdbeeren besser ist und so hat alles begonnen. Seit 2007 wer-



den auf dem Betrieb 25 ha Erdbeeren angebaut. Wenn die Ernte beginnt, hat er ca. 180 Erntehelfer, die hauptsächlich aus Polen und Rumänien stammen. Die Vermarktung der Produkte erfolgt über den Hofladen, diverse Verkaufsstände und über das eigene Hofkaffee.

Danach machten wir uns auf den Weg zum Aulachhof, dort aßen wir auch zu Mittag ein Spanferkel. Nach der Stärkung besichtigten wir noch den Hof, sie besitzen 16 Pferde, 30 ha Grünland und 120ha Ackerland. Der Betrieb spezialisierte sich anfangs mit 3500

Hühner, später auf die Schweinezucht und jetzt hauptsächlich auf Ackerbau. Auf dem Acker werden Gerste, Kartoffeln, Weizen und Körnermais angebaut.

Nach der interessanten Führung mussten wir uns aber auch schon wieder auf den Weg machen und zwar nach Reinau zum Banaterhof. Dort wurden wir um den Hof geführt, der früher ein Tierhaltungsbetrieb war. Später wurde den Vorfahren klar, dass der Anbau von Gemüse rentabler ist. 1990 stellten sie den gesamten Betrieb von konventionell auf bio um. Von Zeit zu Zeit entwickelte sich der Betrieb immer wieder weiter. Zurzeit ist der Betrieb in Besitz von 44 ha Ackerland, 10 ha Dauergrünland und 1 ha Wald. Die Produkte von den ca. 2.300 Legehennen und den 10 Mastschweinen vermarktet er auf Wochenmärkten, in Gewerbebetrieben und direkt ab Hof. Die Hühner werden in einem Alter von 16-18 Wochen zugekauft und in einem Außenklimastall gehalten, den er selber erfunden und gebaut hat. Es war im Gesamten ein sehr interessanter Betrieb, auf dem wir sehr vieles gelernt haben. Am Abend fuhren wieder in unser Hotel und ließen den Abend



Am Mittwoch gabs den spaßigen und auflockernden Teil der Abschlussexkursion. Es ging für die Klasse zum Europapark nach Rust. Der Europapark ist ein 94 Hektar großes Areal und gleichzeitig der

größte Freizeitpark Europas. Nach viel Adrenalin und Spaß von den Achterbahnen wie z.B. Bluefire oder Silverstar ging der Tag schon zu Ende. Am Abend haben wir noch die Stadt Offenburg besucht, in der wir viele neue Bekanntschaften gemacht haben. Um halb 10 ging es dann wieder ins Hotel.

Am Donnerstag fuhren wir nach Sinzheim zur Firma Rauch Düngerstreuer. Nach der Ankunft wurde uns das Unternehmen gezeigt. Es wurden 2 Düngerstreuer direkt vor Ort gezeigt und erklärt. Nach dem Vortrag gab es noch eine leckere Jause und Getränke. Zum Schluss wurde uns das 1,5 Hektar große Werk gezeigt, das 16.000 Maschinen pro Jahr produziert. Das Unternehmen hat sich auf Granulatstreuung, Kommunaltechnik und Saattechnik spezialisiert.

Um 11 Uhr ging es weiter nach Saverne zum Unternehmen Kuhn. Als wir ankamen wurden wir zum Mittagessen eingeladen. Danach stöberten wir durch den Kuhn Shop und sahen uns einige



Ausstellungsmaschinen an. Im Anschluss gab es einen Vortrag zur Kuhn Entwicklung und Produktion in den verschiedenen Ländern. Das Unternehmen produziert an 11 verschiedenen Standorten, so gut wie jede Maschine. Danach gab es eine Werksführung in der riesigen Montage und Ersatzteillhalle. Zum Schluss fuhren wir noch zur eigenen Gießerei von Kuhn. Dort wurde uns die Qualitätskontrolle vom Material gezeigt und das ganze Gießverfahren inklusive Aufbereitung, Lackieren und Montage.

Am Abend hatten wir noch eine schöne Zeit in Straßburg. Wir besichtigten z.B. die Münster Kathedrale und aßen etwas. Um 10 Uhr ging es dann wieder zurück nach Sasbachwalden, wo wir noch ein bisschen mit unserem Klassenvorstand zusammensaßen.

Am Freitag war dann leider schon wieder der letzte Tag. Nachdem wir unsere Sachen gepackt haben, fuhren wir Richtung Mochenwangen zum Betrieb Rimmele. Nach der vierstündigen Fahrt kamen wir dort an. Herr Rimmele und sein Vater zeigten uns den 70 Kühe Betrieb mit Melkroboter. Sie halten auch noch ca. 800 Hühner und brennen ihren eigenen Schnaps. Um 14:30 Uhr ging es dann weiter zurück zur Schule. Alle, besonders unser Klassenvorstand Herr Schwarzmann, waren sehr froh, dass die Fahrt unfallfrei und ohne größere Probleme verlaufen ist.



Danke für die großartige Abschlussexkursion!

Text: Jakob Greber, Noah Haltmeier, Simon Linder, Belinda Forster
Bilder: Valentin Muther, Linus Schneider

„Über den Tellerrand blicken“

Exkursion im Fach Spezielle Milchviehzucht

Am Freitag, den 24.02.2023 fand die Exkursion im Fach „Spezielle Milchviehzucht“ statt. Pünktlich um 13 Uhr ging es für die Schüler*innen der Klassen 3a und 3b, ab in die schöne Schweiz.

Erstes Ziel war der Holsteinzuchtbetrieb von Familie Dominik Sätteli in Mörschwill.

Dort besichtigten die Schüler*innen den Stall, sowie die Tiere und der Betriebsführer erklärte uns anhand seiner besten Tiere die Vorzüge der Rasse Holstein im Bereich der Milchproduktion. Es ist ein ausgezeichneter Betrieb mit einer durchschnittlichen Herdenleistung jenseits der 10.000 kg Milch mit erstaunlichen Inhaltsstoffen. In dieser kurzen Zeit die wir am Betrieb waren konnte man die Leidenschaft der gesamten Familie für diese Rasse förmlich spüren und sie faszinierte uns mit ihrem Fachwissen und ihrem kompetenten und fesselnden Auftreten. Anschließend konnten wir bei Kaffee und Kuchen die erlebten Eindrücke nochmals Revue passieren lassen.

Ein herzliches DANKE nochmals an den Betrieb Sätteli. Es war für uns ein toller Betrieb der für uns ein gutes Beispiel dafür war, dass Leistung, Exterieur und Fitness nicht unbedingt Gegenspieler sein müssen.

Dann ging es weiter nach St. Gallen auf die 30. IGBS Schau am Gelände der OLMA die im Rahmen der Messe Tier und Technik abgehalten wurde.

Da wir noch ein wenig Zeit hatten konnten wir uns kurz die aktuellen Trends der modernen Landwirtschaft auf der Messe Tier und Technik ansehen.

Pünktlich um 17 Uhr ging der zweite Höhepunkt dieser Exkursion über die Bühne. Die Elite Auktion der IGBS Schau. Angeboten wurden Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen und Kälber der Rasse Brown Swiss. Auch diese Tiere ließen uns förmlich staunen, denn sie ließen im Bereich Leistung, Exterieur sowie Zuchtwert keine Wünsche offen. Neben der Atemberaubenden Atmosphäre und den vielen Zuseherinnen und Zusehern aus der Schweiz, Österreich und Deutschland sowie aus fast allen anderen Europäischen Ländern, konnten wir Zeugen von Höchstpreisen für die angebotenen Tiere werden.

Der eigentliche Höhepunkt fand aber um 19 Uhr statt. Die IGBS Schau. Dies ist eine Schau an der die besten Braunviehtiere aus der ganzen Schweiz aufgetrieben und präsentiert werden. Erfreulich aus Österreichischer Sicht war die Teilnahme eines Tiroler Züchters aus dem Zillertal der dritt erfolgreichster Aussteller wurde.

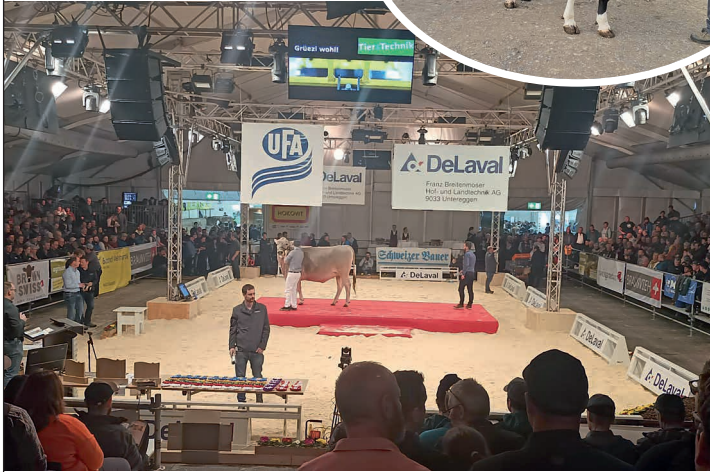
Leistung und atemberaubendes Exterieur

Es ging bei dieser Ausstellung Schlag auf Schlag. Ein Ring von Exterieur starken Tieren folgte dem nächsten und uns wurde die ganze Qualität der Rasse Braunvieh präsentiert. Leider mussten wir nach den Gesamtentscheidungen bei den Erstlingskühen wieder die Reise ans BSBZ antreten.

Mit dieser Exkursion konnten wir einen Einblick in die spezielle Milchviehzucht erlangen und auch einen kleinen Blick über die Landesgrenzen von Vorarlberg wagen.

Dominik Pinzger





*Lieben heisst einen anderen Menschen
so sehen zu können,
wie Gott ihn gemeint hat.*

Dostojewski



Leonhard Peter, Dornbirn
(Landwirtschaft 2013)
und **Elisabeth Wieser**, Schnepfau

Stefan Moosbrugger, Bezau
(Landwirtschaft 2010)
und **Theresia Flatz**, Egg (Hauswirtschaft 2014)

Katharina Greber, Bartholomäberg
(Hauswirtschaft 2019)
und **Florian Bürkle**

Larissa Biladt, Hörbranz (Hauswirtschaft 2016
und Landwirtschaft 2017)
und **Matthias Mennel**, Sulzberg
(Landwirtschaft 2015)

Florian Meusburger, Bezau
(Landwirtschaft 2013)
und **Hannah Türtscher**

Kathrin Feurle, Sulzberg
(Hauswirtschaft 2015 und Landwirtschaft 2016)
und **Christian Klien**, Feldkirch
(Landwirtschaft 2010)

Der Absolventenverein wünscht euch von Herzen alles Gute!

Zum Gedenken

*Trauern ist liebevolles Erinnern.
Wenn die Sonne des Lebens untergeht,
leuchten die Sterne der Erinnerung.*



Josef Bereuter, Lingenau
Absolvent Mehrerau 1955

Johann Lampert, Nenzing
Absolvent Mehrerau 1956

Karl Mathis, Hohenems
Absolvent Hohenems 1976



*Wer sich nicht täglich Zeit für seine Gesundheit nimmt,
wird sich einmal viel Zeit für seine Krankheiten nehmen müssen.*

Sebastian Kneipp

Unterland unterwegs

Am Samstag den 4. März kamen die Mitglieder des letzten Vorstandes vom Bezirk Unterland zu einem informativen und geselligen Nachmittag gemeinsam mit den Ehepartnern zusammen.

Wir trafen uns im Rheindelta auf dem Heldernhof der Familie Helgar und Bernd Gerer.

Bei einer Einführung in die Betriebsgeschichte erhielten wir einen Einblick in die Entwicklung des Hofes und der Suche nach Alternativen zur Milchviehhaltung. Schließlich starteten sie 2015 mit Wasserbüffeln.

Von diesen wird ein breites Spektrum von Produkten selbst erzeugt und vermarktet. So wird als Beispiel Büffelmilch in speziellen Kühltransportboxen per Paketdienst bis nach Wien verkauft.

Im Anschluss an einen Rundgang durch den Hof bekamen wir einige selbsterzeugte Produkte zur Verkostung serviert und konnten uns selbst von der Qualität der Produkte überzeugen.

Mit einem Gastgeschenk bedankten und verabschiedeten wir uns.

Anschließend fuhren wir noch zu Gertruds Mostschenke wo wir den Nachmittag bei Speis und Trank gemütlich ausklingen ließen.

Hubert Winsauer





**Lerne und wachse in einer spannenden Branche.
Werde Teil unseres Teams!**

**Bewirb dich jetzt für deine
Lehrstelle als Stahlbautechniker/in
ab Herbst 2023**



DIEMwerke

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

Viele, viele Absolventen...

...sind unseren Einladungen gefolgt und feierten gemeinsam ihr Absolventenjubiläum. Da die Coronaphase dafür verantwortlich war dass manche Jubiläen erst gar nicht bzw. teilweise organisiert und wieder verschoben worden sind war es in diesem Frühjahr soweit. Als erstes feierte der Abschlussjahrgang 2010 seinen nachträglichen 10er am 20. April im BSBZ in Hohenems. Etwa 40 Teilnehmer waren gekommen und bei guter Verpflegung durch die Schulküche gemeinsam einen Abend bis spät in die Nacht zu verbringen und Erinnerungen auszutauschen.



Drei Wochen später am 11. Mai war es dann für die Abschlussjahrgänge 2011 und 2012 soweit, da beide damals stark besuchte Jahrgänge waren fanden sich etwa 120 Jubilare im BSBZ ein. Sie brachten gute Laune, Hunger und noch mehr Durst mit, was uns natürlich recht war, und so hatte sich für etliche dieser Abend deutlich Richtung Morgen gezogen.

Das gemeinschaftliche Miteinander stand hier im Vordergrund und geplant ist hier wieder den üblichen Feierrhythmus einzuhalten damit die nächsten Jubilare des Jahrganges 2013 auch wirklich ihr 10-jähriges im Herbst 2023 feiern können. Wir freuen uns darauf.

Jürgen Hagspiel

Das Rechte erkennen und nicht tun ist Mangel an Mut.

Konfuzius

Die nackte Wahrheit

Laut einer Legende treffen sich die Wahrheit und die Lüge eines Tages. Die Lüge sagt zur Wahrheit: „Heute ist ein wunderbarer Tag!“ Die Wahrheit blickt in den Himmel und seufzt, denn der Tag war wirklich schön. Sie verbringen viel Zeit miteinander und kommen schließlich neben einem Brunnen an. Die Lüge erzählt der Wahrheit: „Das Wasser ist sehr schön, lass uns zusammen baden!“ Die Wahrheit testet das Wasser und entdeckt, dass es wirklich angenehm ist. Sie ziehen sich aus und beginnen zu baden. Plötzlich kommt die Lüge aus dem Wasser, zieht die Kleidung der Wahrheit an und rennt davon. Die wütende Wahrheit kommt aus dem Wasser und rennt überall hin, um die Lüge zu finden und ihre Kleider zurückzubekommen. Die Welt, die die Wahrheit nackt sieht, wendet ihren Blick mit Verachtung und Wut ab. Die arme Wahrheit kehrt zum Wasser zurück und verschwindet für immer, und versteckt darin ihre Scham.

Seither reist die Lüge um die Welt, verkleidet als die Wahrheit und befriedigt die Bedürfnisse der Gesellschaft. Denn die Gesellschaft hat auf keinen Fall den Wunsch, der nackten Wahrheit zu begegnen.

Soweit zu dieser Legende. Andererseits werden wir laufend Zeitzeugen dieser Lügenwahrheit. Und das Benennen der nackten Wahrheit ist meist eine schwere und meist undankbare Sache. Wer bei den „Gottoberen“ Kritik anbringt wird geächtet und untergraben wo es geht. Wir bekommen jede Menge von verschiedenen Eindrücken an einem Tag mit. Medien berichten, Nachrichten werden gesehen, Leserbriefe geschrieben, Meinungen werden ausgetauscht, Bilder mit Kurzttext kommen aufs Handy, Gelerntes meldet sich aus dem Hintergrund. Ein Sammelsurium von verschiedenen Eindrücken prasselt täglich auf uns herein. Meist bleibt wenig Zeit die Dinge zu hinterfragen, Hintergründe zu recherchieren um dann die Konsequenzen genau abschätzen zu können. Und Morgen, „da rennt schon wieder eine neue Sau durchs Dorf“, wie man so sagt. Die Alte hat aber ihre Spuren unverarbeitet hinterlassen. Uns „Normalsterblichen“ bleibt nur das Bauchgefühl, das sich meldet. Dieses Bauchgefühl hängt aber von Bildung, Information, Belesenheit, Meinungszugehörigkeit usw. ab. Die Schreiberlinge und Lobbyisten wollen ja

nur, dass wir alles richtig verstehen. Vorurteile, Spekulationen und Gegensätze sind immer vorhanden.

Da stellt sich mir öfters die Frage, in welcher rücksichtslosen Zeit leben wir eigentlich? Welche Ereignisse sind für die zukünftige Geschichtsschreibung wichtig? Welche Maßnahme entscheidet, ob sich etwas zum Guten oder als erster Schritt zur Misere entwickeln wird. Den Satz kennen alle: „Heute stehen wir am Abgrund, morgen sind wir einen Schritt weiter“. Wenige wollen dessen Bedeutung erkennen, solange der Strom und das Wasser fließen, die Regale voll sind, der Arbeitsplatz sicher ist und die Fußballer rennen; Brot und Spiele!

Seuchen, Warmzeiten, Inflation, Gewitter, Hagel, Hunger usw. habe es ja wohl immer schon mal wieder gegeben. Die Frage ist dann nur, ob die Warmzeiten auf die wir auch bei uns zusteuern zum Leben taugen, da warm meist auch trocken bedeutet? Die Frage ist auch, ob und wo wirklich Wichtiges übersehen wird und dann Fehlschlüsse gemacht werden. Und natürlich die alte Frage: „Cui bono?“ – wem nutzt es? Und wenn man weiß, dass in Brüssel mehr Lobbyisten Leben als Politiker, darf man sich über die überbordenden Regeln, unter anderem auch für die Landwirtschaft, nicht wundern. Die Letztverantwortung bleibt natürlich immer beim Anwender, wir leben ja schließlich in einer freien Welt.

Ja, es gibt Grund zur Sorge. Die vernetzte Welt hat viele Sorgen. Das Schmelzen der Pole und Gletscher, Hunger und Völkerwanderungen in Afrika, nähere und fernere Kriege, Terror und Anschläge, Mobbing im Netz, Entwicklung des Bildungswesen, Zunahme der autoritären Machthaber, Krise der Demokratie, totale Kontrolle der Menschen, Verletzung der Menschenrechte, Probleme des fairen Handels, Inflation ohne Ende, das Vorpreschen der KI (künstlichen Intelligenz) etc.

- Es geht bei den weltweiten Problemen sehr oft auch um die nackte Wahrheit.
- Richtige Ernährung schützt das Klima, weniger Fliegen und Fahren auch.
- Gerechte Bezahlung verhindert auch Armut.
- Kriege machen viele arm und tot andere reich.

- Bildung ermöglicht Selbständigkeit und verringert Abhängigkeit.
- Autoritäre Regime setzen auf totale Kontrolle. (China)
- Demokratie verlangt Mitsprache und aktive Teilnahme am Geschehen.
- Inflation ist kein Zufall, sie wird durch die Wirtschaftenden erzeugt.
- Fairen Handel muss man machen, nicht nur davon reden.
- Es ist kein Gesetz, dass Chefs von Banken, Energie- und anderen Konzernen das Tausendfache eines Arbeiters verdienen müssen.
- Die künstliche Intelligenz bemerken wir alle.

Wir haben ja die DSGVO. Datenschutzgrundverordnung. Und trotzdem sind wir bestens durchleuchtet. Über die Chinesen mit ihrem autoritären System und den vielen Kameras, mit Gesichtserkennung lächeln wir zeitweise. Aber: Das Einkaufsverhalten im Netz, die Mobilität, der Medienkonsum, unsere Gesundheitsdaten, die Finanztransaktionen, die Freundschaften, diverse Down- und Uploads, Lieder, Filme, Fotos, Abos usw.?

Unsere digitalen Spuren sind auch im Westen immer und überall vorhanden, nicht nur, wenn wir mit dem Auto auf die Autobahn fahren, etwas mit Visa bezahlen oder unser Handy mithaben. Selbst drücken wir ja auch manchmal „Annehmen, Zulassen“, wenn wir etwas kaufen oder ansehen wollen. Wenn alle Daten zusammengeführt werden, sind auch wir gläsern. Die KI weiß bereits jetzt mehr über uns als uns selbst bewusst ist. Das permanente online Sein, hat seinen Preis. Das sollten wir wenigstens bedenken und der nackten Wahrheit ins Auge schauen.

Elmar Weißenbach

*Was einem in den Schoß fällt,
verliert man leicht.*

Schwedisches Sprichwort

Blasmusik am BSBZ

Seit Herbst 2022 wieder mit "voller Puste" dabei! Nach der Corona bedingten 2jährigen Pause formierte sich diesen Herbst die Blasmusik am BSBZ neu. Es konnten mehrere Ensembles zusammengestellt und formiert werden. Neben einem Trompeten Ensemble und einem Holz Ensemble entstand auch ein gemischtes Blech Ensemble.

Ihr während zahlreichen Proben erworbenes Können konnten die Schüler*innen in den verschiedensten Ensembles bei Auftritten bei der Weihnachtsfeier, beim Müttertag, beim großen Almwirtschaftstag und bei der Abschlussfeier der dritten Jahrgänge vorführen.

Herzlichen Dank für euren Eifer und den Dienst, den ihr damit unserer Gemeinschaft erweist.

Dominik Pinzger



Schüler & Lehrer v.l.n.r.; Nico Konzett, Dominik Pinzger, Laurin Sohm, Luca Steinwender, Lorenz Büsel, Anna Rüdler, Ursina Kessel, Laura Boch, Anna Schörgenhofer und Johannes Peter



Sobald die kleine Quelle versiegt, trocknet der große Strom aus.

Japanisches Sprichwort



#nolimits

JETZT ZUM
SCHNUPPERN
ANMELDEN

LEHRE BY DOPPELMAYR

NO LIMITS

lehre.doppelmayr.com

Doppelmayr