

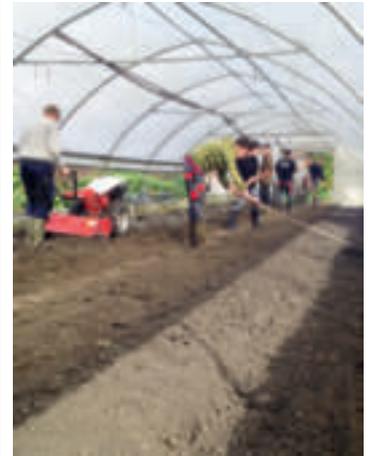


WIR



MITTEILUNGSBLATT FÜR DIE VORARLBERGER ABSOLVENTEN LANDWIRTSCHAFTLICHER FACHSCHULEN

38. JAHRGANG • NUMMER 93 • JUNI 2016



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



Die Mädchen der FH2 - Klasse starten in den Sommer!

Herausgeber:
 Absolventenvereine
 Landwirtschaftlicher Fachschulen
 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	3
Auszeichnungen	6
Auszug aus der Rede des Direktors anlässlich der Schulabschlussfeier am 4. Mai 2016	7
12 shades of BSBZ	9
„MoM“ (Modern & Motivierend), „Fit4Brain“, „Kraftwerk Jugend“	11
Wir sind eine Umweltzeichen-Schule	12
Protokoll über die Jahreshauptversammlung	13
Der neue Landesvorstand des Absolventenvereins	19
Ausflug ins Brotbackdorf nach Heiligkreuztal	21
Jung trifft Alt auf hoher See	22
Abschlussexkursion 3c	24
Abschlussfahrt 3b	26
Wenn ein Hofrat 80 Jahre alt wird	29
Abschlussexkursion FH3	30
Abschlussfahrt 3a	32
Toller Service für die Älpler	34
Bio Austria und wir	35
Servieren wie die Profis beim ZLG-Abschluss	35
Absolventenverein Bezirk Oberland	36
Liebe Absolventinnen und Absolventen	36
Geschätzte Leserinnen und Leser	36
Wie die Zeit vergeht	37
Absolvententreffen 1991 -2016	38
Kreativ kochen und backen	39
Einladung Reise Tirol/Zillertal	42
alea iacta est	43



Zum Geleit!



Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Hallo,

ich bin **Anna Glaser**, bin 23 Jahre alt und komme aus Ottersweier im schönen Schwarzwald (Deutschland). Nach der Realschule kam ich 2009 als Direkteinsteigerin der Hauswirtschaft ins BSBZ. Es war für mich eine sehr schöne und prägende Zeit, an die ich auch heute noch gerne zurück denke.

Einerseits sind es die unzählige Tipps und Tricks quer durch den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich, andererseits sind es aber auch die Beziehungen und vor allem, all die unvergesslichen Momente die ich aus „Ems“ mitnehmen konnte. Daher liegt mir auch sehr viel an der Zukunft des Absolventenvereines.

Nach meine Zeit im BSBZ machte ich in Triesdorf (Bayern) eine 3-jährige Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin. Aufgrund meines Freundes zog es mich wieder ins schöne Ländle, genauer gesagt in den Bregenzerwald zurück.

Beruflich bin ich nun als Assistentin der Hauswirtschaftsleitung im Bildungshaus St. Arbogast tätig.

Den diesjährigen Absolventinnen und Absolventen wünsche ich alles Gute, vor allem aber wünsche ich ihnen, dass sie den Weg finden, welcher sie glücklich und zufrieden macht.

Des Weiteren wünsche ich allen einen schönen und erfolgreichen Sommer.

Beste Grüße Anna

aenna.glaser@web.de | 0664/4964634

Im Wandel.....

befinden sich derzeit viele Dinge um uns herum. Gesellschafts- und agrarpolitische Veränderungen begleiten uns jeden Tag. Ebenso eine Veränderung erfahren hat unser Verein.

Bei der Jahreshauptversammlung am 3. März dieses Jahres wurden beim Absolventenverein Neuwahlen durchgeführt. Ich darf das Amt des Obmannes von Georg Keckeis übernehmen.

An dieser Stelle möchte ich ein paar Worte zu meiner Person verlieren und mich kurz vorstellen. Ich bin 1976 in Bregenz geboren und habe nach der Pflichtschule die Försterschule in Gainfarn (NÖ) und die Lehre zum Zimmermann abgeschlossen. Die Fachschule für Berufstätige habe ich 2015 abgeschlossen. Seit 2007 bin ich Waldaufseher in Hohenems und seit 2008 Lehrer an der Landwirtschaftsschule. Ich wohne mit meiner Frau und unseren Kindern in Hörbranz.

Im Zuge der Jahreshauptversammlung wurde auch der Landesvorstand neu gewählt. Der neue Vorstand hat die Arbeit bereits aufgenommen. Unser verjüngtes Team ist voller Tatendrang und freut sich auf die bevorstehenden Herausforderungen.

Beim Begehen von neuen Wegen dürfen allerdings die Leistungen der Vergangenheit nicht vergessen werden. So gilt besonderer Dank für die getane Arbeit und die vielen für den Verein investierten Stunden all jenen Funktionären und Mitgliedern, die in der Vergangenheit den Verein zu dem gemacht haben, was er

*Wenn du die Welt verändern willst,
beginne mit dem Menschen, den du
jeden Morgen im Spiegel siehst.*

Simone Weil (1909-1943)

heute ist. Immerhin darf der Verein auf eine beinahe hundert Jahre währende Geschichte zurückblicken. Eine lange Zeit, die dieser Verein nur bestehen und sich entwickeln konnte, weil es immer viele helfende Hände und landesweiten Zusammenhalt gab.

Ich wünsche allen Lesern der Vereinszeitung sowie allen Absolventinnen und Absolventen einen schönen und unfallfreien Sommer.

Euer Obmann

Markus Casagrande

markus.casagrande@bsbz.at | 0664/6255634



Schulbericht

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Seit knapp einem Monat hat Österreich mit Dr. Sonja Hammerschmid eine neue Bildungsministerin. Die Erwartungen an sie sind von allen Seiten hoch gestellt. Ein Satz den Sonja Hammerschmid zu Beginn ihres Amtsantrittes geprägt hat, ist mir besonders in Erinnerung geblieben. Sie sagte: „Während ihrer Schulzeit habe das Augenmerk ihrer Lehrerinnen und Lehrer immer den individuellen Stärken gegolten, niemand hielt sich unnötig mit ihren Defiziten auf.“ Sie meint weiter, „Sie sei überzeugt, dass durch das verbissene beheben wollen von Schwächen bei Schülern Chancen verbaut werden und Talente verkommen.“ Dieser Satz hat mich sehr beeindruckt und ich hoffe, dass es ihr gelingen möge, die Pädagoginnen und Pädagogen des Landes zu ermutigen, den Blick insbesondere den Stärken der Auszubildenden zuzuwenden. Vielleicht ist auch dies ein Ansatz um die ins Stocken geratene Bildungsreform wieder in Schwung zu bringen.

Veränderungen stehen nicht nur auf nationaler Ebene an, sondern auch bei uns am Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum.

Der neue Lehrplan für das Höhere landwirtschaftliche Schulwesen wird ab Herbst in Kraft treten. Neu ist, dass nicht das stoffliche Wissen sondern Kompetenzen im Vordergrund stehen. Mit Einführung des neuen Lehrplanes kommt auch die Oberstufenreform zur Umsetzung. Sie beinhaltet die Möglichkeit, dass Schüler, die im laufenden Schuljahr das Lernziel nicht in allen Bereichen erreicht haben, in den Nachfolgejahren die Möglichkeit haben das Versäumte nachzuholen.



Feierstunde am 04. Mai.

Auch in der dreijährigen Form steht in den nächsten Jahren eine Lehrplanreform an. Österreichweit wurden dafür die Rahmenbedingungen geschaffen, so dass nun die Landesbehörde als zuständige Instanz weitere Schritte einzuleiten hat. Die Bundesländer Salzburg und Kärnten werden auch im mittleren Schulwesen mit einem novellierten Lehrplan ins neue Schuljahr starten.

Schulbericht

Das Schuljahr neigt sich bereits wieder dem Ende entgegen, so dass ich mich freue, nun an dieser Stelle von einem ereignisreichen und guten Jahr berichten zu dürfen.

Am 4. Mai war es wieder so weit. Mit einer besonderen Genugtuung durften wir im Rahmen der



Freude auf beiden Seiten: LR Ing. Erich Schwärzler überreicht Maria Dünser ihr Zeugnis mit lauter Einser.

Schulabschlussfeier wieder 96 junge Menschen, gestärkt mit dem Schulabschlusszeugnis und dem Facharbeiterbrief, ins Berufsleben entlassen. Viele Ehrengäste sind der Einladung gefolgt und brachten mit ihrer Anwesenheit die besondere Wertschätzung der erbrachten Leistungen der Schülerinnen und Schüler zum Ausdruck. Namentlich benennen darf ich LR Ing. Erich Schwärzler, Kammerpräsident Stadtrat Josef Moosbrugger, Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann, Bürgermeister Dieter Egger und Landtagsabgeordneter Josef Türtscher. Mit Stolz haben die vielen Eltern den Darbietungen gelauscht und mit Freude den Bildungsabschluss ihrer Söhne und Töchter wahrgenommen. Vier Klassenvorstände haben die neuen Absolventinnen und Absolventen über die drei Ausbildungsjahre begleitet. Es sind dies FL Marianne Wohlgenannt, Dipl. Päd. Thomas Mair, Ing. Markus Casagrande BEd sowie Josef Juen BEd. Sie haben es vorzüglich verstanden, die Jugendlichen in der Zeit des Erwachsenwerdens zu begleiten, Spiel- und Gestaltungsfreiräume zu gewähren und bei Bedarf auch Grenzen zu setzen.

Neuabsolventen

Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft 27
Fachrichtung Landwirtschaft 69 (davon 10 Mädchen)
Fachschiule für Berufstätige 25 (davon 11 Frauen)

Anmeldung für das Schuljahr 2016/17

Die Freude ist groß, dass das Interesse an bäuerlicher Bildung wiederum überwältigend ist! Von 158 angemeldeten Schüler/innen ist es uns möglich 130 Jugendlichen ihren schulischen Traum zu erfüllen. Auffallend im laufenden Anmeldeverfahren ist, dass sich für die Höhere Schule ebenso viel Mädchen wie Buben um einen Schulplatz bemüht haben.

Zwei neue Oberstudienräte

Im Namen einer kleinen Feierlichkeit im Montfortsaal in Bregenz überreichte Frau Landesrätin Dr. Bernadette Mennel im Namen des Bundespräsidenten unseren Kollegen



Unsere neuen Oberstudienräte – DI Elmar Weißenbach und DI Markus Krebitz.

DI Markus Krebitz und DI Elmar Weißenbach den Berufstitel Oberstudienrat. Es ist dies eine Auszeichnung für ein über 30-jähriges engagiertes Wirken im Dienste der bäuerlichen Jugend unseres Landes. Sie beide haben nicht nur ganz wesentlich die schulische Entwicklung mitgeprägt, sondern auch durch zahlreiche ehrenamtliche Tätigkeiten und als selbstständige Landwirte die Landwirtschaftsszene des Landes mitgestaltet.

Jugend innovativ

Das fächer- und jahrgangsübergreifende Projekt der Ländlichen Hauswirtschaft „12 shades of bsbz“ wurde von einer nationalen Jury unter 550 Projekten ins Finale der besten 30 gekürt. In der 3. Maiwoche hatten sechs Mädchen die herausfordernde Aufgabe das Projekt vor einer Fachjury in Wien zu präsentieren. Ein Anerkennungspreis der mit € 500,00 belohnt wurde war das großartige Ergebnis.



Produktion und Vermarktung, zwei Säulen in der Projektausrichtung. Sabrina und Elena freuen sich auf Kunden.

Das neue Glashaus trägt bereits Früchte

Konnte ich in der letzten WIR-Ausgabe vom Bauprojekt des neuen Glashauses berichten, darf ich heute bereits von einer ersten guten Ernte erzählen. Die Schülerinnen und Schüler der 2a Klasse haben im Zuge eines Jungpflanzenaufzuchtprojektes an die 5.000 Jungpflanzen auf den Markt gebracht. Das Gemeinschaftsprojekt hat nicht nur viel Begeisterung am Gemüsebau geweckt, auch die Wirtschaftlichkeit des Projektes war ein großer Erfolg. Der erzielt Reinerlös fließt zu 90 % der Klassenkassa zu.

Lehrerfortbildungstag

Am Pfingstdienstag dem 17. Mai hielten wir schulintern die pädagogische Arbeitstagung zum Thema „Projektorientierter Unterricht“ ab. Der Vormittag war der Besichtigung der Unesco Mittelschule, Bürs sowie der Firma Omicron in Klaus vorenthalten. Am Nachmittag referierte Mag. Michael Graninger zum Thema „Grundlagen für ein erfolgreiches Projektmanagement“. In fünf Arbeitsgruppen wurde das Gehörte zur Umsetzung gebracht und neue Projektideen geboren.

Wir waren im laufenden Schuljahr gefordert den neuen Schultyp, die Höhere Lehranstalt für Landwirtschaft begleitend aufzubauen. Es ist uns dies in einem guten Maße gelungen. Mit einer dementsprechenden Dankbarkeit darf ich dieses Schuljahr schließen. Mit einem sehr herzlichen Gruß und den besten Wünschen für die Sommermonate verbleibe ich

dein/euer Direktor Markus Schwärzler



Die ausgezeichneten Erfolge der Schülerinnen der Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft.



Die ausgezeichneten Erfolge der Schüler/innen der Fachrichtung Landwirtschaft.

Auszeichnungen am Mittwoch, 04. Mai 2016

3. Stufe Landwirtschaft und Landschaftspflege

Reihung	Name	Ort	Klasse	Ø
1.	Nasahl Christina	Satteins	3a	1,048
1.	Öhe David	Hohenems	3b	1,048
3.	Jäger Franz-Josef	Andelsbuch	3a	1,095
3.	Zambonin Andreas	Schwarzenberg	3a	1,095
5.	Sigg Clemens	Hörbranz	3c	1,143
5.	Sutterlüty Gerold	Alberschwende	3b	1,143
7.	Elbs Lukas	Hörbranz	3a	1,238
8.	Burtscher Matthias	Raggal	3c	1,333
9.	Bischof Marc	Mellau	3c	1,381
9.	Häusle Jonas	Hohenems	3c	1,381
11.	Großkopf Patrik	Kennelbach	3a	1,476
11.	Oberhauser Patrick	Schoppernau	3a	1,476

3. Stufe Ländliche Hauswirtschaft

Reihung	Name	Ort	Ø
1.	Dünser Maria	Außerbranz	1,000
2.	Belfiore Nina	Lustenau	1,050
3.	Gridling Tamara	Mellau	1,100
3.	Hirschbühl Julia	Riefensberg	1,100
5.	Metzler Selina	Reuthe	1,150
6.	Lobnig Isabella	Lustenau	1,250
6.	Rederer Nadine	Fk-Gisingen	1,250
8.	Gasser Anna-Lena	Mellau	1,300
8.	Tschofen Katharina	Partenen	1,300
10.	Fitsch Lisa	Gortipohl	1,350
10.	Weinstabl Lena Maria	Dornbirn	1,350
12.	Schagginger Magdalena	Klaus	1,450
13.	Allgäuer Rahel	Fk-Gisingen	1,474

Auszug aus der Rede des Direktors anlässlich des Schulabschlussfeier am 4. Mai 2016



Zu Hause – Kraftquelle für dein Leben, so lautet das Motto der diesjährigen Schulabschlussfeier. Heimkommen ist etwas Wunderbares. Heute verlasst ihr euer schulisches Zuhause und kehrt zurück zu eurem Daheim

und zu euren Familien. Die meisten von euch werden in den nächsten Wochen ein neues Zuhause im Berufsalltag finden. Ich möchte nun in den nächsten Minuten in die Tiefe dieses Zuhauses blicken und dieses Daheim nochmals sprechen lassen.



Zu Hause – Daheim

Tradition und Bräuche bilden eine Brücke von der Vergangenheit in die Gegenwart. Sie werden von Generationen zu Generationen weitergegeben und in dem wir sie pflegen, reihen wir

uns in einer Linie ein und setzen sie fort. Jede Familie und jede Gemeinschaft, jedes Dorf und jedes Land hat eigene Traditionen.

Heimat ist dort wo mir die Gepflogenheiten ganz selbstverständlich sind!

Ich bewege mich ungezwungen darin und fühle mich in ihnen zu Hause.

Liebe Absolventinnen und Absolventen, dieses Zuhause wird in Zukunft eine eurer Kraftquellen sein. Schöpft aus ihr aber seid auch auf der Hut, dass diese Quelle nicht versiegt!



Auf einen neuen Ort sich einlassen

Liebe junge Freunde, ich möchte euch motivieren, hinaus in die weite Welt zu gehen. Eine Entdeckungsreise öffnet andere Perspektiven. Neue Erfahrungen machen euch neugierig weiter zu gehen, noch mehr zu sehen, mehr zu begreifen!

Lasst euch an diesen neuen Plätzen, auf das dort alltägliche, auf deren Kul-

turen und deren Leben ein. Nur so werdet ihr gleichsam dieser jungen Europäerin hier auf dem Bild in Äthiopien ein Zuhause erfahren. Ich durfte Anteil nehmen, wie stark für sie dieses Zuhause bei den Mutter Theresa Schwestern, mitten in der Armut, zur Kraftquelle wurde.

Wer nie fortgeht kann nie heimkommen



Liebe Schulabgängerinnen und Schulabgänger. Ich wünsche euch jeder einzelnen, jedem einzelnen die Möglichkeit, Monate, besser Jahre in einem fremdsprachigen Ausland zu verbringen. Bereichert durch die Erfahrungen

der erlebten Toleranz oder Intoleranz werdet ihr mit einem anderen Weltbild zurückkehren. Ein Weltbild das gekennzeichnet ist von Verständnis und Offenheit für Andere. Die Fremden in unserem Land werden für euch nicht mehr dieselben sein. Eure selbstgemachten Erfahrungen im Ausland haben euch verändert. Wertschätzung, Achtung und Anerkennung werdet ihr neu diesen Menschen entgegenbringen.

Ihr werdet mit all diesen Erfahrungen gerne wieder zurückkehren. Geläutert, gereift und wertschätzend für das was euch euer Zuhause hier in Österreich, in Vorarlberg, in eurer Heimatgemeinde gibt.

„Das wahre Zuhause ist eigentlich die Sprache“ sagt Wilhelm von Humboldt.

In meiner Sprache fühle ich mich zu Hause. Ich bewege mich so natürlich und selbstverständlich in ihr wie ein Fisch im Wasser. Mein Denken und Wesen ist mit meiner Muttersprache verwoben.

In einer fremden Sprache dagegen bin ich verloren. Wenn ich sie nicht oder nur unzureichend beherrsche, stellt sie sich mir überall als Barriere in den Weg. Sie schließt mich aus.

Menschen, die fern der Heimat leben, bewahren sich oft ihre Sprache als heimatlichen Raum. Sie haben das Empfinden, durch die Pflege der Muttersprache ein Stück eigene Identität zu bewahren. Denn Sprache ist mehr als nur ein Mittel der sachlichen Verständigung. Sie ist Ausdruck unserer Persönlichkeit, trägt Schwingungen

unserer Seele mit sich und ist in der Lage, tiefe Gefühle zu transportieren und auszulösen. Sie ist eine Rückbindung an den Ort meiner Abstammung.

Liebe Absolventinnen und Absolventen, behaltet die Originalität der Mundart in den Talschaften, hütet das Juwel der alemannischen Sprache im Land, bemüht euch um ein verständliches Hochdeutsch in Österreich und arbeitet an einem guten Englisch zur Kommunikation außerhalb des deutschsprachigen Raumes.

Bedenkt die Sprache ist dein eigentliches Zuhause!



Ein Zuhause geben

Sich in einer neuen Umgebung einzulernen ist nicht so einfach!

Es sind vor allem die Menschen die an einem neuen Ort Heimat geben. Die Freundlichkeit, die uns entgegengebracht wird – in einer Gemeinde, in einem Kreis von Nachbarn oder auf

dem eigenen Hof, baut auf, macht Mut und gibt sicheren Boden unter den Füßen. Da und dort überwindet ein Lächeln oder ein persönlich gemeinter Gruß die Fremdheit. Dies vermittelt das Gefühl, dass es hier einen Platz für mich gibt und dass ich Teil einer größeren Gemeinschaft werden kann.

Nach und nach wachsen Vertrauen und ein Empfinden von Zugehörigkeit. Menschen lassen mich an ihrem Leben teilhaben und ich öffne mich meinerseits für sie. Die Freundschaft die zwischen uns entsteht ist wie ein Raum der Geborgenheit. Dort kann ich mich entspannen und auftanken.

Liebe heute zu Verabschiedende, es liegt an uns die wir vor allem den ländlichen Raum prägen, ob wir die neu Zugezogenen mit dieser Freundlichkeit, mit diesem Lächeln mit einem persönlichen Gruß empfangen.

Der oder die Neuzugezogene ist die Familie in der Nachbarschaft, die junge Frau, der junge Mann der auf den Hof kommt. In wenigen Jahren werden viele von euch sich in einer dieser beiden Rollen wiederfinden.

Ich wünsche dem Einen das wohlwollende Lächeln beim Willkommensgruß, dem Anderen das einladende Gefühl Teil der neuen Gemeinschaft sein zu können!

Heimat in sich finden



Menschen die bei sich selbst zu Hause sind besitzen eine große Ruhe. Sie lassen sich nicht zuerst von dem bestimmen, was von außen an sie herangetragen wird, sondern leben aus ihrem Inneren heraus.

Liebe junge Erwachsene, nehmt euch Zeit und haltet gelegentlich inne. Nur wer sich in der Hektik des Lebens Zeit nimmt, kann das Zuhause im Inneren erfahren. Gönnst euch hin und wieder den Platz in der Hängematte. Nehmt euch Zeit für euren Partner, für eure Kinder. Lasst euch den Sonntag dafür nicht nehmen. Für euer Zuhause seid ihr selbst verantwortlich. Dazu zählt auch die Atmosphäre in euren Wohnungen. Legt Wert darauf, dass diese schön gestaltet sind; für euch junge Männer, schätzt die Kreativität eurer zukünftigen Partnerin. Das heimelige Zuhause ist die Basis um sich dort wohl zu fühlen. Nicht der große Traktor macht dies aus, nein, es ist die Geborgenheit in der Familie!

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, ich komme zum Schluss und möchte jeden Einzelnen von euch heute verabschieden mit dem Wunsch, dass dein zukünftiges Zuhause eine ganz besondere Kraftquelle für dein Leben werde!



das Zuhause in deinem **Inneren**,

das Zuhause in der **Partnerschaft**, in der wachsenden Familie,

das Zuhause in der **Großfamilie**, im **Verein** oder am **Arbeitsplatz**,

das Daheim an **irgendeinem Ort der Erde** entsprechend der Vorsehung unseres Schöpfers!

*Wer in seinem Herzen daheim ist,
dem erscheinen alle Orte der Erde
als Quelle der Kraft!*

"12 shades of BSBZ"

Ein Jahr, 4 Jahreszeiten, 12 Monate...

Schatten weisen eine Vielzahl an Graustufen auf und stellen doch in Summe ein großes Ganzes dar. Die Metapher des Schattens, in seiner Individualität spiegelt die Einzigartigkeit jeder einzelnen Persönlichkeit wieder. Die Facetten (Talente, Stärken, Interessen, Motive,...) unserer Schülerinnen werden an den Workshoptagen in den Fokus gerückt und besonders gefördert.

Die kompetenzorientierten Workshoptage „12 shades of BSBZ“ tragen zum landesweiten Konzept „Ökoland Vorarlberg: regional und fair, Genuss und Erfolg durch regionale Spezialitäten“ bei und stellen ein praktisches Umsetzungsbeispiel angehender Landwirtinnen in Vorarlberg dar.

In einer Zeit, die stark von Veränderungen in der Landwirtschaft auf nationaler und internationaler Ebene geprägt ist und aufgrund des reichhaltigen globalen Angebotes an Lebensmitteln ist der Erwerb von vernetztem Denken eine entscheidende Kompetenz für unsere Schülerinnen.

Zwölf innovative Produkte unserer 88 Schülerinnen der ländlichen Hauswirtschaft spiegeln die Vielfalt in der landwirtschaftlichen Produktion wider.

Finale des Jugend Innovativ Wettbewerbes 2016

...von 550 eingereichten Projekten konnten sich nur 30 Teams für das Finale in Wien durchsetzen. Wir konnten uns für die Kategorie „Young Entrepreneurs“ qualifizieren.



Das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft und das Bundesministerium für Bildung und Frauen, sowie der Jugend Innovativ-Sponsorpartner, die Raiffeisen Klimaschutz-Initiative, luden zur Auszeichnung der Sieger des Jugend Innovativ Wettbewerbes 2016 zum Bundes-Finale ein.

Stellvertretend für unsere zwölf Projektteams reisten dazu sechs Schülerinnen aus der Fachrichtung Hauswirtschaft begleitet von DI Erni Verhounig und Kathrin Garzaner-Margreiter BEd zur Projektpräsentation nach Wien. Die Schülerinnen waren top vorbereitet mit dem Gedanke, das gesamte Projektteam von 88 Schülerinnen in Wien beim Bundesfinale zu vertreten. Die Standgestaltung unserer Jungunternehmerinnen war sehr kreativ und exzellent abgestimmt, wofür schon viel Lob geerntet wurde.

Drei Tage lang fanden nun die Präsentationen und Fachgespräche statt, um die Fachjury und das Publikum vom Projekt "12 shades of BSBZ" zu überzeugen. Es herrschten reger Austausch und angespannte Stimmung zwischen den Teams, denn die Konkurrenz und die Ideen sind großartig!

Am Mittwoch, den 25. Mai 2016 wurde die Preisverleihung mittels Videoübertragung live ausgestrahlt, bei der alle Schülerinnen mitfieberten. Die Arbeit hat sich gelohnt, denn "12 Shades of BSBZ" wurde mit einem Anerkennungspreis ausgezeichnet und ein Siegerscheck von 500 Euro wurde von Bundesministerin Drin Sonja Hammerschmid überreicht.

Wir gratulieren allen Beteiligten herzlich zu ihrem Erfolg und wünschen weiterhin gutes Gelingen bei der Umsetzung der kreativen Ideen an den Workshoptagen im Juni!

Das "12 shades of BSBZ"-Team der Hauswirtschaft

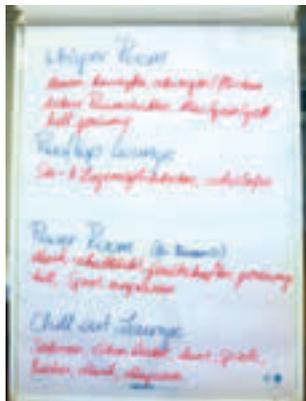
Weitere Infos zu 12 shades of BSBZ unter:
www.12shadesofbsbz.jimdo.com

Herzlichen Dank unseren Sponsoren!



„MoMo“ (Modern & Motivierend), „Fit4Brain“, „Kraftwerk Jugend“

Ein interessanter und vielseitiger Fortbildungstag für die Lehrer/innen des BSBZ



Die in der Überschrift aufgezählten Prädikate gelten für das BSBZ und symbolisieren eine innovative Schule für eine Jugend, die sich das Rüstzeug für ihre Zukunft in Form einer soliden Ausbildung am BSBZ abholt. Im Rahmen einer Fortbildungsveranstaltung unter dem Titel „Modernes Projektmanagement“ entwickelten die Lehrerinnen und Lehrer neue Ideen und Visionen zur Gestaltung des Schullebens ganz allgemein und speziell zur Vorbereitung, Planung und Durchführung eines interessanten, vielseitigen und zukunftsweisenden Unterrichts. Unter der Anleitung und



Moderation von Michael Grossinger (Projektmanager im Amt der Vorarlberger Landesregierung) war es möglich, der Kreativität freien Lauf zu lassen. Die Arbeitsgruppen befassten sich u.a. mit der Gestaltung des „Arbeitsplatzes Schule“, wobei viele Aspekte



einer ansprechenden Lernumgebung diskutiert wurden. Es ist ja erwiesen, dass nicht nur der Pädagoge als Persönlichkeit und Experte, sondern auch eine entsprechende Arbeitsplatzgestaltung positive Auswirkungen auf die Motivation, Lernleistung und das allgemeine Wohlbefinden von Schülern/innen und Lehrern/innen haben. Pädagogik & Architektur werden daher bei der Planung und beim Bau neuer Schulen (und Arbeitsplätze) eng verknüpft, um so die Basis zum erfolgreichen Lehren und Lernen zu schaffen. Positive Beispiele dafür konnten wir beim Besuch der Unesco-Mittelschule (NMS) Bürs und der Fa. Omicron erleben. Die NMS Bürs hat durch die sichtbare und spürbare Verbindung von Pädagogik und Architektur im Besonderen beeindruckt: Schon beim ersten Schritt in die Unterrichtsräume / Lernlandschaften übertrug sich eine angenehme Atmosphäre auf uns als Besucher. Eine Vielzahl positiver Faktoren tragen dazu bei, dass Lehren und Lernen funktionieren. Im Mittelpunkt stehen natürlich die Menschen, die Schüler/innen und Lehrer/innen, die durch ihr Verhalten, ihre Einstellung und ihren persönlichen Einsatz das Milieu an einer Schule prägen. Das Umfeld, der Raum, die Architektur tragen auch ganz wesentlich zum erfolgreichen Lernen bei: Licht, Luft, Farbe, Ausstattung usw. sind wesentliche Faktoren, die zur Entwicklung von Körper, Geist und Seele beitragen. Deutlich spürbar wurde diese Tatsache auch bei unserer Tagung, zu der Frau Rosa Kohler (Wirtschaftsleiterin) den Schulungsraum mit einem bunten Blumenschmuck dekorierte, Getränke und kleine „Häppchen“ servierte und die technische Ausstattung perfekt vorbereitete. Daraus schließen wir, dass zum Erfolg von Unterricht

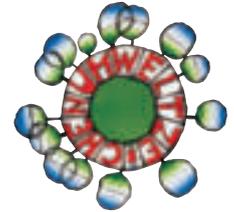


und Schule ganz allgemein Unterrichtende und Schüler/innen in einer harmonischen Umgebung zusammen wirken müssen. Dank gebührt allen, die in diesem Sinne unseren pädagogischen Tag mitgestaltet haben.

Fritz Mattweber

Wir sind eine Umweltzeichen-Schule!!!

Wir legen Wert auf einen cleveren Umgang mit Energie und Abfallentsorgung, vermitteln Umweltengagement und umfassen darüber hinaus den Aspekt der nachhaltigen sozialen Schulentwicklung. Biologische Ernährung und Gesundheitsförderung sind selbstverständlich weitere wichtige Kernthemen an unserer Schule.



*Mehr zu hören, als zu reden,
solches lehrt schon die Natur:
Sie versah uns mit zwei Ohren,
doch mit einer Zunge nur.*

Gottfried Keller (1819-1890)

Aus dem Absolventenverein

Protokoll

über die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines landwirtschaftlicher Fachschulen Vorarlbergs am Donnerstag, 3. März 2016 am Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum in Hohenems.

Tagesordnung:

1. Eröffnung und Begrüßung
2. Gastreferat von Dr. Ralf Over
3. Imbiss
4. Totengedenken
5. Protokoll der JHV 2015 (auf Wunsch)
6. Kassabericht
7. Bericht der Rechnungsprüfer und Entlastung der Verwaltung
8. Berichte
 - a) Schulbericht des Direktors
 - b) Bezirke
 - c) Obmann und Obfrau
9. Statutenänderung: Vorstellung und Beschluss
10. Neuwahlen Landesvorstand
11. Bedankungen
12. Allfälliges

PUNKT 1

Obmann Georg Keckeis eröffnet um 20:05 Uhr die Versammlung und begrüßt gemeinsam mit Obmann-Stellvertreterin Herta Schedler alle Anwesenden ganz herzlich. Ein besonderer Gruß gilt LR Erich Schwärzler, Dir. DI Markus Schwärzler, Klubobmann Daniel Allgäuer, LABG, Bernhard Feuerstein, Vizepräsident Klaus Schwarz, Obmann der ARGE Meister Michael Tschann, Armin Schwendinger von der LWK sowie den Referenten Dr. Ralf Over.

Entschuldigt sind HR Herbert Fill, Jürgen und Eva Kostelac, Dr. Eric Schmid, Judith Heeb, Florian Küng, Präsident Josef Moosbrugger und Andreas Burtcher.

Obmann Keckeis erläutert dass sich je nach Verlauf der Versammlung der Tagesordnungspunkt 9 noch verändern kann.

Die Tagesordnung wird daraufhin einstimmig genehmigt.

PUNKT 2

Dr. Ralf Over vom Landratsamt Göppingen referiert zum Thema

Arbeitswirtschaft und Betriebsorganisation Milchviehhaltung in Süddeutschland und Österreich

Direkter Vergleich zwischen Baden-Württemberg und Vorarlberg

	Vorarlberg	Baden-Württemberg BW
Fläche	2.600 km ²	35.750 km ²
Einwohner	381.000	10,6 Mio.
Arbeitnehmer in LW	2 %	1,3 %
Landw. Betriebe	2.850	42.300
Landw. Fläche	102.000 ha	1.420.000 ha
Grünlandanteil	97 %	39 %
Milchviehhalter	1.670	8.900
Milchkühe	24.800	352.000
Durchschnittsbestand	15 Kühe	40 Kühe

Im Bereich der Flächenverteilung ist vor allem der Südosten von BW eine Region in der intensiv Milch produziert wird, in diesem Gebiet sind aber auch viele Biogasanlagen zu finden.

Auch hier wird das Flächenmanagement und eine gute Flächenverwertung immer wichtiger.

Die Milchmarktprognose der EU-Kommission im Dezember 2015 verheißt keine besonders guten Aussichten:

- Stagnation der Milchpreise bis 2020 bei ca. 32-34 Cent/kg
- Nur geringe Nachfragensteigerung am EU – Binnenmarkt
- EU – Produktionszuwachs von jährlich +0,9 %
- Ein deutlicher Preisanstieg ist nur durch Zuwachs am Weltmarkt möglich, aber erst ab 2020 zu erwarten?

Dr. Over präsentiert aus seiner Sicht ökonomische Zielgrößen für eine „sichere“ Zukunft:

- **Rentabilität: Geld verdienen**
Ziel soll sein mind. 60.000 – 70.000 €/Familie zu erwirtschaften (40.000 – 50.000 € Entnahmen, 20.000 € Eigenkapitalbildung)
- **Stabilität: Geld behalten**
Ziel ist eine Eigenkapitalbildung von mind. 10.000 € je Familienarbeitskraft

• **Liquidität: Geld haben**

= Geld das für Investitionen oder Ansparung übrig ist dies sollte mindestens so hoch wie der jährliche Wertverlust =AfA) sein

Die Ergebnisse der Buchführungsergebnisse aus BW zeigen deutlich:

- Gut (+25 %) sein ist viel wichtiger als groß sein!
- Große und gute Betriebe haben eine höhere Arbeitsleistung (mehr kg Milch/AK) und eine höhere Flächeneffizienz (kg Milch/ha Futterfläche)
- Öko: viel höhere Wertschöpfung: klein aber fein

Für Dr. Over ist aber auch klar dass es bei der Frage nach der richtigen Größe, der richtigen Rasse, dem richtigen System kein „Wir“ und „richtig“ gibt. Jeder Betrieb, jede Familie muss seinen Weg finden.

Der Referent beleuchtet in seinem Referat noch weitere Aspekte der Milchviehhaltung:

- Ökomilch – stark gestiegener Preisunterschied zur konventionellen Milch
- Kooperationen (Soziale Aspekte, arbeitswirtschaftliche und ökonomische Aspekte)
- Jungviehaufzucht auslagern?
- Arbeitseffizienz steigern

Dr. Over zieht folgendes Fazit für die Zukunft von Milchviehbetrieben:

- ▶ Die Zeiten (Märkte) werden wechselhafter!
- ▶ Fläche, Arbeit, Kapital, Standort und Tiergerechtigkeit sind die neuen Leitplanken.
- ▶ Der Landwirt muss auch ein guter Unternehmer sein
- ▶ Betriebliche Entwicklung und Wachstum gehen weiter
- ▶ Das Risiko steigt – Risikoabsicherung wird wichtiger

Nach diesen interessanten Ausführungen entwickelt sich eine rege Diskussion zur Zukunft der Milchproduktion in Vorarlberg.

Obmann Keckeis dankt Dr. Over für seinen Besuch in Hohenems.

PUNKT 3

Obmann Keckeis lädt die Anwesenden zum Imbiss ein.

PUNKT 4

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

PUNKT 5

Auf ein Verlesen des Protokolls der Jahreshauptversammlung vom 21. April 2015 wird verzichtet.

PUNKT 6

Kassierin Carmen Walter berichtet von einem Kassastand per 31.12. 2015 in der Höhe von 16.278,85 €. Sie richtet ihren Dank an die LWK, an die Sponsoren im WIR sowie an alle zahlenden Mitglieder. Georg dankt Carmen für ihre Arbeit.

Gebhard Berkmann spricht die nicht erfolgte Zahlung der Mittel an die Bezirke im Jahr 2015 an, Carmen bittet um Verständnis, hier ist ein Missverständnis vorgelegen, es war keine Absicht das Geld nicht zu überweisen, es wurde von ihr schlichtweg vergessen.

PUNKT 7

Florian Vinzenz und Daniel Spiegel haben die Kassa geprüft, es wurde alles in bester Ordnung vorgefunden, sie beantragen die Verwaltung zu entlasten. Diesem Antrag wird einstimmig stattgegeben.

Florian Vinzenz und Daniel Spiegel werden für ein weiteres Jahr als Kassaprüfer vorgeschlagen, sie stellen sich der Wahl und werden einstimmig bestätigt.

PUNKT 8

a) Schulbericht des Direktors

Dir. Schwärzler berichtet über das vielfältige Geschehen an der Schule. Wir schreiben im 42. Schuljahr Geschichte da im September die erste Klasse der HLA ihren Unterrichtsbetrieb aufgenommen hat. Auch der Absolventenverein hat hier seinen Beitrag dazu geleistet damit vor allem auch weichende Bauernkinder eine agrarische Ausbildung hier im Land erhalten können.

Wichtige Daten:

- 317 Schülerinnen und Schüler besuchen das BSBZ
- Zahl der Absolventinnen und Absolventen Ende 2015/16
 - FR Landwirtschaft und Landschaftspflege 2054
 - FR Ländliche Hauswirtschaft 444
 - FS für Berufstätige 385
- BSBZ als Erwachsenenbildungsstätte
 - Im Jahr 2015 haben 420 Veranstaltungen an 792 Veranstaltungstagen mit 16.071 teilnehmenden Personen stattgefunden.

- Versuche und Projekte:
 - ▶ Erstkalbealter
 - ▶ Pflanzenbauliche Versuche
 - ▶ Einsatz von GPS in der Landtechnik
 - ▶ Projekt Glashaus
 - ▶ Projekt 12 Shades of BSBZ
 - ▶ Zubau mit Fertigstellung 2019
 - ▶ Jungzüchterschule
 - ▶ Kutschenführerschein
 - ▶ Schneesportlehreranwärterkurs
 - ▶ Kennenlernnachmittag

Dir. Schwärzler dankt dem Absolventenverein für seine Unterstützung im Laufe des Jahres, Obmann Keckeis dankt ebenfalls für die gute Zusammenarbeit.

b) Bezirke

Unterland:

Gebhard Berkman berichtet vom Ausflug zu den Sagenfestspielen ins Silbertal, zudem wurde eine Sitzung abgehalten, ein gemütlicher Abend für den Ausschuss wurde ebenfalls organisiert. Bei der JHV am 26.2. referierte Armin Schwendinger über seine Reise nach Tansania. Dort ist Franz Rauch Entwicklungshelfer, hier wurde spontan vom Verein und den Anwesenden ein Betrag gespendet, er regt auch an dass der Landesverband dieses Projekt unterstützt.

Die neuen Delegierten für den Landesverband sind in Zukunft Cornelia Lampert aus Dornbirn, Barbara Geißler aus Wolfurt und Karl Nußbaumer aus Hohenweiler.

Bregenzwald

Christian Troy berichtet von drei Sitzungen, das bewährte Preisjassen wurde wieder zusammen mit der Landjugend Vorderwald abgehalten, 65 Jasser sind der Einladung gefolgt, zudem wurde ein Abendessen für die Funktionäre organisiert.

Die JHV fand am 1.3. statt und wurde von ca. 25 Personen besucht, Referent war Labg. Bernhard Feuerstein welcher über aktuelle politische Themen berichtete.

Christian bedankt sich im Namen des Vorstandes bei Georg Keckeis und Herta Schedler sowie bei der Verwaltung.

Die neuen Delegierten für den Landesvorstand sind Anka Stöckler und Anton Giselbrecht aus Sulzberg sowie Christina Gridling aus Mellau.

Oberland

Johannes Stachniss berichtet von 4 Sitzungen, am 25.2. wurde die JHV abgehalten, nach längerer Diskussion wurde beschlossen den Bezirk Oberland weiterzuführen, die Delegierten für den Landesverband sind Sebastian Allgäuer, Christoph Kaufmann und Johannes Stachniss.

Innerland

Walter Zerlauth berichtet von der JHV bei der rege über die Auflösung des Bezirkes diskutiert wurde, die Hauptargumente dagegen sind die Ausflüge sowie die zunehmende Zentralisierung. Dies ist als Wertschätzung für den Vorstand zu sehen, bei einer Probeabstimmung wurde dann mit der Mehrheit von nur einer Stimme für die Auflösung gestimmt.

Der Ausflug führt nach Wolfegg ins Bauernhofmuseum mit Informationen über die Schwabenkinder, nachmittags wurde eine Straußenfarm in Waldburg besichtigt.

Obmann Keckeis dankt allen Bezirksfunktionären für ihre Arbeit.

c) Obmann und Obfrau

Obmann Keckeis erläutert wie die Idee einer Klausur zustande gekommen ist. Seit mehreren Jahren sei eine schlechte Stimmung in den Bezirken zu spüren gewesen, sinkende Besucherzahlen zehrten an der Motivation, und wir haben überlegt was hier getan werden könnte. Die Klausur wurde dann im November 2015 unter Mithilfe von Hanspeter Ralser als Mediator abgehalten, das Ergebnis daraus war im Dezember – WIR zu lesen.

Seither hatten alle Bezirke ihre Jahreshauptversammlung abgehalten, die Stimmung hat sich teilweise gedreht, aber ohne aktive Funktionäre ist kein Vereinsleben in den Bezirken möglich.

Obmann Keckeis erläutert dass interessierte Bezirke 4 Wochen Zeit haben einen funktionierenden Vorstand zusammen zu stellen.

Aus dem Bezirk Innerland melden sich Mitglieder zu Wort welche einen neuen Vorstand bilden möchten. (Stefan Bitschnau und Josef Vonbank).

Daniel Allgäuer bittet zuerst die Wahlen abzuhalten und erst dann die gewählten Vertreter in den Landesvorstand zu entsenden.

Armin Schwendinger regt an die Entscheidung zurückzustellen und nochmals im Vorstand zu beraten.

Dir. Markus Schwärzler lobt das Engagement der Funktionäre, spricht aber die mehrmaligen Frustrationserlebnisse in den Bezirken an wenn Veranstaltungen organisiert wurden und schlecht besucht waren.

Obmann Keckeis schlägt daraufhin vor den Punkt 9 der Tagesordnung (Statutenänderung) ausfallen zu lassen um interessierten Bezirken die Möglichkeit der Weiterarbeit zu geben.

Christian Troy wirft ein dass am 16.11. gemeinsam die Vorgangsweise ausgemacht wurde und dies auch in der Form nach Hause weitergetragen wurde.

Gebhard Berkmann ist der Meinung dass weiterhin Veranstaltungen in den Bezirken durchgeführt werden können und sollen auch ohne eigenen Bezirksvorstände. Zudem stellt er die Frage wie die Veranstaltungen im Bezirk Oberland bisher besucht waren, Johannes Stachniss berichtet von recht guten Besuchszahlen vor allem beim Ausflug und beim Frühschoppen bei der Familie Gstach.

Karl Nußbaumer fragt sich warum denn eine Klausur gemacht wurde wenn denn nun doch alles wieder anders gemacht werde.

Stefan Bitschnau findet es wichtig dass die Bezirke eigenständig weitergeführt werden und auch finanziell unabhängig bleiben. In den Bezirken werde viel Arbeit zu aktuellen Themen geleistet.

Für Walter Zerlauth ist das entscheidende Gremium die Vollversammlung, und wenn aktive Kräfte vorhanden sind sollen sie sich beweisen können.

Obmann Keckeis wirft ein dass, wenn sich keine neuen Vorstände bilden, es auch nächstes Jahr noch möglich ist die Statuten zu ändern.

Obmann Keckeis gibt einen Überblick über die Aktivitäten des Landesverbandes im abgelaufenen Vereinsjahr:

- Jahreshauptversammlung im April 2015 mit Referent Konrad Nennung
- 50-jähriges Absolvententreffen
- Schulabschlussfeier des 3. Jahrganges im Mai
- Schulabschlussfeier der Fachschule für Berufstätige im Juli
- Beginn der Unterrichtstätigkeit an der Höheren Lehranstalt
- Klausur über die Zukunft des Absolventenvereines

Obmann-Stellvertreterin Herta Schedler gibt hält ebenfalls Rückschau über ihre Tätigkeit im Absolventenverein in den Jahren 2007 – 2016:

- Es wurde eine Exkursion ins Burgenland durchgeführt
- Den Schwestern in Ilanz wurde ein Besuch abgestattet
- Alpwanderung
- Besichtigung des Klosters Mehrerau
- Ausflug ins Piemont 2011

- Wanderung zur Alpe Steris
- Kegelabend des Landesvorstandes
- Jubiläen und Feiern
- Besuch bei Ehrenobmann Herbert Hämmerle

Geplant ist zudem vom Bezirk Bregenzerwald eine Lehrfahrt zum Backdorf nach Heiligenkreuz.

Obmann Keckeis fasst ebenfalls seine Aktivitäten als Landesobmann in den letzten 6 Jahren zusammen:

- Jahreshauptversammlung 2011 mit Norbert Schnetzer
- Jahreshauptversammlung 2012 mit Dr. Hans Gmeiner
- Jahreshauptversammlung 2013 mit Prof. Dr. Wilhelm Knaus
- Jahreshauptversammlung 2014 mit Obfrau Theresia Meier
- Sponsoring der Schweinefamilie
- Übergabe eines HF – Zuchtkalbes an den Rheinhof



PUNKT 10

Es stehen alle drei Jahre Neuwahlen an, Obmann Georg Keckeis stellt sich nicht mehr der Wahl. Die Abstimmung erfolgt per Handzeichen.

Wahl des Obmannes:

Zur Wahl vorgeschlagen wird Markus Casagrande (Waldaufseher in Hohenems und Lehrer am BSBZ Hohenems, Absolvent der Fachschule für Berufstätige 2015).

Bei der Abstimmung wird **Markus Casagrande** einstimmig zum neuen Obmann des Absolventenverbandes gewählt.



Wahl des Obmann-Stellvertreters:

Zur Wahl vorgeschlagen wird Anna Glaser, gebürtig aus dem Schwarzwald, nun wohnhaft in Andelsbuch und beschäftigt im Bildungshaus St. Arbogast.

Anna ist Absolventin der Fachrichtung Hauswirtschaft im Jahr 2011.

Bei der Abstimmung wird **Anna Glaser** einstimmig zur neuen Obmann-Stellvertreterin des Absolventenvereines gewählt.

Wahl der Delegierten zum Schulgemeinschaftsausschuss:

Zur Wahl vorgeschlagen werden Obmann Casagrande und Obmann-Stellvertreterin Glaser, die Wahl erfolgt einstimmig.

Georg Keckeis und Herta Schedler gratulieren den neu gewählten Funktionären zu ihren Wahlergebnissen.



Punkt 11

Herta Schedler dankt Georg Keckeis für seine langjährige Tätigkeit und übergibt ihm als Zeichen der Anerkennung einen Geschenkkorb vom Hofladen sowie einen Gutschein.



Georg seinerseits dankt Herta ebenfalls für ihr Bemühen im Verein und überreicht neben Geschenkkorb und Blumen einen Wellnessgutschein.

Markus Casagrande und Anna Glaser äußern ihre Gedanken zur Zukunft des Vereines welche auf 3 Pfeilern stehen soll:

- Kontaktpflege zwischen den Mitgliedern des Vereines ist oberstes Gebot
- Jugendarbeit forcieren
- Fortbildungsveranstaltungen und Gedankenaustausch fördern.

Ihr Dank richtet sich an alle Helfer welche mit dem Absolventenverein zu tun haben, von Verwaltung und Direktion bis hin zur LWK mit ihrer finanziellen Unterstützung.

PUNKT 12

Vizepräsident Klaus Schwarz überbringt den Gruß und den Dank der Landwirtschaftskammer und dankt den Funktionären für ihren Einsatz. Es sei nicht immer eine leichte Aufgabe Veranstaltungen anzubieten und Leute zu mobilisieren, ein Dank gilt in diesem Zug auch der Schule.

LR Erich Schwärzler dankt Georg und Herta für ihre geleistete Arbeit, gratuliert und dankt den neugewählten Funktionären sowie der Schule und wünscht alles Gute für die Zukunft.

Nach keinen weiteren Wortmeldungen schließt Obmann Casagrande die Versammlung um 23:35 Uhr.

*Der Protokollführer:
Jürgen Hagspiel*

*“Die Natur
ist die beste Führerin
des Lebens.”*

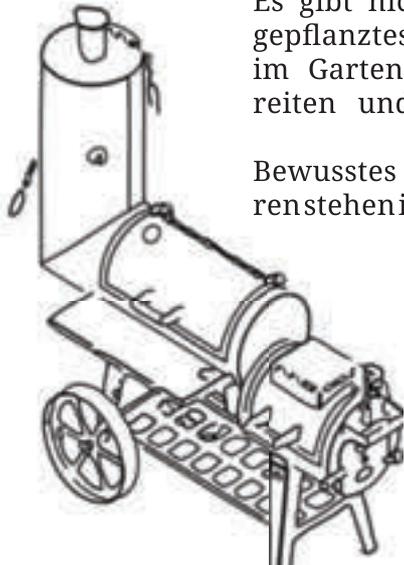
Cicero

*Designobjekte für
Naturliebhaber & Genussmenschen*

Wir sind ein Vorarlberger Unternehmen das den Trend “Zurück zur Natur” aufgreift und mit Stil und Funktionalität vereint.

Es gibt nichts wertvolleres als eigens gepflanztes Gemüse, Salat & Kräuter im Garten zu ernten, frisch zuzubereiten und erntefrisch zu genießen.

Bewusstes Genießen und Kommunizieren stehen im Vordergrund unserer Idee.



*Hoch- & Frühbeete
Komposter
Kräuterspiralen
Designgrill
Smoker-Bausätze*



Der neue Landesvorstand des Absolventenvereines

Der Landesvorstand 2016 – 2019 setzt sich wie folgt zusammen:

Obmann: Markus Casagrande, Hörbranz

Obmann-Stellv.: Anna Glaser, Andelsbuch

Für den Bezirk Unterland:

Barbara Geißler, Wolfurt

Cornelia Lampert, Dornbirn

Karl Nußbaumer, Hohenweiler

Für den Bezirk Bregenzerwald:

Anka Stöckler, Sulzberg

Christina Gridling, Mellau

Anton Giselbrecht, Sulzberg

Für den Bezirk Oberland:

Andrea Gassner, Satteins

Christian Klien, Feldkirch

Christof Kaufmann, Rankweil

Für den Bezirk Innerland:

Susanne Tschugmall, Bürs

Walter Zerlauth, Ludesch

Stefan Bitschnau, Braz

Schuldirektor DI Markus Schwärzler, Hittisau

Kassierin Carmen Walter, Sulz

Geschäftsführer Jürgen Hagspiel, Hohenweiler



v.l.: J. Hagspiel, M. Casagrande, M. Schwärzler, W. Zerlauth, A. Gassner, C. Kaufmann, C. Lampert, C. Klien, C. Gridling, S. Bitschnau, A. Stöckler, A. Glaser, A. Giselbrecht

Einladung

zur Abschlusspräsentation der
JZ-Schule am BSBZ-Hohenems

am 24. Juni 2016
von 9:00 bis 12:00 Uhr
für Speis und Trank ist gesorgt!

Vom (Lauf)-Stall
in den Schauring



Ausflug ins Brotbackdorf nach Heiligkreuztal

Am 18. April 2016 fuhr eine kleine Gruppe von Frauen zum Brotbackdorf nach Heiligkreuztal.

Eine schön geschriebene Begrüßungstafel hieß uns Willkommen. Auf das herzlichste begrüßte uns dann die Seniorchefin Frau Adele Häusler. Der Duft von frischem Brot und Fladen stieg in unsere Nasen. Frau Adele erklärte und zeigte uns beim Brotbackofen die einzelnen Schritte des Anheizens eines Ofens.

Beim Brotbackkurs erklärte und zeigte sie uns die verschiedenen Teige und Backwaren. Zwischendurch konnten wir die ausgezeichneten und gut duftenden Brötchen mit Aufstrichen immer wieder probieren. Sie waren ein Gedicht. Bei der Mehlkunde konnten wir einen Unterschied zu unserem Mehl in der Nummernbezeichnung feststellen.



Großes Interesse fand die Nudelherstellung. Verschiedene Formen wurden uns von Frau Adele gezeigt. Mit Kaffee und frischem Nußzopf ging es dem Ende zu. Jeder konnte sich noch in dem tollen Laden umschauen und verschiedene Produkte erwerben.

Unser Fahrer brachte uns sicher wieder ins Ländle zurück. Mit großer Begeisterung verabschiedeten sich die Frauen.

Bedanken möchte ich mich bei allen Frauen für den schönen gemeinsamen Tag.

Herta Schedler

Jung trifft Alt auf hoher See

Wir, die FH-Schülerinnen des ersten und zweiten Jahrganges durften am Donnerstag den 12. Mai 2016 das Catering und die Gästebetreuung des Schiffes „MS Austria“ übernehmen. In der intensiven Vorbereitungszeit wurden die Speisen für das Buffet zubereitet, welches 380 Gäste des Seniorenbundes Vorarlberg genießen durften. Wir begrüßten die Gäste mit einem erfrischenden, selbstgemachten Aperitif. Nach dem Ablegen des Schiffes durften sich die Senioren am liebevoll gestalteten Buffet bedienen. Die Speisen bestanden ausschließ-





lich aus regionalen Produkten, welche größtenteils aus unserem eigenen Schulgarten und dem Rheinhof bezogen wurden. Die Fahrt wurde musikalisch von drei verschiedenen volkstümlichen Musikgruppen begleitet. Trotz schlechtem Wetter hielt sich den ganzen Tag über die gute Stimmung an Bord. Nach einem kurzen Aufenthalt in Konstanz freuten sich die Senioren auf über 40 verschiedene Torten und weiteren Köstlichkeiten. Nach einem

anstrengenden und lehrreichen Tag, an dem wir viele Erfahrungen sammeln durften, fuhren wir zufrieden und müde nach Hause. Diese Schiffsfahrt war für uns alle ein besonderes Erlebnis!!!

Die Schülerinnen der FH 2



Abschlussexkursion 3c – 25. bis 29.04.2016

Vom 25. bis 29.4.2016 haben wir unsere Abschlussexkursion bestritten. Als Begleitpersonen gingen Josef Juen und Viola Squinobal mit. Dazu trafen wir uns am 25. April 2016, um 6:30 Uhr am BSBZ Hohenems.

Als alle an der Schule angekommen sind, starteten wir unsere Reise in die Schweiz. Unseren ersten Halt machten wir im Beerenland der Familie Schwab in Walperswil. Dort haben wir die Erdbeeren im Tunnel besichtigt und über deren Vermarktung, Anbau und Pflege gesprochen. Danach fuhren wir weiter nach Burgdorf zur



Werksbesichtigung bei Aebi Schmidt. Nach einer sehr gelungenen Führung durch das Werk sind wir in das Emmental zu einer Schaukäserei gefahren. Bei der Käserei wurden uns viele Werte über die Herstellung von Emmentaler vermittelt und wir verkosteten verschiedenste Lagerproben. Am Abend nächtigten wir mitten im Zentrum von Bern.

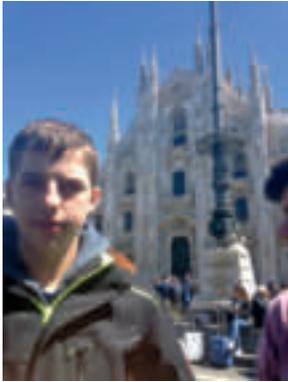
Sehr früh ging das Programm am nächsten Tag mit der Besichtigung des Viehhandels Junker in Iffwil weiter. Am



Betrieb war vorwiegend die Rasse Holstein vertreten. Zudem erklärte uns der Betriebsführer einiges über den Viehhandel und die Vermarktung der Rinder. Als Zwischenstopp besuchten wir die Stadt Thun, in der wir einen Stadtrundgang mit Führung bekamen. Am Dienstagnachmittag besichtigten wir einen Braunviehbetrieb mit 50 Milchkühen und einer Schweinemast. Am Abend kamen wir in der Italienischen Schweiz an und verbrachten die Nacht in einer Jugendherberge in Figino.



Am dritten Tag fuhren wir in Richtung Mailand. Anfangs bekamen wir eine Stadtführung und anschließend hatten wir noch Zeit zur freien Verfügung in dieser sehenswerten Stadt. Das Highlight an diesem Tag war der Milchvieh- und Rindermastbetrieb „Fattoria



Serenissima“ mit über 1200 Tieren. Davon 500 Milchkühe und 700 nicht laktierende Tiere. Die Nacht verbrachten wir in der Nähe des Gardasees.

Nach einem stärkenden Frühstück ging die Reise weiter in das schöne Südtirol, wo wir in Terlan den Hochseilgarten „Xsund“ absolvierten. Die Wagemutigsten sprangen danach noch vom Free-Fall-Tower. Nach dem Mittagessen besichtigten wir die Kellerei

Kaltern und erhielten danach noch eine Weinverkostung. Den Abend verbrachten wir in Bozen, wo wir den alltäglichen Ausgang verbrachten.



Am letzten Tag brachen wir zum Betrieb der Familie Thaler im Tirol auf. Der Betrieb hatte eine sehr gute Mechanisierung und einen hochwertigen neuen Laufstall. Im Anschluss an die Besichtigung führen wir nach Hohenems und verabschiedeten uns alle.

Die Abschlussexkursion gefiel der ganzen Klasse sehr gut und wir verbrachten eine sehr schöne Zeit miteinander. Wir bedanken uns recht herzlich bei Herrn Josef Juen für die tolle Organisation.

Jonas Häusle, Clemens Sigg



*Glaubt mir:
Der Herrgott hat in seinen Naturgesetzen gut gesorgt,
wenn der Mensch nur danach lebt!*

Sebastian Kneipp (1821-1897)

Abschlussfahrt der 3b- Klasse 2016

Nachdem das 3. Schuljahr sowohl für die Lehrer als auch für die Schüler sehr intensiv und anstrengend war, ging es am 25. April los mit der verdienten Abschlussfahrt. Unser Reiseziel war Ostfrankreich.

Wir starteten am Montag Morgen in Richtung Westen.

Unser erstes Ziel war ein Milchviehbetrieb. Die junge Familie am Nüeltschehof bewirtschaftet insgesamt 30 Hektar Nutzfläche, davon sind 20 ha Futterflächen. Die Weidefläche um den Hof hat ein Ausmaß von 6 ha.

Der Stallschnitt bei der Milcherzeugung liegt bei 7.500 Liter pro Kuh. Die Milch wird unter dem Label IP-Swiss um 60 Rappen/Liter Milch verkauft. Weiters betreibt die Familie einen kleinen Hofladen.

Anschließend fuhren wir weiter Richtung Westen und besichtigten die Berner Altstadt. Bei dieser Gelegenheit konnten wir auch die hochpreisige Gastronomie in der Schweiz kennen lernen.

Nach unserer ersten Übernachtung in Genf der Stadt des Friedens passierten wir bereits am frühen Vormittag die französische Staatsgrenze. Wir besichtigten einen Rindermastbetrieb in der Grafschaft Charolais. Diese Region ist bekannt für die Züchtung von Mastrassen. In Frankreich gibt es ca. 1,6 Millionen Mutterkühe dieser Rasse. Das aus dem Department Saône-et-Loire stammende Rind ist somit die häufigste Rinderrasse in Frankreich.



Der dortige Landwirt besitzt 300 Stück Rinder. Bewirtschaftet werden insgesamt 130 ha Fläche- in erster Linie Weideflächen. Der Großteil der Flächen ist gepachtet zu einem Preis von € 130,- bis € 300,- pro Hektar.

Die Stierkälber werden im Alter von 10 bis 16 Monaten nach Italien verkauft. Weibliche Rinder werden 3 Jahre bis zu einem Gewicht von 800 kg gemästet. Der Verkaufspreis liegt bei € 4,10,-/kg Schlachtgewicht. Der Preis ist nach Auskunft der Landwirte in den letzten zwei Jahren um ca. 25% gefallen. Die Zuchtstiere werden um ca. € 2.500,- bis € 3.000,- verkauft.

Im Anschluss besuchten wir das Museum „La maison du Charolais“. Die Ausstellung des Museums ist in 3 Bereiche gegliedert- das Rind, das Fleisch und die Zucht. Bei der Führung im Museum wurden uns die Entwicklung der Rinderrasse und die Veränderung der Landschaft z.B. im Bauwesen näher erläutert. Zum Abschluss gab es eine Verkostung mit Erklärung der einzelnen Fleischstücke.

Am Nachmittag des zweiten Tages besuchten wir einen Schafbetrieb. Die dort gehaltene Schafrasse ist ebenfalls nach der Region benannt- das Charolaisschaf. Es hat einen saisonalen Brunstzyklus und ist bekannt für das gute Wachstum sowie eine sehr gut Schlachtausbeute.



Der landwirtschaftliche Betrieb ist ein Staatsbetrieb und wird auch als Lehrbetrieb einer 80 km entfernten Landwirtschaftsschule in Anspruch genommen. Am Betrieb sind zwei Vollarbeitskräfte und ein Praktikant beschäftigt.

Der Betrieb umfasst 700 Mutterschafe. Vorwiegend wird die Rasse Charolais gehalten und gezüchtet. Das Charolaisschaf ist eine sai-



v.l.: Charolais, Charolais, Casagrande



sonale Rasse. Um das ganze Jahr Lämmer liefern zu können, wird zusätzlich die asaisonale Schafrasse Romanov gehalten.

Die Lämmer erreichen ihr Schlachtgewicht von ca. 45 kg Lebendgewicht im Alter von 3 bis 6 Monaten. Das Lammfleisch wird um € 7,20,-/kg Totgewicht vermarktet.

Insgesamt werden 73 Hektar Grünlandfläche bewirtschaftet.

Wir besichtigten die Stallungen sowie den Klauenstand und die Lämmerwaage bevor wir eine einmalige Hundevorführung genießen durften. Das Zusammentreiben der Schafe am Betrieb wird durch drei Bordercollies bewerkstelligt. Nach Auskunft des Betriebsleiters wäre die Leistung eines einzelnen Hundes mit drei

Treibern nicht zu schaffen. Nach diesen tollen Eindrücken ging die Fahrt weiter in die Nähe der Stadt Macon, wo wir die zweite Nacht verbrachten.

Am dritten Tag besuchten wir am Vormittag einen Hühnerbetrieb in der Region Bresse. Der Betrieb züchtet die für die Gegend bekannten Bresse-Hühner. Diese Hühnerrasse wurde ursprünglich nordöstlich von Lyon gezüchtet und ist eine Delikatesse. Besonders stolz sind die Franzosen auf die farbliche Zusammensetzung. Die Bresse-Hühner haben blaue Füße, weiße Federn und einen roten Kamm. Das Huhn besitzt somit die drei Nationalfarben der französischen Flagge.



Der Betrieb, den wir besuchten, mästet im Jahr 3.600 Hühner. Die Kükenaufzucht erfolgt in einem getrennten Stall zusammen mit Perlhühnern. Die Perlhühner dienen später bei der Freilandhaltung als Signalgeber, wenn Greifvögel im Anflug sind.

Am Hof werden angeboten Hähnchen, die 80 Tage gemästet wurden. Sie erreichen einen Preis von € 11.-/ kg. Die Masthähnchen werden 150 Tage gemästet und erreichen einen Preis von € 18.-/kg. Eine Spezialität ist der Kapaun. Der Kapaun ist ein kastrierter Hahn, der bis zu einem Gewicht von 6 kg gemästet wird. Das Fleisch erzielt einen Preis von € 25.-/kg. Besonders für uns war, dass in Frankreich beim geschlachteten Huhn der Kopf ungerupft am Tier erhalten bleibt.

Am Nachmittag besuchten wir das Automobilmuseum in Mulhouse im Elsass. Es handelt sich hierbei um das größte Automobilmuseum der Welt. Zum Zeitpunkt unseres Besuches waren dort über 600 Automobile zu bewundern. Die Sammlung reicht von Exemplaren aus früheren Zeiten bis hin zu den modernsten Autos. Neben Fahrzeugen von Mercedes, Rolls-Royce, Ferrari und anderen Marken waren auch prestigereiche Fahrzeuge wie der Bugatti Royal von Ettore Bugatti zu bewundern. Die Führung durch das Museum war sehr interessant.

Nach dem Besuch im Museum machten wir uns auf den Weg nach Rust in Deutschland. Nach der ersten Übernachtung in Rust besuchten wir am Donnerstag den Europapark. Der Park bietet mehr als 100 Attraktionen auf einer Fläche von 90 Hektar. Glücklicherweise spielte das Wetter mit, sodass wir trocken durch den Tag kamen. Da der Park nicht zu stark besucht war, hatten alle die Gelegenheit, die Attraktionen voll auszunutzen. Es war ein ereignisreicher und toller Tag für Schüler und Lehrer.



Nach der zweiten Übernachtung in Rust und einem ausgiebigen Frühstück starteten wir Richtung Heimat. Auf der Strecke machten wir Halt in Freiburg am Breisgau. Am Freitag findet dort der wöchentliche Markt statt. Die Stadt bietet viele Sehenswürdigkeiten wie den Münster.

Anschließend ging die Fahrt nach Hohenems. Wir hatten eine schöne Woche mit vielen Höhepunkten, interessanten Betrieben, kulturellen Highlights und vielen Rückblicken. Für die Schüler war es ein schöner Abschluss ihrer Ausbildungszeit in Hohenems und der Beginn eines neuen Lebensabschnitts.

Markus Casagrande

*Die Liebe gibt nichts als sich selbst
und nimmt nichts als von sich selbst.
Die Liebe besitzt nicht, noch will sie Besitz sein.
Denn die Liebe ist der Liebe genug.*

Khalil Gibran



Rainer und Manuela Held, Schwarzenberg
Absolvent Hohenems 1991

*Der Absolventenverband wünscht euch von Herzen
alles Gute für euren gemeinsamen Lebensweg!*

Zum Gedenken



*Gott spricht: Fürchte dich nicht,
denn ich habe dich erlöst; ich habe dich bei deinem
Namen gerufen; du bist mein!*

Jes.43, 1b

Peter Huster, Lauterach
Absolvent Hohenems 1975

Wenn ein Hofrat 80 Jahre alt wird,...

...dann gibt es allen Grund zu feiern.

Am 25. Jänner 2016 feierte der langjährige Direktor
unserer Schule

HR DI Herbert Fill seinen 80. Geburtstag.

Herbert Fill war von der Gründung der Schule im Jahre
1974 bis Ende Jänner 1996 Schulleiter und ist dadurch noch
vielen älteren Absolventinnen und Absolventen gut bekannt,
zudem wurden unter seiner Federführung auch zahlreiche
Ausgaben der Absolventenzeitschrift WIR herausgegeben.

Bei einer Feier am BSBZ mit Familie, Freunden, Bekannten
und Weggefährten von damals wurde der hohe runde
Geburtstag nochmals gebührend gefeiert.

Auch wir als Absolventenverein möchten Herbert Fill herz-
lich zum 80. Geburtstag gratulieren und wünschen noch
viele schöne und gesunde Jahre im Kreise der Familie.

Der Vorstand des Absolventenvereines



Abschlussexkursion der FH3 - Klasse

Am **Montag den, 25. April 2016** ging es los, wir starteten unsere Reise in die Schweiz nach Frankreich und nach Deutschland.

Die Reise startete auf der Festung Heldsberg in der Schweiz.

Das Artilleriewerk Heldsberg wurde 1938 geplant, nachdem das Nachbarland Österreich am 12. März 1938 über Nacht von deutschen Truppen annektiert worden war.

Weiter ging es dann nach Unterstammheim dort besichtigten wir den Hopfengut Hof der Familie Ulrich. Das Hopfengut wurde 1979 erbaut. Auf dem Hof haben Sie 27 Stück Jersey Kühe sowie 17 ha Hopfen und einen Weingarten. Den Hopfen und den Wein geben Sie an verschiedene Genossenschaften weiter die diese Rohprodukte dann veredeln.

Bevor wir ins Hotel gefahren sind haben wir einen kurzen Stopp in Colmar gemacht um uns dort zu sättigen.

Nach dem Abendessen ging es ab nach Ribeauville (Frankreich) wo wir dann um 20:45 Uhr im Hotel ankamen.



Am **Dienstag vormittag, den 26. April 2016** erkundeten wir mit einer Stadtführerin $\frac{3}{4}$ h zu Fuß die Stadt Colmar und anschließend an diese interessante Führung durften wir shoppen gehen und auf eigene



Faust die Stadt erkundigen. Dann ging es weiter ins Automobilmuseum nach Mulhouse. Das ist das größte Automobilmuseum der Welt (Bugatti, Mercedes, Rolls- Royce). Am Nachmittag fuhren wir dann ins schöne Elsass zum Weinbau von Sylvie Spielmann. Dort bekamen wir eine Erklärung über die Weinherstellung, den Weinanbau und eine Verkostung des Weines. Dort wo jetzt die 8ha Wein stehen war früher eine große Gipsgrube die die Familie jahrelang bewirtschaftete. Nachher fuhren wir zurück ins Hotel wo wir den Wellnessbereich und den Fitnessraum benutzen durften. Wir konnten aber auch nach draußen zum Abendessen.

Am **Mittwoch, den 27. April 2016** genossen wir das gute französische Frühstück bevor es in die große und bekannte Stadt Strasbourg ging. Dort bekamen wir eine einstündige Führung sowie viele hilfreiche Infos und Orientierungshilfen für diese Großstadt. Nach dieser tollen Führung hatten wir bis um 14:30 Uhr Zeit für uns- konnten die zahlreichen besonderen Ecken von Strasbourg auskundschaften- oder die riesigen Einkaufshallen sowie den Münster besichtigen oder einen Flammkuchen essen gehen.



Nach der Shoppingtour fuhren wir mit dem Bus nach Achern auf den Genossenschaftsbetrieb der Familie Glaser der sogenannte Aspich Hof. Zum vielseitigen landwirtschaftlichen Betrieb gehö-



ren eine Metzgerei, Bäckerei, Gärtnerei, Molkerei und ein Hofladen.

Nach einem köstlichen Buffet von den hofeigenen Produkten und einer Weidegustation ging es weiter nach Schwanau zu unserer neuen Unterkunft.



Am **Donnerstag, den 28. April 2016** fuhren wir nach einem köstlichen Frühstück nach Rust in den größten Freizeitpark Deutschlands, den Europapark wo wir uns mit der B- Klasse getroffen haben. Dort hatten wir einen riesen Spaß und auch die Lehrer waren live dabei und das hat uns Schülern gefallen die Lehrer einmal von der anderen Seite zu sehen. Um 18:00 Uhr trafen wir uns beim Bus und gingen dann mit den Buben zum Abendessen in deren Hotel.

Aber dann ging es wieder ab nach Schwanau ins Hotel.



Am **Freitag, den 29. April 2016** stärkten wir uns beim Frühstück und dann ging es ab Richtung Heimat in das schöne Ländle. Doch bevor wir dann wirklich nach Hause gingen, machten wir einen kurzen Stopp in Birnau um uns die Füße zu vertreten. Nach einer halben Stunde fuhren wir weiter nach Meersburg, wo wir dann etwas Essen konnten oder einfach den unbeschreiblich schönen Ausblick auf den Bodensee genießen konnten.



Meersburg liegt am nördlichen Ufer des Bodensees, am Übergang vom Obersee zum Überlinger See auf einer Höhe von 400- 500 Metern. Um 13:30 Uhr konnte man

das Ziel schon fast greifen. Um 15:00 Uhr kamen wir in Hoheneims beim BSBZ an dort bedankten sich Frau Wohlgenannt, Frau Wagner und Thomas unser Busfahrer von Amann- Reisen sich bei uns für die tolle und erlebnisreiche Abschlussreise.

Auf dieser letzten Reise begleitet haben uns unser Klassenvorstand Marianne Wohlgenannt und Frau Wagner.



Wir möchten uns für diese tolle Woche recht herzlich bei Ihnen bedanken.

Es hat uns sehr gut gefallen und wir konnten auch einmal die lokaleren Seiten der Lehrerinnen erleben. So hatten wir viele lustige und amüsante Stunden gemeinsam mit Ihnen erlebt. Und werden diese Reise nicht so schnell vergessen.

Danke für ALLES eure FH-3

Abschlussfahrt der Abschlussklasse 3A

Wie gewohnt gingen auch heuer die Schüler des 3. Jahrganges auf ihre Abschlussexkursion. Für die 3a ging die Reise nach Deutschland und Österreich. Dieses Highlight startete bereits um 7:50 Uhr mit der Abfahrt in Hohenems.

Montag den 25.4.2016

Nach 1-stündiger Busfahrt erreichten wir unser erstes Exkursionsziel die Firma HSM und Adler in Wolfegg. Spezialisiert auf den Bau von Seilwinden, Harvestoren sowie Forstspezialmaschinen war die Besichtigung dieses Betriebes für uns alle sehr interessant und ein besonderes Erlebnis.

Die Reise führte uns dann weiter nach Wald im Allgäu zur Familie Babel wo wir auch übernachteten. Nach dem Check in gingen wir in die „Kaskuche“ wo uns Meistersenn Simon, der jüngste Sohn die Hofsennerie vorstellte, in welcher die Milch der 80 Kühe zu verschiedensten Käse und Molkereiprodukten verarbeitet werden. Anschließend besichtigten wir mit Simons Bruder Tobias den landw. Teil des Betriebes. Die 80 Kühe hauptsächlich Braunviehtiere werden mit Heu TMR gefüttert und mit einem Melkroboter gemolken. Die Jungviehaufzucht erfolgt ebenfalls am Betrieb. Die Vorstellung der Kühe sowie die unzähligen Schaupreise zeigten eindrucksvoll den hohen Stellenwert der Rinderzucht auf. Nach einem sättigenden Abendessen hatten wir den Abend zur freien Verfügung incl. Wellnessbereich im Landgasthof.



Dienstag den 26.4.2016

Nach dem Frühstück fuhren wir nach Erding und besichtigten die Brauerei Weißbräu. Anhand eines Kurzfilmes wurde uns die Entstehung des edlen Gerstensaftes vorgestellt. Anschließend konnten wir bei der Besichtigung die einzelnen Produktionsschritte vom Sudhaus über die automatische Abfüllung bis zum vollautomatisierten Hochregallager hautnah erleben. Abschließend wurden wir mit ausgezeichneten Weißwürstl, Brezel und verschiedenen Weißbiersorten verköstigt.

Nach kurzer Weiterfahrt Richtung München war wiederum etwas fachliches auf dem Programm. Bei der Besichtigung der Besamungsstation Grub wurde uns eindrucksvoll vorgestellt, wie Rindersperma für die künstliche Besamung gewonnen wird, unter welchen hygienischen Voraussetzungen und veterinärtechnischen Kontrollen dieses verarbeitet und an die Tierärzte bzw. Eigenbestandsbesamer ausgeliefert wird.

Nun starteten wir unsere 3 stündige Weiterfahrt nach Passau. Nach dem Check in hatten wir freier Aufenthalt in der Altstadt von Passau.

Mittwoch den 27.4.2016

Nach dem Frühstück traten wir die Weiterfahrt nach Sankt Aegidi an. Dort besichtigten wir den Holsteinzuchtbetrieb der Familie Moser mit 140 Milchkühen. Gemolken wird in einem 20er Swing-



Over Melkstand. Bei der Errichtung des neuen Aussenklimastalles wurde größtes Augenmerk auf hohen Tierkomfort gelegt. Der Stalldurchschnitt liegt bei 10.900 Liter Milch. Die weibliche Nachzucht dient der Bestandesergänzung, bei den männlichen Nachkommen erfolgt eine Endmast.

Nach einer 1 stündigen Weiterfahrt erreichten wir das Pöttinger Werk in Grieskirchen. Nach einer kurzen Präsentation über die Entstehung und Entwicklung der Firma Pöttinger waren wir zum



Mittagessen in der Betriebskantine eingeladen. Anschließend startete die Führung durch die Firma. Wir bekamen Einblicke von der Produktion der Einzelteile für ein Mähwerk bis zur Lackiererei über den Zusammenbau eines Ladewagen oder Großflächenschwaders bis zu den Belastungstests der einzelnen Maschinen und Geräte. Anschließend konnten wir im Kundencenter die gesamte Produkt-palette und Neuheiten wie z.B. das Auto cut Messerschleifsystem beim Torro-Silierwagen der Fa. Pöttinger besichtigen.

Anschließend fuhren wir weiter nach Krems, wo wir auch die Nacht verbrachten.

Donnerstag den 28.4.2016

Nach einem ausgiebigen Frühstück fuhren wir nach Schönberg am Kamp. Dort besichtigten wir eine Straußenfarm mit Bio-Truthühnerzucht. Auf dem Betrieb werden über 300 Strauße gehalten. Das Freigehege welches um die 17 ha umfasst, hat in etwa die Größe von 22 Fußballfelder. Ein Straußenei hat ein Gewicht von 1-1 ½ kg. Vermarktet wird fast alles, vom Straußenküken bis zum Fleisch, Federn, verschiedene Cremes, Eier zu Eierlikör, etc.



Nach dieser etwas anderen Form der Landwirtschaft besuchten wir die Weinerlebniswelt und Vinothek Loisium in Langenlois. Hier erlebten wir eine imposante Führung durch den zwischen 200-900 Jahre altem Weinkeller und dessen Geschichte. Hier lagern unter anderem noch Weine aus dem Jahre 1933 welche heute noch bei besonderen Anlässen genossen werden. Im Keller befinden sich natürlich auch frische Weine die gleich neben an von einem Winzer produziert werden. Selbstverständlich durften wir auch die



Weißweine Grüner Veltliner und Riesling sowie einen Zweigelt als Vertreter der Rotweine verköstigen.

Nach dem Mittagessen stand dann der Besuch des Weinhof Aufreiter & Landhaus auf dem Programm. Bewirtschaftet werden 4 ha Marillen sowie 4 ha Weintrauben. Nach einer Verköstigung mit verschiedensten Produkten die aus der Marille gewonnen werden

verabschiedeten wir uns und machten uns auf den Weg zu unserem Hotel in Krems. Dort genossen wir nun unseren letzten Abend der Exkursion gemeinsam in der Stadt Krems.

Freitag den 29.4.2016

Vom ausgezeichneten Frühstück gestärkt traten wir wiederum die Reise zurück ins Ländle an. Nach mehrstündiger Fahrt machten wir nochmals Pause in der Heimatgemeinde unseres Klassenvorstandes Thomas Mair in der Nähe von Landeck. Dort waren wir zum Abschluss von der Familie Mair zu Grillwürsten und ausgezeichneten Kuchen eingeladen. Nach der Besichtigung des elterlichen Betriebes, welcher von Herr Mairs Bruder bewirtschaftet wird, traten wir die letzte Busfahrt an.

Es war eine tolle und erlebnisreiche Abschlussexkursion. Alle Schüler und Schülerinnen der 3a Klasse sind stolz auf die drei fast absolvierten Jahre und blicken nun gerne auch zurück.

Christina Nasahl

Toller Service für die Äpler

Der jährliche Alpwirtschaftstag am BSBZ durften wir, die Gruppe a der FH 2, als Servierprüfung wahrnehmen. Wir planten und organisierten die Veranstaltung selbstständig. Für Ratschläge und

Tipps standen uns Rosa Kohler und Frau Wagner immer zur Verfügung. Die Veranstaltung lief reibungslos ab und die Servierprüfung wurde von uns allen sehr gut gemeistert!

(Nina Schneider & Tamara Großkopf)



Bio Austria und wir

Wir, die Praxisgruppe c der FH2 haben im 2. Halbjahr als Servierprüfung die Jahreshauptversammlung der Bio Austria planen und ausführen dürfen. Es hat uns Freude bereitet, die Veranstaltung zu organisieren und zu beobachten, wie sich die geladenen Gäste an unserem Service erfreuten. Wir bekamen einen Einblick hinter die

Kulissen und haben einiges über die Organisation solcher Veranstaltungen gelernt. Wir sind stolz auf unsere erbrachten Leistungen. Gemeinsam als Team haben wir die Herausforderung dieser Veranstaltung erfolgreich gemeistert. Wir sind sehr stolz auf uns!

(Julia M., Daniela H. & Julia B.)



Servieren wie die Profis beim ZLG-Abschluss

Am Mittwoch den 25.05.2016 hatte die Praxisgruppe b der 2. Klasse Hauswirtschaft die praktische Servierprüfung. Es stand die Veranstaltung „Zertifikatslehrgang-Abschluss“ an der Tagesordnung.

Unsere Aufgabe war es, die ganze Veranstaltung im Vorhinein zu organisieren und durchzuführen. Mit voller Motivation gingen wir in die Vorbereitungsphase und in den Veranstaltungsabend.

Das gemeinsame Ziel der Gruppe war es, eine gute Kommunikation zwischen den Beteiligten aufzubauen, einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu erreichen und die gegenseitige Verlässlichkeit im Team.



Die Gäste wurden mit einem köstlichen Buffet verwöhnt. Der Abend wurde von einer Harfenspielerin musikalisch begleitet. Die Veranstaltung verlief sehr gut, wir sind mit unserer Leistung sehr zufrieden!!!

(Amann Petra & Troy Theresia)

Absolventenverein Bezirk Oberland

Bei der Jahreshauptversammlung des Bezirkes Oberland wurde der Vorstand neu gewählt:

Obmann: Christian Klien, Feldkirch
Obfrau: Andrea Gassner, Satteins
Schriftführer: Sebastian Allgäuer, Feldkirch
Kassier: Christof Kaufmann, Rankweil
Beirat: Robert Nesensohn, Laterns
Beirat: Lukas Enzenhofer, Feldkirch



v.l.: S. Allgäuer, L. Enzenhofer, A. Gassner, C. Kaufmann, C. Klien, R. Nesensohn

Geschätzte Leserinnen und Leser!

Ich wünsche allen einen guten, segensreichen und schönen Sommer!

Herzlichen Dank für euer Mittragen, für das Interesse und für die Begleichung des Mitgliedsbeitrages.

Vor allem aber sage ich unserer ehemaligen Obfrau Herta Schedler ein herzliches Vergelt's Gott für ihr langjähriges Schaffen mit und um den Absolventenverein aus.

Dank gebührt auch dem ausgeschiedenen Obmann Georg Keckeis für seine vielen Ideen und das Vertrauen.

Einen herzlichen Willkommensgruß, das Beste und ein gutes Miteinander wünsche ich unserem jungen neuen Führungsteam Anna Glaser und Markus Casagrande mit dem gesamten Vorstandsteam!

Liebe Grüße, eure Kassierin Carmen Walter

Liebe Absolventinnen und Absolventen

Viele Gruß und Geleitworte durfte ich im WIR an euch richten.

Heute möchte ich mich bei all jenen bedanken, mit denen ich viele schöne Stunden verbringen durfte. Bei den vielen Klassentreffen, Ausflügen und Schulabschlussfeiern mit den Absolventen.

Ganz besonders bedanke ich mich von ganzem Herzen bei allen Obleuten, Ausschußmitgliedern, Lehrerinnen und Lehrern, Angestellten der LW-Schule mit denen ich viele Sitzungen und gemeinsame Zeit erlebt habe mit einem bunten Blumenstrauß von guten Wünschen.

Herta Schedler

Wie die Zeit vergeht!

Wir, die FH-3 des Abschlussjahres 2006, haben schon unser erstes Klassentreffen feiern können. 10 Jahre nach unserem Abschluss am 5. Mai 2006 trafen wir uns am 28. April im BSBZ in Hohenems. Erfreulich war, dass von den 27 erfolgreich abgeschlossenen Schülerinnen der Abschlussklasse alle bis auf 6 Mädels Zeit gefunden haben, um die vergangenen Jugendjahre Revue passieren zu lassen. Leider konnte unser Klassenvorstand von damals, Frau Anna Fasching, nicht teilnehmen. Das ließ sie aber nicht davon abhalten ihre Grüße an alle ausrichten zu lassen. Jedoch freue sie sich auf die zukünftigen Klassentreffen, wo sie gewiss dabei sein wird.

Nach einem Sektempfang in der gemütlichen Runde wurden gleich wieder die alten Geschichten von der Zeit im BSBZ aufgewärmt und es wurde herzlichst gelacht. Anhand vieler Fotos via Präsentation wurden die vielen Exkursionen, wie die Bildungstage am Lech oder die Abschlussreise nach Rom, wieder in Erinnerung gerufen. Ebenso gab es eine Stärkung am herzhaften Buffet, welches von den Absolventinnen der Hauswirtschaftlichen Fachschule selbst organisiert und zubereitet wurde. Anschließend erzählte jede kurz von ihren vergangenen 10 erlebten Jahren. Interessant war, wie unterschiedlich es jeder einzelnen in den letzten Jahren ergangen ist. Viele haben eine 2. Ausbildung abgeschlossen wie zur Floristin, Konditorin, Krankenschwester, Lehrerin, Konstrukteurin, Fleischerin oder bewirtschaften nun den elterlichen Hof erfolgreich weiter. Auch ist es sehr erfreulich, wie viele schon stolze Mütter sind und einen anderen Familiennamen tragen☺. Zugleich entstanden viele Eigenheime in den unterschiedlichen Talschaften.

Nach einem kurzweiligen Abend freuen sich schon alle auf das nächste Klassentreffen, welches hoffentlich wieder auf gleich viel Anklang wie dieses stößt.

Auf diesem Wege möchten wir uns noch beim Team des BSBZ Hohenems für die zur Verfügung Stellung der Räumlichkeiten bedanken und hoffen, dass wir auch für das nächste Klassentreffen unsere alte Bildungsstätte aufsuchen dürfen.

*Für die FH-3 2006
Sabrina Köb & Sandra Winder*



Das waren wir 2006...

...und das sind wir 2016.



Absolvententreffen 1991 – 2016

Am 30. Jänner feierten die Absolventen des damaligen 3. Jahrganges das 25 jährige Jubiläum. Dazu nahm sich der Direktor DI Markus Schwärzler Zeit um nahezu alle Klassenkameraden zu begrüßen, die den Termin wahrnehmen konnten. Treffpunkt war beim Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum in Hohenems in der damaligen Schulklasse, die unser Jahrgang erstmals beziehen durfte. Eine Vorstellungsrunde von den Personen und eine Führung durch das gesamte Gebäude vermittelten einen begeisterten Eindruck. Auch den Lehrbetrieb am Rheinhof haben wir besichtigt und den damaligen Stall in Erinnerung gerufen, der vor einigen Jahren den Flammen zum Opfer gefallen ist. Das Treffen wurde bewusst auf den Vormittag bzw. Nachmittag gelegt, damit die Möglichkeit offen stand die Stallarbeit wahrzunehmen. Das Mittagessen und der gemütliche Austausch erfolgten dann im Gasthaus Witzigmann. Es ist erfreulich, dass alle fest mit beiden Beinen im Leben



stehen und erfolgreich sowohl die Gegenwart, als auch die Zukunft meistern. An dieser Stelle nochmals ein Dank an die Schulleitung und an Wolfgang Bereuter für die Umsetzung der Organisation. Eine kurze Zusammenfassung geschrieben von Günter Mair.



*Ein Mann, der die Wahrheit spricht,
braucht ein schnelles Pferd.*

Konfuzius (um 500 v.Chr.)

Kreativ kochen und backen

Von Riebel und Spätzle bis Carpaccio und Soufflé

Im Laufe des Schuljahres zauberten die Schülerinnen der dritten Klasse Hauswirtschaft im Praxisfach Kochen verschiedenste Gerichte auf die Teller, kreierte Torten, Kleingebäck und Pralinen.

Mit Fleiß und Engagement kochten wir zahlreiche Speisen – sowohl aus der gehobenen Gastronomie, als auch Gerichte für die Alltagsküche. Wir kombinierten altbewährte Hausmannskost mit gesundheitsbewusster Vollwertkost, entdeckten gemeinsam neue Lebensmittel, neue Zubereitungsmethoden und Garmachungsarten, lernten aus kleinen (oft amüsanten) Missgeschicken und ließen uns stets die Endergebnisse schmecken.

Die Tätigkeiten variierten vom Zubereiten von verschiedenen Fleischteilen, Fisch und Geflügel bis hin zum Arbeiten mit Hülsenfrüchten und verschiedensten Getreidesorten. Der Schwerpunkt lag auf regionalem und saisonalem Kochen – unter anderem mit Gemüse vom schuleigenen Acker, Obst aus dem Schulgarten und Milchprodukten aus unserem Hofladen. Kulinarische Ausflüge in die internationale Küche sorgten für Abwechslung. Zum Beispiel entdeckten wir gemeinsam die vielseitige Gewürzwelt der orientalischen Küche und deren Esskultur und die üppige amerikanische Küche. Mit Kniffen und Tricks lernten wir Rezepte zu adaptieren, zu vereinfachen oder zu verändern und die Speisen geschmackvoll zuzubereiten. Viel Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail war beim Arbeiten mit Schokolade nötig: Es wurden Pralinen für den Verkauf im schuleigenen Hofladen produziert. Mit einfachen Mitteln und Utensilien gelang es den Schülerinnen auf kreative und innovative Weise die Teller zu garnieren und ansprechend anzurichten.

In den letzten Schulwochen stellten die Schülerinnen ihr Können in den Praxisfächern Gästebeherbergung und Servierkunde, sowie Küchenmanagement unter Beweis. Familienmitglieder und Bekannte der Schülerinnen, unser Herr Direktor, sowie Lehrpersonen und Angestellte der Schule durften als Gäste der abschließenden Praxisprüfung beiwohnen und wurden mit einem regelrechten Augen- und Gaumenschmaus verwöhnt: Die Köchinnen glänzten mit ihrem eigens dafür zusammengestellten Menü, welches vier Gänge umfasste. Nach dem Motto „das Auge isst mit“ wurden den geladenen Gästen optische, aber auch geschmackliche Meisterwerke vorgesetzt.

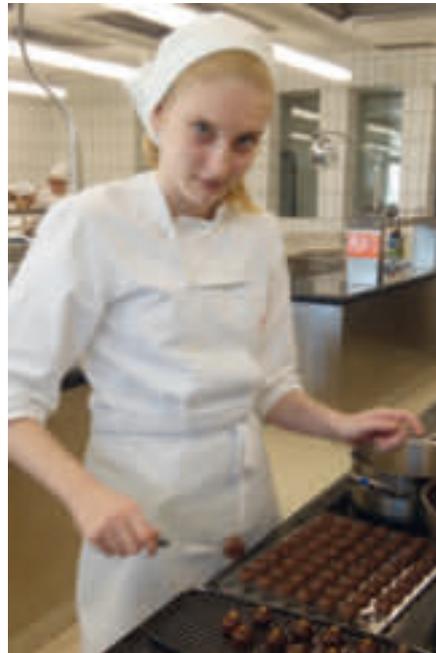


„Der Gast ist König“

Bereits in den ersten Praxiseinheiten des ersten Schuljahres lernen die Schülerinnen der Hauswirtschaft im Restaurant eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich die Gäste wohlfühlen. Dazu zählen der gedeckte Tisch, das konzentrierte, ruhige und schöne Service, die fachliche, geistige und soziale Kompetenz.

Im Laufe der drei Jahre erlernen die Schülerinnen im praktischen Unterrichtsfach Servieren und Gästebetreuung neben den Grundkenntnissen des Servierens die gehobene Gastronomie kennen.

Die Arbeiten am Tisch des Gastes (Filetieren, Marinieren, Tranchieren, Flambieren,...) werden von den Schülerinnen immer kon-



zentriert und interessiert durchgeführt. Hier können sie auch beim Gast große Aufmerksamkeit und Anerkennung erreichen.

Es ist toll zusehen zu dürfen, wie eine angehende Fachkraft ein Huhn tranchiert, einen Fisch filetiert, einen Salat mariniert,... – das ist Erlebnisgastronomie im kleinen Stil.

Die Barkunde im dritten Jahrgang findet immer großen Anklang. Hier wird geschakt, gerührt, geblendet von den traditionellen Cocktails bis hin zu den exotischen Fancydrinks. Interessant finden die Schülerinnen auch immer, wie lecker ein alkoholfreier Cocktail schmeckt, oder auch ein Smoothie.

Weiteres wird den Schülerinnen das Vorlegen, das Weinservice, das Aperitif- und Digestifservice näher gebracht. Beim Kaffeehausservice legen wir darauf Augenmerk, dass die Schülerinnen neben den traditionellen Wiener Kaffeehausgetränken auch die Kaffeehauspezialitäten mit und ohne Alkohol kennen lernen. Es sind dies z.B. Maria



Theresia, Einspänner, Fiaker, Mazagran, Schale Gold, Wiener Eiskaffee, Irish Coffee, Rüdeshheimer Kaffee, ...

Auch das richtige Schneiden und Anbieten von Käse am Buffet wird mit viel Interesse gelernt.

Seit Jahren führt die Fachrichtung Hauswirtschaft in den Praxisfächern Kochen und Servieren eine Abschlussprüfung durch. Sie dient für die Schülerinnen zur Überprüfung und Bestätigung ihres Erlernten Wissens und der ihnen angeeigneten Fähigkeiten.

Es gilt, fleißig zu lernen, üben und das Beste zu geben.

Je nach Interesse, Begabung und Fleiß gelingt es den Schülerinnen eine sehr gute Servierprüfung abzulegen.

Diese gliedert wie folgt:

Praktisch:

- Der gedeckte Tisch: nach einem selbstgewähltem Thema (Absprache Lehrperson) wird eine ansprechende, fachlich korrekte Tischdekoration incl. Menü-, Getränke-, Kaffee- und Namenskarten gestaltet.
- Das Service: Menü- und Getränkeservice.
- Aperitif- und Digestifwahl erfolgt durch Schülerinnen nach Absprache mit der Lehrperson. Wein- und Kaffeehausgetränke- und Spezialitätenauswahl ebenso. Weiteres werden natürlich die schuleigenen Biosäfte angeboten.
- Serviettenfalten

Schriftlich:

- Fachausdrücke
- Dokumentation anhand einer Prüfungsmappe lt. Vorgabe der Lehrperson

Mündlich:

- Fachgespräch

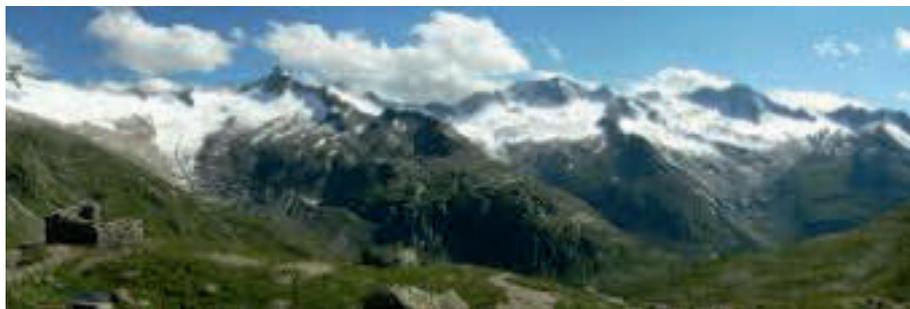
Eine anspruchsvolle und sehr schöne Zeit liegt hinter uns. Viele Mädchen sind stolz auf ihre geleistete Arbeit, und halten stolz ihre Prüfungsmappe in den Händen.

Wir wünschen den Schülerinnen der FH3 das Allerbeste für ihre Zukunft und viel Freude beim Kochen und Servieren!

Ingeborg Winklehner-Markt, Maria Herburger



Einladung Reise Tirol/Zillertal Freitag/Samstag, 5./6. August 2016



Programm:

1. Tag (Freitag, 5. August 2016):

- Abfahrt ca. 7:30 Uhr ab Bregenz
- Besuch der Zillertaler Trachtenwelt in Schlitters
- Mittagessen im Holzwerk Binder (Restaurant Feuerwerk)
- Besichtigung der Sennerei Zillertaler Heumilch in Fügen
- Besichtigung Milchviehbetrieb Aigner in Hart
- Gemütlicher Abend und Übernachtung im Hotel Waldfriede 4* in Fügenberg

2. Tag (Samstag, 6. August 2016):

- Besichtigung Biobetrieb Ritter in Buch bei Jenbach
- Besichtigung Gemüsebau Giner in Hall
- Mittagessen Bergisel-Restaurant in Innsbruck
- Besichtigung Bergisel-Schanze
- Voraussichtliche Heimfahrt ab Innsbruck ca. 14:45 Uhr

Pauschalpreis: Erwachsene € 120,-- (Einzelzimmerzuschlag € 20,--), Kinder 3 – 10 Jahre € 70,--

Der Preis beinhaltet die Busfahrt, Übernachtung samt Abendessen und Frühstück, sämtliche Exkursions- und Besichtigungskosten.

Anmeldungen bitte bei der ARGE Meister, Brigitte Willig (05574/400-452 oder brigitte.willig@lk-vbg.at), Einzahlung bis spätestens Dienstag, den 4. Juli 2016 auf das Konto der ARGE Meister/innen: IBAN AT97 3743 1000 0247 8923

Auf viele Reiselustige freuen sich

Die Vorstandsmitglieder und Geschäftsführer der ARGE Meister, des Absolventenverbandes und des Vereins vom Ländle Bur

ARGE - Büro, Montfortstraße 9, 6900 Bregenz T 05574/400-452 | F 05574/400-600, www.argemeister.at | E.lfa@lk-vbg.at



alea iacta est

„Die Würfel sind gefallen“, sagte Gaius Julius Cäsar 49 v. Chr. Was das wirklich bedeutet erkennt man meist erst im Nachhinein, oft Jahre oder Jahrzehnte später. So geschehen bei der Zwentendorfabstimmung im Jahre 1978. Erst 1986 erkannte man nach dem Supergau in Tschernobyl, dass die Entscheidung, obwohl sie nur um Haaresbreite mit 50,47 % dagegen ausging, richtig war. Seit 2011 in Fukushima mehrere Reaktorblöcke durchgegangen sind zweifelt wohl niemand mehr, zumindest in Österreich, an der Richtigkeit der Entscheidung. Obwohl damals vermutlich sehr aus dem Bauch heraus entschieden wurde. Tschernobyl, der ähnliche Bautyp wie in Zwentendorf, ging 1978 in Betrieb.

Vor 22 Jahren, am 12 Juni 1994 fand nach großem politischem Getöse die EU-Beitrittsabstimmung Österreichs statt. Mit ca. 66 % wurde dafür votiert, dem großen Europäischen Machtblock beizutreten. Schön langsam begreifen wir, was dieser Schritt in letzter Konsequenz für die Land- und Ernährungswirtschaft aber auch für alle anderen bedeutet. Nämlich schlichtweg, dass die kleinen Strukturen unerwünscht sind! Immer wieder wird ein neuer Anlauf genommen, die „Kleinen“ los zu werden. Aber auch allen anderen Kleinunternehmern wird in Österreich unterstellt, dass sie ihre Steuermeldungen nicht korrekt gemacht hätten. Wo blieb der Aufschrei der anderen Ständevertretungen? Der Staat organisiert die totale Überwachung – und unser Finanzminister exekutiert sie! Kleinbetriebe, eine wichtige Säule der Beschäftigung – quo vadis? Weltweite Konzerne versteuern ihre Gewinne in Steueroasen und verteilen in ihren Stammländern Wahlspenden. Ist das politisch gewollt?

Auch die EU-Saatgutverordnung, die von der EU-Kommission 2015 zurückgezogen wurde, nachdem viele tausende Gegner aktiv geworden waren hatte es auf die Kleinen abgesehen. Sonst hätten nämlich lokale Sorten, ohne langwieriges und teures Genehmigungsverfahren, nicht mehr in Verkehr gesetzt werden dürfen. Biodiversität – quo vadis? Oder sei es die mühselige Milchpreisdiskussion, die alle paar Jahre wieder in Gang gesetzt wird. Man muss die kleinen Bauern „umbringen“, dann sind die Stinker und Bimmler aus den Dörfern vertrieben und es kommt deren Grund und Boden schon irgendwann auf den Markt. Nahversorgung – quo vadis? Aber jetzt können unter den gegebenen Umständen auch die Großen nicht mehr überleben. Wir sind ein Milchland, wurde jahrelang getrommelt. Wer rettet euch und eure Betriebe jetzt vor dem Ertrinken im selbst gefüllten Milchsee? Der See wurde von der Politik im Hoffungsland zwischen „mehr Milch

und trotzdem höhere Preise“ bewusst angelegt, denn Lebensmittel müssen ja billig sein. Wer mit Förderungen in den Markt eingreift, muss ihn auch stabilisieren, daran führt wohl nichts vorbei. Wer die Grenzen öffnet muss Regeln erstellen, sonst bezahlt jemand anderer dafür die Rechnung. Auch Bregenzerwälder Käse, Alpkäse etc. haben ein Ablaufdatum, wenn fremdes Heu und ausländisches Kraftfutter überhand nimmt; die Gefahr besteht, denn der Gebietsschutz (geschützte Herkunftsbezeichnung) hat einen Sinn, wer den untergräbt, hat ihn dereinst nicht mehr.

Die meisten Menschen haben noch nicht realisiert, dass es bei landwirtschaftlichen Förderungen zwar primär um die Landwirtschaft aber eigentlich um die Ernährung geht. Auf die sieben fetten Jahre folgen normalerweise irgendwann die sieben mageren. In einer Zeit, wo alles technisch machbar zu sein scheint, wo alles billigst sein muss, ohne Rücksicht auf Natur, Tier und Mensch nistet sich auch eine Art neue Sklaverei an vielen Orten meist vorerst unbemerkt ein. Der Wolf im Schafsfell ist allgegenwärtig. Es gibt keine Schutzmechanismen mehr. Die Arbeitslosigkeit und Niederpreisigkeit wird laufend mit den Produkten importiert. Die Verlierer sind die weniger gebildeten und diejenigen, die in der Urproduktion und Industrie tätig sind und waren.

Die Buchstabenseuchen greifen um sich TTIP, HETA, TBC, PVC, etc.

Bei TTIP wird anscheinend über Freihandel verhandelt, aber keiner darf es genau wissen. Was durchsickert scheint für viele harmlos, denn es gibt ja jetzt schon fast keine Zölle mehr, ist es aber nicht. Seit die WTO (1995 zugleich EU-Beitrittsjahr Österreichs) das GATT abgelöst hat, ist der internationale Handel liberalisiert und die Zölle de facto fast oder ganz abgeschafft. In Wirklichkeit geht es wohl um Energie-, Geld-, Sozialpolitik, Ernährungs- und Umweltpolitik. Dass sich die zuständigen Minister und Kommissare da nicht um ihre Kompetenzen kümmern, wirft kein gutes Licht auf sie.

Der nächste bitte, steht auf dem Schild der Weltmächte. Europa destabilisieren, bevor es zur Weltmacht wird? Um Europa herum wurden Kriege angezettelt. Flüchtlinge sind die Folge, Tausende und Abertausende haben in ihrer Heimat keine Überlebenschance. Die Politik und Behörden sind maßlos überfordert, gottseidank gibt es ein paar freiwillige Organisationen die das Schlimmste menschliche Leid verhindern. Politik und Behörden sind seit Jahrzehnten darauf getrimmt, die eigene Bevölkerung bis ins letzte Detail zu regulieren. Es ist zwar möglich jedes Landschaftsele-

ment zu digitalisieren und mehrere Jahre zurück zu verfolgen; mit ein paar Flüchtlingen scheinen die Behörden aber überfordert zu sein. Ist es möglich, dass sich der politische Staat wie ein Parasit über das Land ausbreitet und die Bevölkerung aussaugt? Seid wachsam singt Reinhard Mey! Bei den Wahlen kann jeder wachsam sein, 50,3% sind mehr als die Hälfte und vermutlich gleichzeitig der beste Garant für eine gute Politik im Sinne des Volkes.

Was die EU wirklich ist, kann man jetzt erst erkennen, eine gnadenlose neoliberale Wirtschaftsgemeinschaft, eine EWG, wie sie früher geheißen hat, die von der NATO bewacht und überwacht wird. An diesem Machtapparat muss wohl dringend gearbeitet werden. Austreten wäre vermutlich die noch schlechtere Option, weil es eigentlich nicht möglich ist. Wenn ein Burgenländer diese Hoffnung verbreitet, sollte er vermutlich einmal zu Gesprächen in die Schweiz reisen.

HETA ist die Nachfolgerin der HYPO Alpe Adria. Eine Badbank, „böse Bank“, die von Josef Pröll schnell mal um einen Euro gekauft wurde und jetzt dem Staat Österreich gehört. Die Österreicher dürfen jetzt die Schulden bezahlen. Schelling hat gesagt, dass es nicht viel kosten wird, weil ja die Zinsen im Moment niedrig sind. Wieviel sie wirklich kosten wird weiß er nicht oder sagt es nicht, wir leben ja in Österreich, sind aber fernab vom Zentrum. Der ehemalige Kanzler ist jetzt bei der Raiffeisenbank angestellt, ein Schelm, der da was Böses denkt. Es funktioniert bei uns anscheinend auch so wie in den USA.

Von der EU, zu Österreich und jetzt im Ländle angekommen. Unsere Buchstabenseuchen heißen z. Z. TBC und PVC. Kennt ihr alle den Affen, der seine Hände drei Mal vors Gesicht hält: einmal vor die Nase, dass er nicht riecht, wie der Müll zum Himmel stinkt, einmal vor die Ohren, dass er die Wahrheit nicht hören muss, und einmal vor die Augen, dass er den Hirsch an der Fütterung nicht sieht?

Die Hirsch-TBC kommt aus dem Wald und infiziert das Rind! Die Hirsch-TBC wird an der Fütterung am stärksten verbreitet! Die Hirsch-TBC muss im Wald bekämpft werden! Die Hirsch-TBC gefährdet die Rinder, welche dann untersucht und, wenn infiziert, getötet werden! Die Hirsch-TBC gefährdet die Gesundheit der Bauern und Bäuerinnen! Die Hirsch-TBC gefährdet die Älpler und den Alpkäse! Die Hirsch-TBC gefährdet die Konsumenten und Konsumentinnen schon etwas weniger? Die Hirsch-TBC gefährdet den Tierverskehr! Die Hirsch-TBC führt zu Betriebssperren! Die Hirsch-TBC kostet die gesperrten Bauern viel Geld! Die TBC-Hirsche stehen vornehmlich im Schutz und Bannwald! Die TBC-Hirsche fressen Vorarlberger Mais! Die TBC-Hirsche fressen Vorarlberger Heu! Die TBC-Hirsche fressen ausländisches Kraftfutter! Die TBC-Hirsche werden intensiv gemästet. Die TBC-Hirsche ste-

hen in freier Massentierhaltung! Der Vorarlberger isst mitunter nicht vom Tierarzt beschautes Wildbrett! Auch der TBC-Hirsch hat eine Trophäe.

Gibt es hier eine Verantwortungskette? Wenn ja: Wer ist politisch verantwortlich? Wer ist tiergesundheitshygienisch verantwortlich? Wer ist seuchenhygienisch verantwortlich? Wer übernimmt die Verantwortung für den Viehverkehr? Wer übernimmt die Verantwortung für die nicht amtliche Fleischbeschau? Ich möchte auf jeden Fall nicht derjenige sein, der seine Hausaufgabe nicht ordentlich macht, weil Seuchen haben eine eigene Dynamik, so wie der über Jahre hinweg verschaukelte Wähler vermutlich auch.

Der Plastikmüll kommt von uns allen! Die Entsorgung kostet je kg oder Sack! Der Plastikmüll muss abgegeben werden! Der Plastikmüll darf nicht verbrannt werden! Der Plastikmüll darf nicht vergraben werden! Der Plastikmüll muss fachgerecht entsorgt werden. Der Plastikmüll muss sorgsam getrennt werden; so lernen es bei uns im Land bereits die Kindi-Kinder. Die Entsorgungswege sind exakt vorgegeben. Trotzdem hat jede Gemeinde ihre Altlasten. Meist sind sie gut vergraben und bepflanzt. Manchmal sind sie zugeschüttet und überbaut unter dicken Betonschichten. Irgendjemand wird es dereinst wieder ausbuddeln müssen und dann vermutlich über die dummen und skrupellosen Alten schimpfen. Gewusst hätten wir ja, dass diese Überbleibsel Gift abgeben können. Gewusst hätten wir ja, dass wir die Plastikhäcksel nicht auf den Boden streuen dürfen. Alle müssen wohl auf ihren Boden besser aufpassen. Ob fraglicher Dünger (Hühnermist), Plastik, Glyphosat, Klärschlamm, fragliche Komposte, Kunstdünger etc. ausgebracht werden, hängt vom jeweiligen Bauern selbst ab. Pächter seid wachsam, kann man da nur sagen. All das Gift, um ein bisschen mehr Geld zu verdienen? Ist es das wert?

Wer übernimmt da die Verantwortung? Wie rechtfertigen sich da die zuständigen Stellen, wenn tausende m³ Plastikmüll einfach übers Wochenende verschwinden?

Es müsste wohl heißen: „Was Du ererbt von Deinen Vätern, erwirb es um es zu besitzen aber gib es dereinst sauber an Deine Kinder weiter“, denn:

„Erst wenn der letzte Baum gerodet, der letzte Fluss vergiftet, der letzte Fisch gefangen ist, werdet Ihr merken, dass man Geld nicht essen kann.“

In diesem Sinne gilt: „Sind die Würfel wirklich schon gefallen?“

Elmar Weißenbach



*Man muss anfangen und aufhören können,
wann man will.
Wenn man erst will,
dann kann man auch.*

Novalis (1772-1801)

DAS IST FRIEDL.

**„I schaff gern
bim Meusburger,
weil´s mr do nia
langwilig wird.“**

SEI WIE FRIEDL.

Bewirb dich! meusburger.com/karriere

meusburger®