

B S B Z .

Landwirtschaftsschulen
Vorarlberg

WIR



MITTEILUNGSBLATT DES ABSOLVENTENVEREINES LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN VORARLBERGS

48. JAHRGANG • NUMMER 113 • JULI 2026



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



Schülerinnen der 2. Klasse der ländlichen Hauswirtschaft

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

INHALT

Zum Geleit	3
Schulbericht	4
Diplomarbeiten Schuljahr 2025/2026	6
Erfolgreiche Teilnahme des BSBZ beim Bundestierbeurteilungswettbewerb 2026	8
Besuch der Inatura mit den Schülerinnen der dritten Klasse Hauswirtschaft	9
Freifach Floristik – Kreativität mit Blumen und Naturmaterialien	10
Kreative Tonhühner im Gartenbauunterricht	11
Links, rechts oder doch hinten? – Die Sache mit der Dirndlschleife	12
Früh übt sich wer ein/e Meister/in in Produktion und Verkauf werden will	13
Kennenlernnachmittag am BSBZ	14
Erfolgreiche Teilnahme am Fremdsprachenwettbewerb 2026	16
Klassenprojekt Masthühner	17
Wissensaustausch zwischen Tourismusschule Bludenz und Landwirtschaftsschulen	18
Hofkindergarten	19
Protokoll Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines	20
Absolvententreffen des Jahrganges 1981 in St. Gerold	23
Fachliche Einblicke in moderne Landwirtschaft HLA 5 und 3a bzw. 3b on Tour	26
355818 bis 357480	28
Zum Gedenken	33
Rezepte	34
Exkursion zum Gemeinschaftsgarten Hittisau: Regionalität und Werschätzung erleben	35
Wie wird man zur Spezialistin für Geschmack und Qualität?	37
Abschlussreise der 3b-Klasse nach Spanien	38
Abschlussfahrt der 2b-Klasse	40
Tango	41

Zum Geleit!

Liebe Absolventinnen und Absolventen!



Das Schuljahr 2025/26 neigt sich dem Ende zu und für viele beginnt mit dem Sommer eine arbeitsreiche, aber auch schöne Zeit auf den landwirtschaftlichen Betrieben und Alpen unseres Landes.

Ein Thema, das die Landwirtschaft in einigen Regionen derzeit besonders beschäftigt, ist die Tuberkulose (TBC). Im Rahmen unserer gut besuchten Jahreshauptversammlung am 17. März 2026 referierte Dr. Norbert Greber eindrucksvoll über die aktuelle Situation und die Auswirkungen dieser Krankheit auf die Landwirtschaft in Vorarlberg. Folgen machen sich auch auf unseren Alpen bemerkbar, wo heuer teilweise ein reduzierter Viehauftrieb zu verzeichnen ist.

Erfreulicher verlief hingegen der Start der diesjährigen Futterernte. Dank günstiger Witterungsbedingungen konnten sowohl die Heuernte als auch die Silagearbeiten frühzeitig und unter sehr guten

Bedingungen durchgeführt werden. Nach einem guten Start in die Erntesaison stellt die Hitzewelle Mitte-Ende Juni die Landwirtschaft nun erneut vor Herausforderungen und verlangt Mensch und Tier einiges ab.

Ein besonderer Glückwunsch gilt den diesjährigen Absolventinnen und Absolventen des BSBZ Hohenems. Mit dem erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung haben sie einen wichtigen Meilenstein erreicht und stehen nun vor neuen Aufgaben und Chancen.

Allen Leserinnen und Lesern, unseren Absolventinnen und Absolventen sowie ihren Familien wünschen wir einen schönen, ertragreichen und vor allem unfallfreien Sommer.

*Eure Obmann-Stellvertreterin
Jasmine Greber*

*Eine gute Ernte beginnt mit guter Arbeit,
wächst mit der Natur und gelingt nur gemeinsam.*

Autor unbekannt

Schulbericht

Ein Jahr des Bauens, Wachsens und Erntens

Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freundinnen und Freunde des BSBZ,

ein weiteres Schuljahr geht zu Ende – ein Jahr voller Entwicklung, großer Projekte und besonderer Momente. Das BSBZ lebt von Menschen, die anpacken, Verantwortung übernehmen und bereit sind, gemeinsam Zukunft zu gestalten. Genau das hat dieses Jahr wieder eindrucksvoll gezeigt.

Erfolgreicher Abschluss an den Fachschulen des BSBZ

Mit den Abschlussprüfungen konnten auch heuer wieder zahlreiche Schülerinnen und Schüler ihre Ausbildung an den Fachschulen des BSBZ erfolgreich abschließen. Die praktische Prüfung wurde bereits im Laufe des Schuljahres absolviert, die schriftlichen Klausuren fanden am 4. und 5. Mai statt. Die Ergebnisse können sich sehen lassen: Insgesamt wurden 59 Facharbeiterbriefe in der Landwirtschaft sowie 26 Facharbeiterbriefe in der ländlichen Hauswirtschaft verliehen. Mit diesem Abschluss verfügen die Absolventinnen und Absolventen über eine fundierte berufliche Qualifikation und sind bestens für ihren weiteren beruflichen und persönlichen Weg gerüstet.



Matura

Ein weiterer besonderer Höhepunkt war die Matura unserer HLA-Absolventinnen und -Absolventen. Mit Engagement, Ausdauer und fachlicher Kompetenz haben sie die Reifeprüfung erfolgreich gemeistert. Die Matura markiert nicht nur den Abschluss einer intensiven Ausbildungszeit, sondern zugleich den Beginn neuer Wege – sei es im Studium, im Berufsleben oder am elterlichen Betrieb. Ich gratuliere allen Absolventinnen und Absolventen sehr herzlich und wünsche ihnen den Mut, ihre Zukunft mit Begeisterung und Verantwortungsbewusstsein zu gestalten.



Hauswirtschaft

Wir gratulieren allen Absolventinnen und Absolventen herzlich zu ihrem erfolgreichen Abschluss und wünschen ihnen für ihre Zukunft viel Erfolg, Freude und alles Gute.

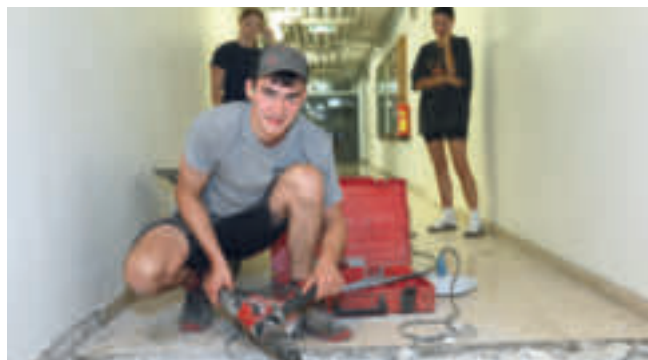
Auch am Schulbetrieb selbst wurde kräftig gebaut und investiert. Mit der Fertigstellung unserer neuen Fahriloanlage konnten wir einen wichtigen Schritt für einen modernen und nachhaltigen Praxisbetrieb setzen. Die Anlage ermöglicht eine hochwertige Futterkonservierung, reduziert den Einsatz von Siloballen und verbessert gleichzeitig, durch die zentrale Lage, die Arbeitsabläufe auf unserem Lehrbetrieb. Unsere Schülerinnen und Schüler lernen

damit unter zeitgemäßen Bedingungen und erhalten wertvolle Einblicke in eine wirtschaftliche und ressourcenschonende Landwirtschaft. Bereits richten wir den Blick nach vorne. Derzeit laufen die Planungen für die Modernisierung unseres Milchviehstalles mit



Fahrsilo

einem automatischen Melksystem. Ziel ist es, unseren Schülerinnen und Schülern modernste Technologien der Milchviehhaltung praxisnah vermitteln zu können. Digitalisierung, Tierwohl und effizientes Herdenmanagement gewinnen zunehmend an Bedeutung – Entwicklungen, die auch in der Ausbildung ihren festen Platz haben müssen.



Aufräumtage



Ein weiterer Höhepunkt war unser gemeinsamer Arbeitstag. Schülerinnen und Schüler, Lehrpersonen sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter packten gemeinsam an und leisteten unzählige Arbeitsstunden für unsere Schule. Wege wurden instandgesetzt, Grünflächen gepflegt, Gebäude verschönert und zahlreiche kleinere Projekte umgesetzt. Solche Tage zeigen eindrucksvoll, dass Schule weit mehr ist als Unterricht. Sie stärken den Gemeinschaftssinn, fördern Verantwortungsbewusstsein und machen sichtbar, was möglich ist, wenn viele Hände gemeinsam an einem Ziel arbeiten.

Unser BSBZ entwickelt sich stetig weiter – baulich, fachlich und menschlich. Dabei bleiben unsere Werte unverändert: eine fundierte Ausbildung, die enge Verbindung von Theorie und Praxis sowie die Begeisterung für den ländlichen Raum und seine Zukunft.

Ich danke allen Schülerinnen und Schülern, den Lehrpersonen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, unseren Partnerbetrieben sowie den vielen Unterstützerinnen und Unterstützern für ihren täglichen Einsatz. Gemeinsam gestalten wir einen Ort des Lernens, der Innovation und des Miteinanders.

Ich wünsche Ihnen allen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe der WIR und unseren Absolventinnen und Absolventen alles Gute für ihren weiteren Lebensweg. Vielleicht kreuzen sich unsere Wege wieder – am BSBZ sind Sie jederzeit herzlich willkommen.

Dir. DI Jakob Behmann

Direktor BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg

*Was uns den Weg verlegt,
bringt uns voran.*

Chinesisches Sprichwort

Diplomarbeiten am BSZB Hohenems Schuljahr 2025/2026

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

Im heurigen Schuljahr 2025/2026 konnten 15 interessante Diplomarbeiten (Vorwissenschaftliche Arbeit) am BSBZ Hohenems erfolgreich abgeschlossen werden. Die Themen stammen aus den verschiedenen Bereichen der Landwirtschaft, Pflanzenbau, Nutztierhaltung, Ökologie, Forstwirtschaft, Betriebswirtschaft bis Marketing.

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

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

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

Die Schüler stellen im Zuge der Verschriftlichung, das gesammelte Wissen für andere nachvollziehbar dar. Dabei entsteht ein fachlicher Text in dem die formalen Anforderungen wissenschaftlichen Arbeitens eingehalten werden. Des Weiteren wurden das Thema und die Ergebnisse von jedem Diplomarbeitsteam in einem tollen Poster festgehalten, welche an der Schule aushängen und somit im Unterricht, bei Veranstaltungen usw. eingesetzt werden.

Besonders ist die Diplomarbeit - Alvora.care – Unternehmensgründung im Bereich natürliche Kosmetik: Herstellung von Hautpflegeprodukte aus Büffelmolke und dem Einjährigen Beifuß – hervorzuheben. Martina Büchele und Larissa Gmeiner erreichten beim 39. Bundesfinale von Jugend Innovativ 2026 in Wien, in der Kategorie: Entrepreneurship, den 2. Platz! In ihrer Diplomarbeit wurde eine kreative und nachhaltige Innovation bearbeitet und die Marktchancen erkannt, welches schlussendlich zu einer Startup-Gründung führte.

Übersicht der Diplomarbeiten – Schuljahr 2025/2026

Themenbereich Pflanzenbau

Thema:

Bio-Ingweranbau in Vorarlberg

Verfasser/in: Claudia Fehr, Anoriel Sohm

Betreuer/in: DI Christoph Weißenbach

Thema:

Vertikaler Gemüseanbau im Vergleich – eine Analyse von Wachstum, Qualität und Wirtschaftlichkeit im Glashaus

Verfasser/in: Lea Zeller

Betreuer/in: DI Jakob Behmann

Thema:

Süßlupinenanbau in Vorarlberg mit Düngerversuch und Anbauversuch mit verschiedenen pH-Werten sowie anschließender Vermarktung der Lupine

Verfasser/in: Julia Hollenstein, Lina Berchtel, Elisabeth Waldner

Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber,
Daniel Nußbaumer, MEd, DI Jakob Behmann

Thema:

Lavendel – Anbau, Veredlung und Vermarktungschancen in Vorarlberg

Verfasser/in: Lisa Beyer, Leonie Schelling, Michelle Scheuchl

Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber,
DI Jakob Behmann

Thema:

Haferanbau im Vorarlberger Rheintal für die Müsliproduktion

Verfasser/in: Maximilian Dietrich, Valentin Geiger, Lukas Keiler

Betreuer/in: DI Christoph Weißenbach

Thema:

Wirtschaftlichkeit der Lama-Haltung und Düngewirkung von Lama-Dung

Verfasser/in: Eduard Riedmann, Florian Latzer

Betreuer/in: Dlin Martina Behmann-Siller, Dlin Bärbel Außerer

Themenbereich Nutztierhaltung

Thema:

Auswirkungen von Fleischersatzprodukten auf Fleischproduktion und -konsum

Verfasser/in: Antonia Battlogg, Natalie Meyer

Betreuer/in: Dlin Erni Verhounig

Thema:

Herstellung, Wirtschaftlichkeit und Marktsituation von Skyr in Vorarlberg

Verfasser/in: Theresa Eugster, Nathalie Fleisch

Betreuer/in: Dlin Erni Verhounig

Thema:

Einstreuvergleich im konventionellen Maststall in der Schweinehaltung

Verfasser/in: Franziska Feuerstein, Leni Turza

Betreuer/in: Dlin Martina Behmann-Siller

Thema:

Joghurtproduktion mit Ziegenmilch und anschließender Vermarktung im Montafon

Verfasser/in: Fabian Kasper, Adrian Vonbank

Betreuer/in: Dlin Julia Marte

Thema:

Konventionelle und biologische Milchviehhaltung in Vorarlberg im Vergleich

Verfasser/in: Lina Lerch, Nina Sohm

Betreuer/in: Dlin Martina Behmann-Siller

Themenbereich Betriebswirtschaft/Marketing

Thema:

Alvora.care – Unternehmensgründung im Bereich natürliche Kosmetik: Herstellung von Hautpflegeprodukte aus Büffelmolke und dem Einjährigen Beifuß

Verfasser/in: Martina Büchele, Larissa Gmeiner

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

Teilnahme und 2. Platz beim „Jugend Innovativ Wettbewerbs 2026“ in der Kategorie „Entrepreneurship“

Thema:

Marketingstrategien und die Wirtschaftlichkeit der Weinbergschneckenzucht

Verfasser/in: Emma Kreiner, Isabella Sartor

Betreuer/in: Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Philipp Scheiber,
Dlin Bärbel Außerer

Themenbereich Ökologie/Biologie

Thema:

Auswirkungen ausgewählter Umweltfaktoren auf Fische in Hohenemser Fließgewässer

Verfasser/in: Viktor Decker, Ronja Federspiel

Betreuer/in: Daniel Nußbaume, MEd

Themenbereich Forstwirtschaft

Thema:

Die Fichte – Baum der Zukunft? Eine Analyse von Keimfähigkeit, Standortansprüchen und Risiken

Verfasser/in: Benedikt Nigsch, Martin Hartmann, Lorenz Tschann

Betreuer/in: Fö. Ing. Markus Casagrande

Guter Ruf verbreitet auch im Dunkel seinen Glanz.

Syrus Publilius

Erfolgreiche Teilnahme des BSBZ beim Bundestierbeurteilungswettbewerb 2026

Am 16. April 2026 nahm das Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum (BSBZ) Hohenems mit mehreren Teams am 8. Bundestierbeurteilungswettbewerb der österreichischen Landwirtschaftsschulen an der LFS St. Andrä in Kärnten teil. Über 160 Schülerinnen und Schüler aus ganz Österreich stellten dabei ihr Fachwissen und ihr Können in der praktischen Rinderbeurteilung unter Beweis.

Die Aufgabe der Teilnehmerinnen und Teilnehmer bestand darin, Kühe der Rassen Fleckvieh, Holstein und Brown Swiss fachgerecht zu beurteilen und ihre Bewertungen möglichst exakt an die Vorgaben erfahrener Zuchtberater anzupassen. Dabei waren ein geschultes Auge, fundiertes Fachwissen und viel Konzentration gefragt.

Die Schülerinnen und Schüler des BSBZ Hohenems konnten erneut mit ausgezeichneten Leistungen aufzeigen. Besonders erfolgreich verlief der Bewerb in der Kategorie Brown Swiss. Hier erreichte Michael Ritter vom BSBZ Hohenems den hervorragenden ersten Platz. Auch Johannes Greber überzeugte mit einer starken Leistung

und belegte den dritten Rang. In der Kategorie Holstein durfte sich Teresa Greber über den ausgezeichneten dritten Platz freuen.

Ein weiterer Höhepunkt war die Gesamtwertung der besten Einzelbeurteiler aller Rassen. Dort erreichte Michael Ritter den ausgezeichneten dritten Gesamtrang und sicherte dem BSBZ Hohenems damit einen weiteren Spitzenplatz auf Bundesebene.

Der Wettbewerb bot den Schülerinnen und Schülern nicht nur die Möglichkeit, ihr Wissen unter Beweis zu stellen, sondern auch wertvolle Erfahrungen für ihre zukünftige Tätigkeit in der Landwirtschaft zu sammeln. Der Austausch mit Gleichgesinnten aus ganz Österreich sowie das Kennenlernen verschiedener Zuchtprogramme und Bewertungsmethoden machten die Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Mit besonderer Freude richtet sich der Blick bereits auf das kommende Jahr: Der nächste Bundestierbeurteilungswettbewerb wird am 14. April 2027 am BSBZ Hohenems stattfinden. Nach den er-





folgreichen Leistungen in St. Andrä freut sich die gesamte Schulgemeinschaft darauf, Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte aus ganz Österreich in Vorarlberg begrüßen zu dürfen. Die Austragung dieses bundesweiten Wettbewerbs stellt eine besondere Auszeich-



nung für das BSBZ Hohenems dar und unterstreicht die Bedeutung der Schule als Ausbildungsstätte für die österreichische Landwirtschaft.

FL Ing. Dominik Pinzger, BEd

Besuch der Inatura mit den Schülerinnen der dritten Klasse Hauswirtschaft



Die Ausstellung „Wildnis Stadt“ in der Inatura Dornbirn zeigt auf anschauliche Weise, wie vielfältig und lebendig die Natur im städtischen Raum ist. Mit spannenden Texten und eindrucksvollen Bildern wird deutlich, dass Städte weit mehr als nur Lebensraum für Menschen sind. Besonders interessant war der Beitrag der Wildtiere in der Stadt und die

Herausforderungen, die das Zusammenleben von Mensch und Tier mit sich bringt.

Die Ausstellung bot viele neue Erkenntnisse und lud dazu ein, sich selbst intensiver mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Im Anschluss stellte sich die Frage, wie ein harmonisches Miteinander

von Mensch und Tier in urbanen Räumen gelingen kann. Insgesamt war der Besuch sehr spannend und hat uns zum Nachdenken angeregt.

Ingeborg Winklehner-Marktl



Freifach Floristik – Kreativität mit Blumen und Naturmaterialien

Im Freifach Floristik tauchen die Schüler:innen in die faszinierende Welt der Blumen und Naturmaterialien ein. Ziel ist es, das vielseitige Handwerk der Floristik kennenzulernen und die eigene Kreativität zu entfalten.

Im Mittelpunkt steht das kreative Arbeiten mit Blumen, Zweigen, Gräsern und weiteren Naturmaterialien – passend zu unterschiedlichen Anlässen und Jahreszeiten. Ob frühlingshafte Werkstücke, sommerliche Dekorationen, herbstliche Arrangements oder festliche Gestaltungen im Winter: Die Vielfalt der Natur bietet unzählige Möglichkeiten für individuelle Werkstücke.

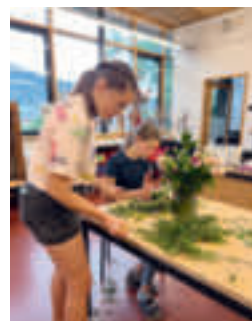


Dabei werden grundlegende Techniken, Fachbegriffe und Gestaltungsregeln praxisnah vermittelt und direkt angewendet.

Der Unterricht findet in Blockform statt. So bleibt ausreichend Zeit, Werkstücke zu planen und kreativ auszuarbeiten.

Das Freifach Floristik verbindet handwerkliches Können mit gestalterischem Ausdruck – eine ideale Ergänzung für alle, die Freude am kreativen Arbeiten und an der Natur haben..

Anna Fasching-Schwarzmann



Kreative Tönhühner im Gartenbauunterricht

Das Team der Lebenshilfe war beim Gartenbauunterricht der 1. Klasse Hauswirtschaft mit dabei. Gemeinsam mit den Schülerinnen gestalteten wir unsere eigenen Tönhühner.

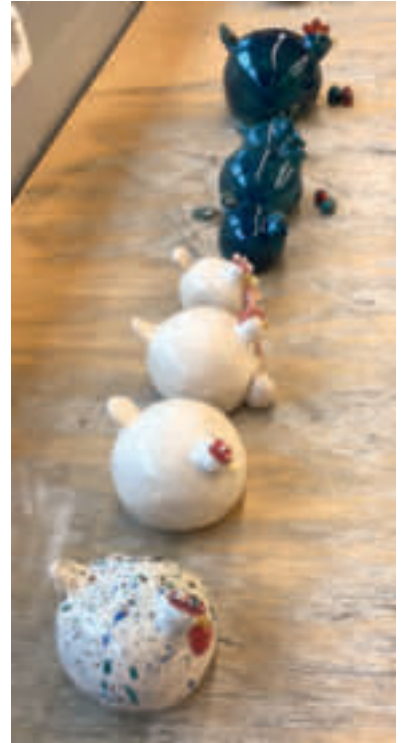
Nach einer kurzen Einführung ging es direkt los: Mit viel Spaß und Engagement formten wir aus Ton unsere Hennen. Viele Arbeitsschritte, wie das Formen und Glätten, konnten wir selbstständig umsetzen. Bei den Details wie Schnabel, Kamm und Federn halfen wir uns gegenseitig.

Nach dem Trocknen und Brennen wurden die Hühner bunt bemalt – so bekam jedes seinen ganz eigenen Charakter.

Der gemeinsame Unterricht hat allen großen Spaß gemacht und war eine tolle Gelegenheit für kreativen Austausch.

Wir möchten uns herzlich für das gute Miteinander bei Frau Winklehner-Marktl und der Klasse 1. Hauswirtschaft bedanken.

*Lebenshilfe-Team
BSBZ Hohenems*



*Wer glaubt etwas zu sein,
hat aufgehört, etwas zu werden*

Sokrates

Links, rechts oder doch hinten? – Die Sache mit der Dirndlschleife



Ende ihres Projekts, davor wartete jedoch noch eine andere Herausforderung: das Anfertigen eines eigenen Dirndls.

Im Laufe des Schuljahres entstanden individuelle Trachtenkleider – von der Auswahl des Modells über die Schnitterstellung bis hin zum fertigen Dirndl. Natürlich durfte auch die passende Schürze nicht fehlen. Einige Schülerinnen nähten sogar zwei Schürzen, um ihr Dirndl je nach Anlass unterschiedlich kombinieren zu können.

Bevor man ein Dirndl trägt, stellt sich oft die Frage: Wo wird eigentlich die Schleife gebunden? Links bedeutet vergeben, rechts heißt frei, vorne in der Mitte steht für jungfräulich oder unentschlossen und hinten wird sie traditionell von Witwen oder Servicekräften getragen.

Mit dem richtigen Binden der Schleife beschäftigen sich die Schülerinnen der 2. Klassen der ländlichen Hauswirtschaft zwar erst am





Mit viel Geduld und Liebe zum Detail wurden die Dirndl mit Bändern, Borten und Bordüren verziert und ganz nach den eigenen Vorstellungen gestaltet. Entstanden sind dabei viele einzigartige Dirndl, auf die die Schülerinnen stolz sein können.

Veronika Längle



Früh übt sich wer ein/e Meister/in in Produktion und Verkauf werden will



Wie bereits in den letzten Jahren, wurde im Gemüsebau und Gartenbaupraxisunterricht Jungpflanzen für den Hohenemser Jungpflanzenmarkt angezogen.

Am 02.05.2026 fand der Markt bei strahlendem Sonnenschein vor dem Salomon Sulzer Saal in Hohenems statt.

Die Fachrichtung Landwirtschaft bot selbstgezoogene Biogemüse- und Kräuterjungpflanzen und die 2. Klasse Hauswirtschaft bot ihre selbstgezoogenen bienenfreundlichen Sommerblumen zum Verkauf an. Ebenso war das Schullädle mit einem kleinen Stand

und Trockensortiment vertreten. Viele Leute sind vorbeigekommen und haben sich für unsere Biojungpflanzen interessiert und sie gekauft. Die SchülerInnen zeigten großartigen Einsatz und hatten richtig Spaß an der Beratung und dem Verkauf. Die Einnahmen des Sommerblumenprojektes kamen der Klassenkasse der 2. Klasse Hauswirtschaft zu gute.

*Fachlehrerin Ing. Ingeborg Winklehner-Marktl
Fachlehrer DI Christoph Weißenbach*

Kennenlernnachmittag am Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum



Um interessierten Schülerinnen und Schülern der Mittelschulen und Gymnasien einen umfassenden Einblick in die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten an unserer Schule zu ermöglichen, bieten wir jedes Jahr mehrere Informationsformate an. Ein wichtiger Bestandteil davon ist unser traditioneller Kennenlernnachmittag, der heuer wieder zahlreiche Besucherinnen und Besucher (ca. 400) an unser Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum führte.

Nach der Begrüßung wurden die Gäste den jeweiligen Schultypen zugeteilt und konnten im Rahmen eines geführten Rundgangs

unsere Schule näher kennenlernen. Schülerinnen und Schüler der höheren Jahrgänge übernahmen dabei die Rolle der Guides und führten die Besucher durch Unterrichtsräume, Werkstätten, Praxisbereiche, Hof und Garten. Dabei gewährten sie authentische Einblicke in den Schulalltag und stellten die Schwerpunkte der einzelnen Fachrichtungen vor.

An verschiedenen Praxis- und Verarbeitungsstationen wurden Unterrichtsinhalte anschaulich präsentiert und realitätsnah erklärt. So konnten sich die Besucherinnen und Besucher ein gutes Bild von





der Vielseitigkeit unserer Ausbildung machen – von land- und forstwirtschaftlichen Themen über Hauswirtschaft bis hin zum Schwerpunkt Ressourcenmanagement an der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft.

Den gelungenen Nachmittag ließen wir bei einer gemeinsamen Jause im Speisesaal ausklingen. Mit hauseigenem Leberkäse und



Soft gestärkt, traten unsere Gäste zufrieden den Heimweg an. Wir freuen uns sehr über das große Interesse und bedanken uns bei allen Beteiligten – insbesondere bei unseren engagierten Schülerinnen und Schülern – für diesen erfolgreichen Kennenlernnachmittag.

Sara Paterno



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

Alexander Weiss



Erfolgreiche Teilnahme am Fremdsprachenwettbewerb 2026

Auch heuer stellten sich engagierte Schülerinnen und Schüler unserer Schule der Herausforderung des landesweiten Fremdsprachenwettbewerbs. In mehreren anspruchsvollen Runden – von spontanen Dialogen über Präsentationen bis hin zu

Diskussionen zu aktuellen Themen aus Gesellschaft und Wirtschaft – konnten die Teilnehmenden ihre sprachliche und kommunikative Kompetenz unter Beweis stellen.

Am Dienstag, 24. Februar 2026, fand der Englisch-BHS-Wettbewerb statt. Aus der Klasse HLA4 nahmen Clara M. und Mark B.



mutig teil und repräsentierten unsere Schule mit großem Engagement. Unterstützt wurden sie von einigen Mitschülerinnen und Mitschülern, die als „moral support team“ vor Ort mitfieberten und für zusätzliche Motivation sorgten.

Am Freitag, 28. Februar 2026, stand der Italienisch-Wettbewerb auf dem Programm. Die Italienisch-Gruppe der HLA3 war ebenfalls mit dabei, um zuzuschauen und wertvolle Einblicke in Ablauf und Anforderungen des Wettbewerbs zu gewinnen. Die Koordination des Italienisch-Wettbewerbs lag auch in diesem Jahr in den Händen von Sara Paterno.



Die Teilnahme an einem solchen Wettbewerb erfordert nicht nur fundierte Sprachkenntnisse, sondern auch Selbstvertrauen, Spontaneität und die Bereitschaft, sich einer Jury zu stellen. Unsere Schülerinnen und Schüler haben gezeigt, dass sie diese Kompetenzen mitbringen.

Wir gratulieren unseren mutigen TeilnehmerInnen herzlich und sind stolz auf ihren Einsatz. Gleichzeitig hoffen wir, dass auch in den kommenden Jahren viele motivierte und couragierte Schülerinnen und Schüler unsere Schule beim Fremdsprachenwettbewerb vertreten werden.

<https://www.bildung-vbg.gv.at/unterricht/paedagogische-themen/Fremdsprachenwettbewerbe.html>

Sara Paterno



Klassenprojekt Masthühner



Im Rahmen eines Klassenprojekts der 2A Klasse haben wir uns mehrere Monate mit der Aufzucht von BIO Masthühner beschäftigt. Dabei konnten wir den gesamten Weg von der Planung bis zum Verkauf kennenlernen.

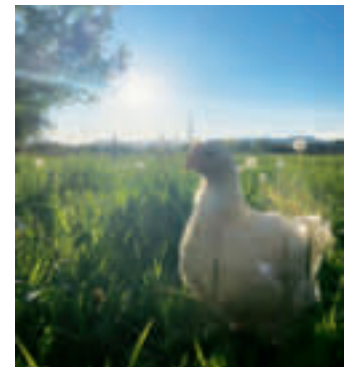
Am 10. Februar begannen wir mit den Vorbereitungen und dem Bau vom Wagen. Am 5. März wurden dann 180 Küken vom Spermbauer geliefert. In den folgenden Wochen kümmerten wir Schüler uns täglich um die Tiere. Dazu gehörte das Füttern, die Kontrolle der Gesundheit und das Sauberhalten des Stalles.

Nach rund drei Monaten hatten die Hühner ein Gewicht von etwa 1,8-2,5 Kilogramm erreicht. Am 29. Mai haben wir sie mit Herrn Gächter zusammen geschlachtet und verarbeitet. Anschließend haben wir am 1. Juni die Hühner ganz oder halbiert verpackt. Der Verkauf an die Kunden und Kundinnen fand am 3. Juni statt.

Durch unser Projekt konnten wir unsere praktischen Kenntnisse einsetzen und neue Erfahrungen sammeln. Besonders spannend war es, die Entwicklung der Küken bis zu den ausgewachsenen Masthühnern miterleben.

Ein herzliches Dankeschön gilt unseren Sponsoren Erhart Holz, Gemüsebau Meusburger und BayWa für ihre Unterstützung. Aber auch unserer Schule wollen wir danken, die das Projekt erst möglich gemacht haben.

*Cornelius Wohlgenannt,
Fachschiule 2A*



Wissensaustausch zwischen Tourismusschule Bludenz & Landwirtschaftsschulen

Die 2. Klasse der Hauswirtschaft hatte die Gelegenheit, die Tourismusschule Bludenz zu besuchen. Im Vordergrund stand der Einblick in die Enge Verbindung zwischen regionaler Landwirtschaft und dem Tourismus und der Wissensaustausch zwischen den Schülerinnen und Schülern, sowie das gegenseitige Kennenlernen unterschiedlicher Ausbildungsbereiche. Besonders deutlich wurde, wie wichtig die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus für eine nachhaltige Entwicklung der Region ist. Hochwertige



regionale Produkte und deren bewusste Vermarktung spielen dabei eine zentrale Rolle. Ebenso wurde die gegenseitige Wertschätzung der jeweiligen Arbeit hervorgehoben.

Der Besuch bot eine gelungene Möglichkeit, neue Perspektiven zu entdecken, voneinander zu lernen und die Bedeutung regionaler Kooperationen besser zu verstehen.

Ingeborg Winklehner-Marktl



Hofkindergarten & Hauswirtschaft in Symbiose

Die Schülerinnen der ersten Klasse Hauswirtschaft haben mit den Kindern des Hofkindis Limo und Pizza Kräuter angesät, Kräuterschilder getöpferf, einen Kräuteraufstrich selbst zubereitet und im Garten genossen. Ein lehrreiches Projekt das Spaß gemacht hat.

Ingeborg Winklehner-Marktl



Aus dem Absolventenverein

Protokoll

über die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines landwirtschaftlicher Schulen Vorarlbergs

am Dienstag, den 17. März 2026 am BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg in Hohenems.

Tagesordnung:

- Eröffnung und Begrüßung
- Referat von **Dr. Norbert Greber**
Entwicklung der TBC – Situation und Zukunft der Alpung
- Imbiss
- Totengedenken
- Protokoll der JHV 2025 (auf Wunsch)
- Kassabericht
- Bericht Rechnungsprüfer und Entlastung der Verwaltung
- Berichte
- Schulbericht des Direktors
- Bezirke
- Obmann und Obmann - Stellvertreterin
- Allfälliges

PUNKT 1

Obmann Markus Casagrande eröffnet um 20 Uhr die Versammlung und begrüßt alle Anwesenden. Einen besonderen Gruß richtet er an Dir. DI Jakob Behmann, DI Stefan Simma, DI Markus Schwärzler sowie an den Referenten Dr. Norbert Greber.

Entschuldigt: Karl Nußbaumer

PUNKT 2

Referat von Dr. Norbert Greber

Entwicklung der TBC – Situation und Zukunft der Alpung

Untersuchungszahlen 2025/26:

Rinder	13165
Ziegen	13
Mutterkühe	137
Gesamtbetriebe	1155 (= 50 % aller Rinderhalter)

Ergebnisse:

- Bezirk Bludenz ein Bestand mit einem positiven Tier
- Bezirk Bregenz ein Schlachtfund positiv (Bestandeskeulung mit 55 Tieren)
- 4 Betriebe mit Alpung in gleicher Region
- Bestand mit Alpung im Lechtal mit 3 positiven Tieren

Bekämpfungsgebiet Süd/Bludenz TBC – Fälle beim Wild

Hegegemeinschaft Bartholomäberg – Silbertal, dies ist TBC Kerngebiet, hier wurde sehr viel geschossen, daher gab es auch eine hohe Zahl an positiven Untersuchungsergebnissen.

Ein Rückgang der positiven TBC-Befunde ist aber vorhersehbar.

Gesamt wurde 571 Proben untersucht, davon waren 50 positiv was einer Prävalenz von 8,8 % entspricht.

Ein Diagramm verdeutlicht den Zusammenhang zwischen Abschuss-erfüllung und Prävalenz:

Im Klostertal wurde jahrelang mehr als der geforderte Abschuss erfüllt, was eine niedrige Prävalenz nach sich zog.

Im Silbertal wurde der Abschuss mehrmals nicht erfüllt, was eine höhere Prävalenz nach sich zog.

Wenn mehr geschossen wird, erhöht sich kurzfristig die Prävalenz durch erhöhte Probenentnahme, aber im Laufe der Jahre sinkt sie wieder ab.

Bekämpfungsgebiet Nord/Bregenz

Das Kerngebiet liegt hier in Bezau-Schönebach, auch hier wurde der Abschuss angehoben und mehr Untersuchungen durchgeführt.

Abschuss	2004	136 Stück
	2014	236 Stück
	2025	411 Stück

Der TBC Erreger wird genomisch sequenziert, das heißt der Stammbaum des Erregers ist im PC vorhanden, je Genom werden ca. 4,5 Mio. Basenpaare identifiziert.

Die Ergebnisse zeigen klar dass die Erregerkulturen von 4 landwirtschaftlichen Betrieben zu den Ansteckungen von Rotwild in der Region passen.

90 % der Übertragungen gehen vom Wild zum Vieh, nur in Einzelfällen von Rind zu Rind.

Die entstehenden Kosten sind sehr hoch und summieren sich durch Untersuchungskosten, Entschädigungen, Rückgang von Viehpreisen und geringeres Bestoßen von Alpen.

Risiko der Alpung:

- 2024/25 gab es 130 Keulungen und 26 diagnostische Tötungen
- 2025/26 waren es 55 Keulungen und 29 diagnostische Tötungen, davor gab es mehrere Jahre lang nur 5 bis 10 diagnostische Tötungen.

Die Abholungen der TKV von Großvieh auf Alpen lag im Jahr 2025 bei 130 Stück, landesweit werden von der TKV ca. 950 Kühe und 3000 Kälber pro Jahr abgeholt.

In Summe gesehen sieht Dr. Greber eine niedrige Ansteckungsgefahr auf den Alpen in Vorarlberg, aber in einzelnen Gebieten ist es natürlich höher.

Großraubtiere sind für die Alptiere deutlich gefährlicher als die TBC!

Fakt ist:

- Die TBC Gefahr sinkt durch steigende Abschüsse, infolge sinkt die Prävalenz (Anteil der erkrankten Tiere an den untersuchten Tieren)
- Die Gefahr durch den Wolf steigt (höhere Reißgefahr und mehr Aufwand durch Herdenschutz).

Nach weiteren interessanten Fragen in der Diskussion dankt Obmann Casagrande Dr. Greber für seine informativen Ausführungen.

PUNKT 3

Der Obmann lädt alle Besucher ein sich am Imbissbuffet zu bedienen.

PUNKT 4

Zum ehrenden Andenken an alle im letzten Jahr verstorbenen Vereinsmitgliedern (unter besonderem Gedenken an den kürzlich verstorbenen jungen Absolventen Claudio Raffl) erheben sich alle von ihren Sitzen.

PUNKT 5

Das Protokoll der letzten JHV vom 26.2. 2025 war im WIR abgedruckt, auf ein Verlesen wird verzichtet.

PUNKT 6

Kassierin Andrea Schlappack über die Kassagebarung:

Kassastand per 01.01. 2025: 14.234,54 €

Ausgaben: 19.881,22 €

Einnahmen: 28.741,51 €

Kassastand per 31.12. 2025: 23.094,83 €

2025 hatten wir 2700 Mitglieder, 1300 davon haben den Mitgliedsbeitrag einbezahlt. Wer 4 Jahre mit seiner Zahlung im Rückstand ist wird entfernt, zum Jahreswechsel wurden 599 Personen gelöscht, daher haben wir derzeit einen Mitgliederstand von ca. 2200 Personen.

Im Namen des Vereines bedankt sich Andrea für alle bezahlten Mitgliedsbeiträge, bei unseren Werbesponsoren sowie bei der Landwirtschaftskammer für ihre Unterstützung.

PUNKT 7

Rechnungsprüfer Florian Vinzenz berichtet von der Prüfung der Kassa und bescheinigt eine korrekte Führung der Finanzen. Er stellt den Antrag auf Entlastung der Verwaltung, diesem wird einstimmig zugestimmt.

Obmann Casagrande dankt Andrea Schlappack für die Führung der Kassa und den Kassaprüfern für ihre Tätigkeit.

PUNKT 8

• Schulbericht von Dir. DI Jakob Behmann

Dir. Behmann gibt einen umfassenden Einblick in das Schulgeschehen:

- An unserer Schule arbeiten 60 Lehrer und 26 Angestellte
- Neu im Team sind Emanuel Bachinger (Chemie), Thomas Kopf (Pflanzenbau und Tierzucht) und Andreas Weratschnig (Landtechnik, Erneuerbare Energien)
- Pensioniert werden Erni Verhounig, Monika Schelling, Rainer Kessler und Peter Moosbrugger.
- In der Fahrschule wurde ein neuer stufenloser Traktor angeschafft
- Für die Zusatzausbildung zum Betriebsdienstleister gibt es 17 Anmeldungen
- Um Werbung für unsere Schule zu machen nutzten wir den Kennenlernnachmittag am 21.1. mit 500 Besuchern, Schnuppern in Schulen mit 300 Besuchern und die i-Messe in Dornbirn.
- Besuch der Mittelschulen
- Weltacker mit der Firma Collini und der Lebenshilfe
- Projekt zur Aufarbeitung von Gärresten mit dem Ziel Erde herzustellen und in den Vorfluter einleitbares Wasser zu produzieren
- Stärkung der Biogastechnologie
- Ende dieses Monats beginnen die Bauarbeiten zur Erneuerung der Fahrsilos
- Am Rheinhof wird eine Weiterentwicklung der Melktechnik angedacht Richtung AMS sowie der Installation einer Herdenüberwachung
- Das Lager am Hofladen wird erweitert und eine Aufstockung der Garage ist in Planung

Schüleranmeldungen:

FR Hauswirtschaft	21
FR Landwirtschaft	60
HLA	34
BT	wird noch erhoben

Durch Neuregelung der Facharbeiterprüfung bei der BT sind nun 3000 praktische Arbeitsstunden nachzuweisen was gewisse Problem mit sich bringt.

Derzeit besuchen 437 Schüler (166 HLA und 271 FS) plus 40 Erwachsene in der BT unsere Schule, der Anteil an Mädchen und Jungen liegt ziemlich genau bei 50 %.

Obmann Casagrande dankt Dir. Behmann für seinen interessanten Bericht zum Schulgeschehen.

• Bericht Bezirk Oberland

Obmann Ernst Waibel berichtet von der JHV am 4.3. mit Neuwahlen und Referent Martin Schedler, personell hat sich nichts verändert.

Am 14.3. wurde eine Exkursion mit ca. 30 Teilnehmern organisiert, das Ziel war der Lohnunternehmer Loritz in Kisslegg und der Betrieb der Familie Bentele in Tettngang mit Gasthaus, Brauerei, Hopfenanbau und Rindermast.

• Bericht des Obmannes

Folgende Termine wurden organisiert:

- Vorstandssitzung am 26.11.
- Sitzung Schulgemeinschaftsausschuss am 22.1.
- 10 – jähriges Jubiläum am 9.12.
- 20 – jähriges Jubiläum am 10.12.
- 50 – jähriges Jubiläum des Jahrganges 1975 wird im Frühjahr 2026 abgehalten

Im Herbst ist ein Ausflug zur Interforst in München angedacht.

Der Obmann bittet bei Vereinsangelegenheiten die Mailadresse absolventen.verein@bsbz.at zur Kontaktaufnahme zu nutzen.

Der Obmann berichtet von mehreren Einladungen die doppelt an die Empfänger versendet wurden, hier war ein technisches Problem beim Druck die Ursache.

Es wird angedacht die Postzustellung teilweise durch Mail zu ersetzen, dies wird im Vorstand zuerst noch besprochen.

PUNKT 9

DI Stefan Simma überbringt die Grüße der Landwirtschaftskammer und berichtet vom Netzwerk Innovation Farm in dem sich Schule und Landwirtschaftskammer zum Thema Digitalisierung weiterentwickeln.

Die Vorzeichen für das Jahr 2026 sind geprägt von fallenden Preisen und steigenden Kosten.

Das Referatsthema TBC beinhaltet auch das Thema der Jagdverpachtung bei dem der Grundeigentümer betroffen ist, zudem gibt es noch weitere Problemfelder mit Wolf, Biber, Raben und Pfeifenten.

Obmann Casagrande dankt DI Simma für seinen Besuch und die Unterstützung der Landwirtschaftskammer.

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

Jürgen Hagspiel, Protokollführer

Absolvententreffen des Jahrganges 1981 in St. Gerold

45 Jahre nach dem Abschluss der Landwirtschaftsschule Hohenems (1980/81) trafen wir ehemaligen Schüler uns am 1. März 2026 in der Propstei St. Gerold. Bei unseren Treffen sind die Partner und Partnerinnen ebenfalls herzlich willkommen. Die Freude über das Wiedersehen war groß und schnell entwickelte sich eine herzliche und entspannte Atmosphäre. Besonders gefreut haben wir uns, dass unsere ehemaligen Lehrer, Herr Dipl.Ing. Ralser, Herr FL Nenning und Herr Dipl.Ing. Neyer mit ihren Frauen dabei sein konnten.

Ein Höhepunkt des Treffens war die Führung durch die Propstei, die von Pater Martin Werlen persönlich gestaltet wurde. Mit viel Wissen, Humor und Offenheit gab er spannende Einblicke in die Geschichte und das Leben in der Propstei. Wir durften kurz mit eintauchen in die über 1000jährige Geschichte der Propstei St. Gerold, die seit dem 13. Jhdt. zum Kloster Einsiedeln gehört. Ab 2014 wurde die Propstei

in mehreren Etappen saniert und renoviert. Bemerkenswert ist die konsequent barrierefreie Neugestaltung. Böden, Decken, Möbel, so viel wie möglich wurde aus Eschenholz, das aus den Wäldern der Propstei stammt, gefertigt und sägerau belassen.

„Jeder Mensch hat seine Würde“, dafür steht der eindrucksvoll neu gestaltete Friedhof mit der schönen Lehmmauer und den großzügigen Blumenbeeten.

Die Propstei St. Gerold ist heute eine Begegnungs- und Bildungsstätte mit Gästezimmern, Restaurant, Klosterladen, Reithalle, Klostergarten und regem Kulturprogramm. Der Landwirtschaftsbetrieb ist verpachtet, zum Kloster gehören ebenfalls 50 ha Wald. Die Sozialwerke der Propstei begleiten mit der „Oase der Begegnung“ Menschen in schwierigen Situationen durch Aufenthalte in der Propstei und durch Therapie mit Pferden.





Die Geschichte der Propstei wurde für uns sichtbar gemacht, ebenso die Werte, für die die Propstei bis heute steht. Zum Abschluss der Führung durften wir einen Aperitif im historischen Weinkeller genießen, ganz unter dem Eindruck der besonderen Stimmung dieses geschichtsträchtigen Ortes.

Beim anschließenden Mittagessen in der Geroldsstube blieb ausreichend Zeit für Gespräche, Erinnerungen und viele Geschichten aus der Schulzeit und den vergangenen Jahrzehnten. In gemütlicher Runde wurde gelacht, erzählt und auf die lange gemeinsame Wegstrecke zurückgeblickt.

Die Stimmung während des gesamten Treffens war ausgesprochen herzlich und geprägt von großer Wertschätzung füreinander. Es war ein bewegendes Wiedersehen, das zeigte, wie verbindend gemeinsame Schuljahre sein können.

Wir gedachten bei diesem Treffen besonders der zwei verstorbenen Mitschüler Walter Böhler und Hans-Peter Stöckeler.

Danke an das Organisationsteam für die Idee und dieses wunderbare Treffen.

Helgar Gerer





**BAU NICHT
IRGENDWAS.
BAU ZUKUNFT.**

WIR SUCHEN DICH:

**LEHRLING METALLTECHNIK
STAHL- & MASCHINENBAU**

AB HERBST 2027 | HÖRBRANZ



DIEMWERKE.COM

Fachliche Einblicke in moderne Landwirtschaft: HLA 5 und 3a bzw. 3b on Tour

Die Schülerinnen und Schüler der HLA 5 (im Fach Spezialgebiete der Landwirtschaft) erhielten im Rahmen ihrer fachlichen Ausbildung gleich mehrfach die Gelegenheit, Landwirtschaft auf höchstem Niveau außerhalb des Klassenzimmers zu erleben. Neben dem Besuch der internationalen Landtechnikmesse AGRITECHNICA 2025 in Hannover führte eine Doppelexkursion mit dem Schwerpunkt spezielle Milchviehproduktion der Fachrichtung Landwirtschaft (3a und 3b) in die Schweiz. Dort standen der Besuch des Holsteinzuchtbetriebes Eigenmannshof in Berg SG, die Tier&Technik 2026 sowie die IGBS-Schau in St. Gallen auf dem Programm.

Den Auftakt bildete der Besuch der **AGRITECHNICA 2025** in Hannover, der weltweit führenden Fachmesse für Landtechnik. Unter dem Leitthema „Touch Smart Efficiency“ standen innovative, vernetzte und digitale Lösungen für eine effizientere, nachhaltigere und produktivere Landwirtschaft im Mittelpunkt. Die Messe bot

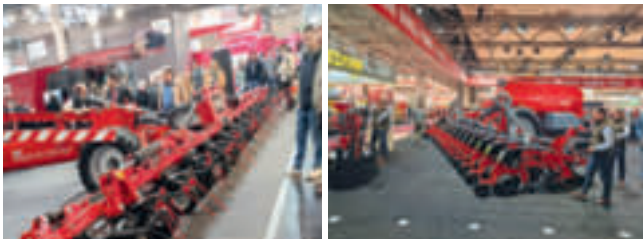


AGRITECHNICA 2025

den Schülerinnen und Schülern einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen in den Bereichen Landmaschinen, Automatisierung, Sensorik, Robotik, Precision Farming und alternative Antriebssysteme. Insgesamt präsentierten 2.849 Aussteller aus 52 Ländern neue Technologien und Lösungen für die Landwirtschaft der Zukunft.

Besonders eindrucksvoll war für die HLA 5, wie stark moderne Landwirtschaft inzwischen von Digitalisierung und Datenmanagement geprägt ist. Traktoren, Erntemaschinen, Drohnen, Assistenzsysteme und KI-gestützte Anwendungen zeigten, dass Effizienz, Ressourcenschonung und Tier- beziehungsweise Pflanzengesundheit zunehmend miteinander vernetzt werden. Für die Schülerinnen und Schüler war die Messe damit nicht nur eine Leistungsschau der Landtechnik, sondern auch ein Blick in die berufliche Zukunft landwirtschaftlicher Betriebe.

Ein weiterer fachlicher Höhepunkt war die Doppelexkursion in die Schweiz. Bevor die Gruppe die **Fachmesse Tier&Technik** in St. Gallen besuchte, stand der Holsteinzuchtbetrieb Eigenmannshof der Familie Eigenmann in Berg SG auf dem Programm. Auf dem Betrieb werden mehrheitlich Milchkühe der Rasse Holstein gehalten.





Fachmesse Tier&Technik

Der Eigenmannshof bot den Schülerinnen und Schülern einen besonders praxisnahen Einblick in eine moderne und spezialisierte Milchviehhaltung.

Für die Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen war dieser Betriebsbesuch eine ideale Vorbereitung auf die anschließenden Programmpunkte. Viele Themen aus dem Schwerpunkt spezielle Milchviehproduktion konnten direkt vor Ort besprochen werden: Kuhkomfort, Laufstallhaltung, Melkrobotik, Kälberfütterung, Fütterungsstrategie, Milchqualität, Tiergesundheit und Zuchtziele. Besonders deutlich wurde, dass erfolgreiche Milchviehhaltung heute ein Zusammenspiel aus Tierbeobachtung, Management, Technik, Fütterung und Genetik ist.

Im Anschluss besuchten die Schülerinnen und Schüler die Tier&Technik 2026, die vom 19. bis 22. Februar 2026 auf dem OLMA-Gelände in St. Gallen stattfand. Die internationale Fachmesse stellte das Thema „Landwirtschaft 4.0“ in den Mittelpunkt und zeigte Entwicklungen rund um Digitalisierung, künstliche Intelligenz, Nutztierhaltung, landwirtschaftliche Produktion, Spezialkulturen und Landtechnik. Rund 35.000 Besucherinnen und Besucher sowie zahlreiche Ausstellende machten die Messe zu einer wichtigen Plattform für den fachlichen Austausch.



Ergänzt wurde der Messebesuch durch die IGBS-Schau 2026, die ebenfalls in St. Gallen stattfand. Die Schau der Interessengemeinschaft der Brown-Swiss-Züchter bot einen hochwertigen Einblick in die Brown-Swiss-Zucht. Für die Schülerinnen und Schüler war besonders interessant, wie Zuchtziele, Exterieurbeurteilung, Euterqualität, Leistungsmerkmale und Genetik in der Praxis bewertet werden. Damit konnten die Eindrücke aus dem Holsteinzuchtbetrieb Eigenmannshof optimal mit einer weiteren bedeutenden Milchviehrasse und deren züchterischer Präsentation verglichen werden.

Die Exkursionen zeigten eindrucksvoll, dass moderne Landwirtschaft weit mehr bedeutet als reine Produktion. Sie verlangt Fachwissen, technisches Verständnis, wirtschaftliches Denken und die Bereitschaft, sich laufend mit neuen Entwicklungen auseinanderzusetzen.

FL Ing. Dominik Pinzger, BEd

Am 20.4. war es soweit, die 3a – Klasse startete in Hohenems zu ihrer Abschlussexkursion. Der Tachostand unseres Busses zeigte 355.818 km an, bei unserer Rückkehr am 24.4. lag er bei 357.480 km, was haben wir nun alles gesehen in diesen 5 Tagen und nach 1662 zurückgelegten Kilometern?



Ältester MB-Trac bei Firma Heeb

Gleich nach unserer Abfahrt besuchten wir den ersten Betrieb im schweizerischen Rüthi, über eine abenteuerliche Zufahrt gelangten wir zum **Lohnunternehmen Heeb**.

Die Firma bietet Dienstleistungen im Bereich Grünland, Ackerbau, Holztransporte und Schneeräumung an.

Die Besonderheit ist dass nur MB-Tracs als Fahrzeuge eingesetzt werden, ca. 25 Stück

stehen am Gelände rum, und da diese Fahrzeuge seit Anfang der 1990er Jahre nicht mehr gebaut werden ist das jüngste Exemplar auch schon etwa 35 Jahre alt, aber sie sind alle gut in Schuss da der Betriebsführer das Mechanikergen in sich trägt. Neben dem ältesten MB mit 30.000 Betriebsstunden finden sich etliche interessante Umbau- und Verlängerungsvarianten, nach dem Motto was am Markt nicht verfügbar ist wird selbst zusammengebaut. Etwas besonderes war der Claas Häcksler mit angehängtem Anhänger mit Raupenfahrwerk und Überladevorrichtung, alles in Eigenbau erstellt.

Nach diesem Besichtigungspunkt ging es weiter nach Ettenhausen zur **Swiss Futur Farm (SFF)**.

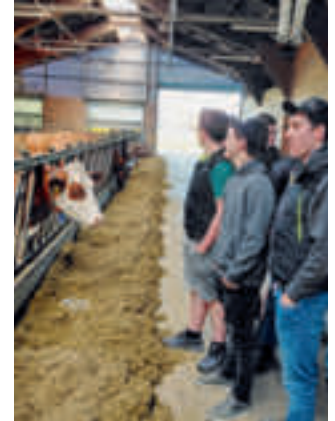
Dies ist ein 80 ha großer Betrieb mit Grünland und Ackerbau für Forschungs- und Ausbildungszwecke, 3 Organisationen sind hier beteiligt (Schule Arenenberg, der AGCO-Konzern und GVS-Agrar), zudem ist auch die Bundesanstalt Agroscope mit dabei.

Die SFF gibt es seit 2017, davor war dieser Betrieb als Forschungsanstalt Tänikon bekannt.

Wir besichtigten den separaten Emissions-Versuchsstall mit 2x20 Kühen, bei dem verschiedenen Aufstellungs- und Bödensysteme in Bezug auf Emissionsausscheidung untersucht werden.



Precision farming



Swiss future farm.

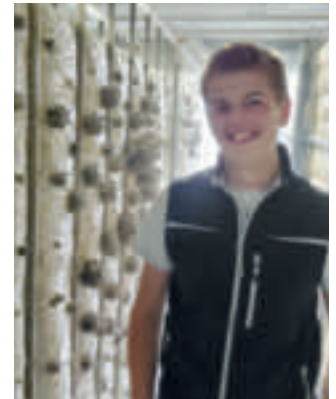
Am eigentlichen Betrieb werden 70 Kühe am Roboter gehalten, hier werden permanent Fütterungs- und Managementversuche durchgeführt.

Zudem wir an der SFF zum Thema Precision farming geforscht und getestet z.B. im Bereich des Hackens im Ackerbau oder der Ermittlung der optimalen Saatstärke am jeweiligen Standort.

Nach diesem Input geht es weiter nach Obfelden im Kanton Zürich zum **Betrieb Schneebeli**.

Der Senior Hansjörg Schneebeli erläuterte uns die Entwicklung des Betriebes:

- Seit 1991 Bio-Suisse-Betrieb
- 24 ha Nutzfläche, davon 12 ha Acker
- 20 Mutterkühe, Verkauf der Schlachtrinder zu einem Preis von 12 – 13 Franken pro kg Totgewicht
- Erste PV-Anlage im Jahr 1992
- Seit 40 Jahren Anbau von Bio-Austernpilzen zum Verkauf an Supermärkte, ca. 400 – 500 kg pro Woche zu einem Preis von ca. 8 Franken/kg.



Pilzköpfe

Da der Absatz für kleinere Produzenten bei grossen Handelsketten nicht einfacher wird produzieren sie seit etlichen Jahren auch Shiitaki – Pilze.

Die Grundlage ist Biostroh welches mit Pilzen beimpft wird, aus dem Keimling wächst dann innerhalb einer Woche der fertige Pilz heraus.

Wir konnten die Produktion in den klimatisierten Räumen besichtigen und uns das Wachstum dieser Pilze direkt ansehen.

Nach diesen 3 Betrieben fuhren wir weiter nach Freiburg im Breisgau und bezogen im Stadthotel Freiburg unser Quartier für die nächsten 2 Nächte.

Nach den nächtlichen Eindrücken von Freiburg überquerten wir dann zügig die Grenze zu Frankreich und steuerten unser nächstes Exkursionsziel, einen **Sauerkrautproduktions- und Verarbeitungsbetrieb, die Maison de la choucroute in Meistratzheim**, an. Die Dörfer Meistratzheim und Krautheim werden auch als das Sauerkrautland bezeichnet, denn 50 % des in Frankreich produzierten Sauerkrauts kommt aus diesen beiden Dörfern.

Der Betrieb bewirtschaftet 75 h Acker, die Fruchtfolge ist Kraut – Weizen – Mais.



Anlieferungsstation für Krautköpfe

es wird aber auch Rohsauerkraut sowie eine Vielzahl von Produkten mit Sauerkraut (z.B. auch Marmelade) zum Verkauf angeboten.

Der Hektarertrag liegt bei etwa 80 Tonnen Kraut pro Jahr, wobei der durchschnittliche Krautkopf etwa 5 kg wiegt.

10 weitere Landwirte beliefern den Betrieb mit Krautköpfen, die Verarbeitungsmenge beträgt jährlich 10.000 Tonnen aus denen 5.000 Tonnen Sauerkraut produziert werden.

Die Hauptmenge ist gekochtes Sauerkraut,

es wird aber auch



Krautverarbeitung

Jährlich setzt der Betrieb von April bis Juni ca. 2,5 Millionen Krautsetzlinge, die Erntezeit ist von August bis Dezember.

Nach dieser sehr interessanten Betriebsführung führte unser Weg weiter nach Saverne zur **Firma Kuhn ins Kuhn Center of Progress**.

Dort taten wir erstmal das was wir auch recht gut können, nämlich essen auf Einladung von Kuhn.

Der Area Sales Manager für Österreich führte uns durch das Gelände welches 24 ha umfasst und mitten in der Stadt liegt. Weitere 30 ha stehen noch an einem anderen Standort für Weiterentwicklungen zur Verfügung.

Wir konnten hier die Entstehung von Kreiselchwadern, Kreiselheuern, Mähwerken, Kreiseleggen und Mulchern mitverfolgen, vom einzelnen Bauteil bis zur Endmontage.

Ein großer Teil der Teile wird selber gefertigt, wir besichtigten die Materialprüfung, die Laserschneider sowie die Gießerei.

Etwa 60.000 Maschinen verlassen jährlich das Werk, die Hauptabsatzgebiete sind Europa und Südamerika. Kuhn selber hat weltweit 5500 Mitarbeiter und gehört dem Schweizer Bucher – Konzern.



Karl von Kuhn

Nach einer weiteren Übernachtung in Freiburg fuhren wir quer durch die Schweiz durch den Gotthard – Tunnel Richtung Mailand.

Als Zwischenstop besichtigten wir den **Gemüsebaubetrieb Müller** in Steinmaur in der Nähe von Zürich.

Der Gärtnerleiter Hans (ein gebürtiger Burgenländer) führte uns durch den Betrieb der 3 Standbeine hat:

- 80 ha Feldgemüse als Biobetrieb (ertragsmäßig der größte Teil)
- Glashaus mit Tomaten, Gurken, Kräutern, Ingwer, etc. und als Dienstleistung Pflanzenüberwinterung
- Betreuung von leicht beeinträchtigten Menschen und Beschäftigung im Gartenbereich



Gemüsebaubetrieb Müller

Ein Glashaus mit exotischen Pflanzen wird zudem für ein horrendes Geld als Eventlocation genutzt.

Wir konnten die Rüsterei besichtigen wo mit viel osteuropäischer Handarbeit die Produkte gesäubert und für den Verkauf vorbereitet werden.

Zudem betreibt der Betrieb eine eigene Rüstküche mit 2 Angestellten, wo Gemüse zweiter Wahl zu Convenience – Produkten verarbeitet wird um möglichst alles zu verwerten.

Ein Problem ist hier wie überall die Besetzung mit Arbeitskräften da die meisten EU – Länder den Saisonarbeitern bessere Konditionen bieten als die Schweizer Betriebe (hohe Wochenstundenanzahl und hohe Lebenshaltungskosten)

Nach einem Dank an Hans in Form von Vorarlberger Bergkäse ging es nun weiter in unser nächstes Hotel, die Villa Zoia in Boltiere.

Die Produkte des Feldgemüsebaus werden über den Großhandel sowie über einen eigenen Hofladen vermarktet, es wird eine Vielfalt von Pflanzen angebaut (Radieschen, Karotten, Zwiebeln, Lauch, alle möglichen Salatarten, etc.) in dieser Gunstlage rund um Zürich, zu erkennen auch an einem sehr großen Maschinenpark.

Am Donnerstag besichtigten wir eine für uns weniger bekannte Kultur, den Reis welcher in dieser Region stark angebaut wird. Schon bei der Anfahrt bekamen wir die gefluteten Reisfelder und die Traktoren mit interessanter Reiserbefeug zu Gesicht.

Die **Cascina Alberona der Familie Ferraris in Mortara** baut auf 130 ha Reis an. Die Ansaat erfolgt von April bis Mai, ab einer Wuchshöhe von 8 – 10 cm wird er dann auf den komplett ebenen, durch einen Gräber im Herbst eingestellten Äckern geflutet. Die Ernte ist von September bis Oktober, der Hektarertrag liegt bei da. 6 – 6,5 Tonnen.



Reisanbau

Da Reis selbstverträglich ist wird er 5 Jahre hintereinander angebaut, dann folgt ein Jahr Körnermais. Die Ernte erfolgt mit Mähdeschern bei einem Wassergehalt von 17 – 22 %, dieser wird dann auf 13 % getrocknet und mindestens 3 Monate gelagert bevor er weiterverarbeitet wird.

Der gesamte Reis des Betriebes wird in der eigenen neuen Reismühle (Riseria) verarbeitet und direkt als Vakuumpackung um 3,5 € pro kg verkauft.



Reismühle

Nach diesem interessanten Reisbetrieb fuhren wir ein paar Kilometer weiter zu Elisa Pozzi.

Dort erwartete uns am großzügigen Hofgelände zuerst einmal wie es sich gehört ein mehrgängiges italienisches Menü.

Der **Betrieb Pozzi** hatte vor ca. 20 Jahren noch etwa 300 Milchkühe, aber aus persönlichen und wirtschaftlichen Gründen wurden diese stark heruntergeschraubt, übrig geblieben sind noch die fast leerstehenden Ställe für ein paar hundert Tier am Hofgelände.



Betrieb Pozzi

Italienisches Menü am Betrieb Pozzi

Derzeit werden 10 Milchkühe etwas extensiver gehalten und die Milch zur Gänze zu Käse verarbeitet und direkt verkauft bzw. Agritourismus betrieben.

Es war auch interessant die Entwicklung eines Betriebes in diese rückwärtige Richtung zu sehen.

Ein paar Kilometer entfernt wartete schon der nächste Betrieb, die **Fattoria Maccazzola** ganz am Stadtrand von Mailand.

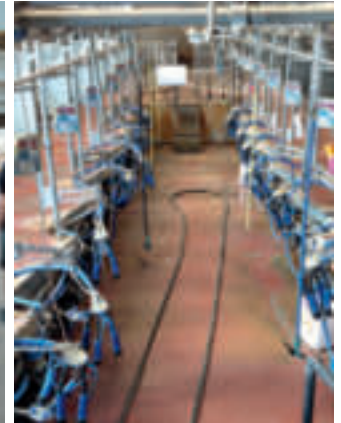
Paolo Maccazzola hält hier 300 Holsteinkühe, durchschnittlich milkt er 35 Liter pro Kuh und Tag in einem 2x8 – Fischgrätmelkstand. Die Kommunikation war etwas schwierig da am Betrieb niemand so recht Englisch oder Deutsch verstanden hat, aber wir haben es hinbekommen.



Am Stadtrand von Mailand



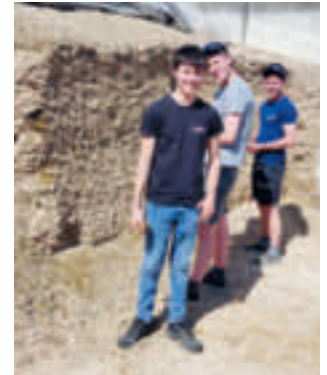
Betrieb Maccazzola



2 x 8 Melkstand am Betrieb Maccazzola

Die Ration besteht aus Mais-silage, Maiskornsilage, Luzerne- und Kleesilage sowie Stroh als Strukturträger. Der Betrieb bewirtschaftet 120 ha und in einer eigenen Sennerei werden 500 – 600 Liter Milch pro Tag zu Mozzarella und Burrata verarbeitet.

Derzeit hat er einen Milchpreis von 42 Cent netto, in Summe sind am Hof 8 Arbeitskräfte und in der Sennerei drei angestellt.



Silomaisbegutachtung

Nach diesem intensiven Betrieb übernachteten wir nochmal in Bol-tiere und starteten am Freitag zu unserer letzten Besichtigung, der **Acienda agricola Santinelli**.

Dies ist ein Mutterkuhhaltungsbetrieb mit Direktvermarktung in der Nähe von Bergamo, auf 40 ha Nutzfläche werden 50 Mutterkühe der Rasse Piemonteser gehalten, und alle geschlachteten Tiere werden direkt als 10 kg – Paket oder als Fleishteil vermarktet. Ca. 900 Kunden sind bei ihm registriert und erhalten regelmäßig on-line Informationen zu nächsten Schlachterminen sowie sonstigen Angeboten.

Die Tiere haben Weidegang und im Stall erfolgt die Fütterung mit Luzerneheu und einer Kraftfuttermischung mit Körnermais, Lein-kuchen, Ackerbohne und Gerste.



3a Klasse am Betrieb Santinelli



Piemonteser auf der Weide

Geschlachtet werden die Rinder mit 600 – 700 kg, Ausschachtung 60 – 70 %, das Label Piemonteser – Rind verlangt dafür eine Fütterung ohne Soja und ohne Silage.

Der Betriebsleiter hat in den 1990 – er Jahren von Milchvieh auf Mutterkühe umgestellt da er selber noch als praktischer Tierarzt tätig ist.

Als Detail hat er erwähnt, dass der Diesel für Landwirte verbilligt ist, im Jänner lag der Preis bei 70 Cent pro Liter, derzeit liege er bei 1,40 € pro Liter.

Nach diesem interessanten Betrieb und einer Verkostung ging es für uns zurück über den San Bernardino nach Hohenems, und 5 interessante und lehrreiche Tage waren wieder vorbei.

Danke an die Schüler für ihr vorbildliches Verhalten, dem Reiseunternehmen Fechtig sowie meinem Kollegen Günter Mair.

KV Jürgen Hagspiel

Zum Gedenken



*Obwohl du früh gegangen bist,
hast du unser Leben reicher gemacht.*

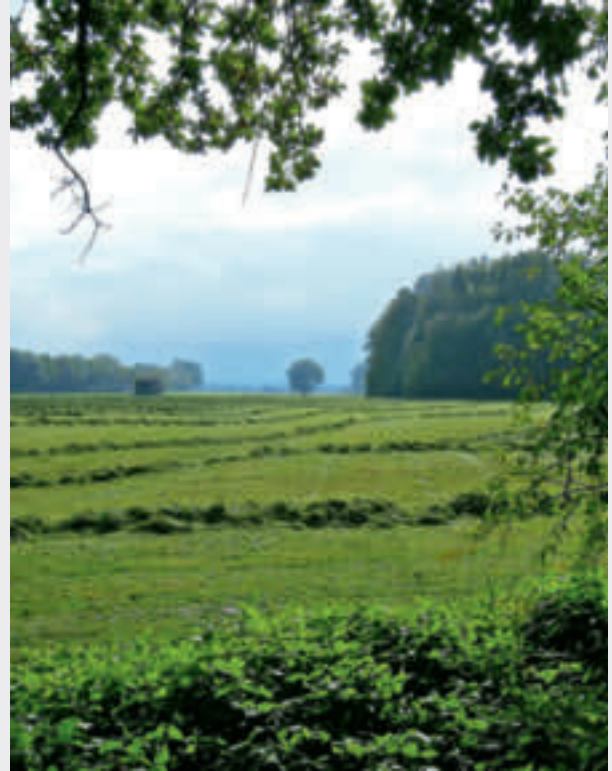
*Du wirst immer in unserer Liebe
und unseren Erinnerungen leben.*

Claudio Raffl, Krumbach

Absolvent Hohenems 2020

Maria Gmeiner, Dornbirn

Absolventin Hohenems 2025



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

Asiatisches Sprichwort



Rezepte

Gutes Gelingen wünscht Holzer Verena

Hühnerbrust-Speckstreifen

(5 Portionen)

0,7 kg	Hühnerbrustfleisch	putzen, in Streifen schneiden, mit
0,2 kg	Speck geschnitten	Speck umwickeln
3 EL	Öl	erhitzen (höchste Stufe!)
		Fleisch darin von allen Seiten
		scharf anbraten
ev.	Salz, Pfeffer,...	würzen

☞ Dazu passt Rahmpolenta und warmer Pilzsalat.

Champignonsalat (5 Portionen)

0,5 kg	Champignons	putzen, vierteln
2 EL	Öl	anbraten, mit
1 großer		
Zweig	Rosmarin frisch	ganz dazu geben, Pilze mit
2 EL	Zucker	bestreuen, schmelzen lassen, mit ca.
7 EL	Balsamicoessig	ablöschen,
2 EL	ingelegte Tomaten	klein schneiden, zugeben,
2 EL	Pinienkerne	zugeben, Herdplatte abschalten,
		Masse ziehen lassen
2 EL	Basilikum frisch	hacken, zugeben
ev.	Salz, Pfeffer	abschmecken

☞ Lauwarm servieren - schmeckt so am besten!

☞ Champignons können durch jeden anderen Pilz ersetzt bzw. ergänzt werden.

Rahmpolenta (4 Portionen)

1/8 l	Milch	und
1/8 l	Rahm	und
1/4 l	Wasser	zum Kochen bringen
1 TL	Suppenwürze	zugeben
	(oder Salz	
	und Muskat)	

15 dag Polenta

unter Rühren in die Flüssigkeit einrieseln lassen, unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse cremig ist.
Abschmecken, gleich anrichten

☞ Kann mit beliebig frischen Kräutern verfeinert werden.

Himmlische Torte (26 cm rund)

125 g	Zucker
4	Dotter
100 g	Butter
150 g	Mehl
1 TL	BP
2 EL	Milch

Abtrieb rühren

4	Eiweiß
200 g	Zucker

Alles bis hierher kurz vermischen, auf 2 runde Tortenformen aufteilen, glatt streichen
zu steifem Schnee schlagen
löffelweise einrühren, nach jedem Löffel kräftig rühren, bis die Baisermasse dick und glänzend ist.
Auf beide Rührmassen darauf streichen.
Bei 170°C ca. 25 min. backen

Füllung:	
500 ml	Sahne
5 EL	Zucker
2 Pkg.	Sahnesteif

auskühlen lassen
halbfest schlagen
und
mischen, und während dem Rühren einrieseln lassen

1000 g	Erdbeeren
	frisch

putzen, die Hälfte der Beeren halbieren, diese mit der Schnittfläche nach außen an den Tortenring stellen, den Rest vierteln, unter die Sahne heben
Tortenboden mit Marmelade bestreichen, mit der Sahne-Erdbeermasse bestreichen
2. Tortenboden darauf legen, mit Staubzucker bestreuen

3 EL	Erdbeer-
	Marmelade

☞ Dieses Rezept eignet sich für alle Beerenfrüchte.

☞ Wer mag, kann vor dem Backen 2 EL Mandelblättchen auf die Tortenböden streuen.



Exkursion zum Gemeinschaftsgarten Hittisau: Regionalität und Wertschätzung erleben

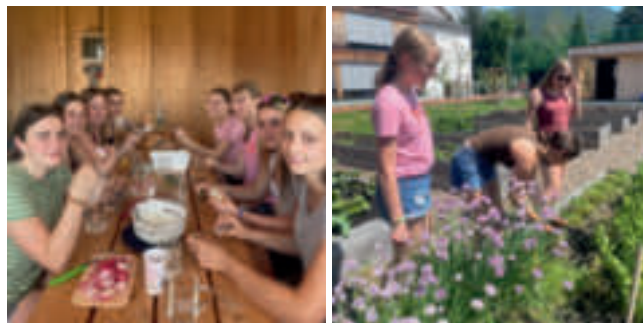


Die 2. Klasse Hauswirtschaft des BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg besuchte im Rahmen einer Exkursion den Gemeinschaftsgarten in Hittisau. Der Garten liegt eingebettet zwischen Volksschule, Mittelschule, Seniorenheim, Kindergarten und Kleinkindgruppe – ein besonderer Ort der Begegnung und des gemeinsamen Lernens. Hier entsteht eine wertvolle Symbiose zwischen Jung und Alt.

Die Schülerinnen erhielten spannende Einblicke in den Anbau, die Pflege und die Verarbeitung von Gemüse und Kräutern. Kinder lernen hier bereits von klein auf, wie Lebensmittel wachsen, wie viel Arbeit dahintersteckt und wie wichtig ein bewusster Umgang mit Natur und Nahrung ist. Durch gemeinsames Säen, Pflegen, Ernten und Verarbeiten wird die Wertschätzung für regionale und saisonale Lebensmittel gestärkt.

Der Gemeinschaftsgarten zeigt eindrucksvoll, wie nachhaltige Bildung gelebt werden kann: generationenübergreifend, praxisnah und mit engem Bezug zur Region. Besonders die Themen Regionalität, Saisonalität und bewusster Umgang mit Lebensmitteln spielen auch am BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg eine zentrale Rolle.

Ingeborg Winklehner-Marktl





*Gewohnheiten sind zuerst Spinnweben,
dann Drähte.*

Spanisches Sprichwort

Wie wird man zur Spezialistin für Geschmack und Qualität?



Die Schülerinnen der ersten Klasse Hauswirtschaft haben es ausprobiert: Bei einer spannenden Degustation von Fruchtsäften und verschiedenen Wässern stand das bewusste Wahrnehmen mit allen Sinnen im Mittelpunkt.

Mit viel Konzentration wurden Farbe, Geruch, Geschmack und

Mundgefühl analysiert und beschrieben. Die Schülerinnen lernten dabei, feine Unterschiede zu erkennen und ihre sensorischen Fähig-



keiten gezielt zu schulen. Von fruchtig-süß bis leicht säuerlich, von still bis prickelnd – jede Probe brachte neue Geschmackserlebnisse mit sich.

Die praktische Übung zeigte eindrucksvoll, wie wichtig Sensorik in der Hauswirtschaft und im Lebensmittelbereich ist. Wer Produkte professionell beurteilen möchte, braucht Aufmerksamkeit, Übung und ein geschultes Geschmacksempfinden.

Mit Neugier, Teamarbeit und viel Freude entwickelten die Schülerinnen Schritt für Schritt ihre Fähigkeiten weiter – und kamen ihrem Ziel, echte Spezialistinnen zu werden, ein Stück näher.

Ingeborg Winklehner-Marktl



Abschlussreise der 3b-Klasse nach Spanien

Vom 20. bis 24. April 2026 begab sich die 3b-Klasse des BSBZ Hohenems auf ihre Abschlussreise nach Katalonien in Spanien.

Bereits früh am Montagmorgen trafen sich die Schülerinnen und Schüler am Bahnhof in St. Margrethen von wo aus die Reise nach Barcelona startete. Nach der Ankunft stand zunächst die Besichtigung einer traditionellen Cava-Kellerei auf dem Programm. Dabei erhielten die Teilnehmenden interessante Einblicke in die Herstellung des bekannten spanischen Schaumweins nach der klassischen Champagner-Methode. Anschließend wurde ein Gemüsebetrieb im Raum Barcelona besucht, bevor die Gruppe ihre Unterkunft in Lloret de Mar bezog.

Der zweite Reisetag war ganz der Landwirtschaft gewidmet. Auf einem Milchviehbetrieb erhielten die Schülerinnen und Schüler einen Einblick in die spanische Milchwirtschaft und konnten Unterschiede sowie Gemeinsamkeiten zur heimischen Landwirtschaft kennenlernen. Danach folgte die Besichtigung eines extensiven Schafzuchtbetriebes. Bei einem Zwischenstopp in der historischen Stadt Girona blieb zudem Zeit, die Altstadt auf eigene Faust zu erkunden.

Ein besonderes Highlight der Reise war der Aufenthalt in Barcelona am Mittwoch. Während einer Stadtrundfahrt und eines Stadt-





meinschaftlichen Erlebnissen. Die Schülerinnen und Schüler konnten wertvolle Erfahrungen sammeln, ihr Wissen erweitern und unvergessliche Erinnerungen an ihre gemeinsame Schulzeit mitnehmen.

Ein besonderer Dank gilt der Begleitperson Philipp Scheiber der zum Gelingen dieser abwechslungsreichen und interessanten Reise beigetragen haben.

FL Ing. Dominik Pinzger, BEd



rundgangs lernten die Schülerinnen und Schüler die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der katalanischen Metropole kennen. Anschließend blieb Zeit für einen Spaziergang entlang der berühmten Ramblas und den Besuch des traditionsreichen Marktes „La Boqueria“. Die beeindruckende Architektur, das lebendige Stadtbild und das mediterrane Flair hinterließen bei allen einen bleibenden Eindruck.

Am Donnerstag stand der Besuch eines Olivenbetriebes auf dem Programm. Dort erfuhren die Teilnehmenden Wissenswertes über den Anbau und die Verarbeitung von Oliven sowie die Herstellung von hochwertigem Olivenöl. Natürlich durfte auch eine Verkostung regionaler Produkte nicht fehlen. Der Nachmittag bot Gelegenheit, Lloret de Mar näher kennenzulernen und die gemeinsame Zeit zu genießen.

Bevor die Heimreise angetreten wurde, besuchte die Klasse am Freitag noch das Fußballmuseum des FC Barcelona beim berühmten Stadion Camp Nou. Für viele war dies ein weiterer Höhepunkt der Reise. Anschließend ging es zurück zum Flughafen Barcelona und von dort wieder nach Zürich bzw. Vorarlberg.

Die Abschlussreise bot eine gelungene Mischung aus fachlichen Betriebsbesichtigungen, kulturellen Eindrücken und ge-



Abschlussfahrt der 2b-Klasse

Im Juni fand die Abschlussfahrt der 2b- Klasse statt. Die Reise führte uns ins Tirol zu verschiedenen Exkursionspunkten.

Nach einem frühen Start in Hohenems erreichten wir nach einer dreistündigen Busfahrt die Firma Lindner in Kundl. Wir durften dort für einige Stunden das Werk, die Produktionsschritte und die Fertigung von Traktoren besichtigen. Jede Woche werden dort zwei Traktoren produziert. Anschließend besuchten wir das Museum der Firma an einem anderen Standort.



Nach einem ordentlichen Mittagessen fuhren wir weiter nach Fritzens. Der familiengeführte Betrieb wird von Josef Garzaner bewirtschaftet und beeindruckte uns durch seine Größe, seine professionelle Betriebsführung und die spürbare Leidenschaft der Familie für die Landwirtschaft.

Die Familie Garzaner bewirtschaftet ihren Hof bereits seit über 90 Jahren als Pachtbetrieb. Vor rund 30 Jahren konnte zusätzlich der Geigerhof käuflich erworben werden. Damit wurde ein wichtiger Schritt für die Weiterentwicklung des Betriebes gesetzt und die Grundlage für eine erfolgreiche Zukunft geschaffen.

Josef Garzaner führt gemeinsam mit seiner Familie einen modernen Milchviehbetrieb. Rund 70 Milchkühe sowie etwa 90 Jungtiere werden am Hof gehalten. Dabei setzt der Betrieb auf eine konsequente Reinzucht. Gehalten werden sowohl Red-Holstein-Rinder

als auch Schwarzbunte Holsteiner. Die beiden Linien werden bewusst nicht miteinander gekreuzt, wodurch die Zuchtziele klar verfolgt und die Eigenschaften der jeweiligen Rasse erhalten bleiben.

Während der Führung erhielten wir spannende Einblicke in die tägliche Arbeit eines Milchviehbetriebes. Von der Tierhaltung über die Fütterung bis hin zur Organisation der Arbeitsabläufe wurde deutlich, wie viel Fachwissen, Einsatzbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein hinter einer erfolgreichen Landwirtschaft stehen.

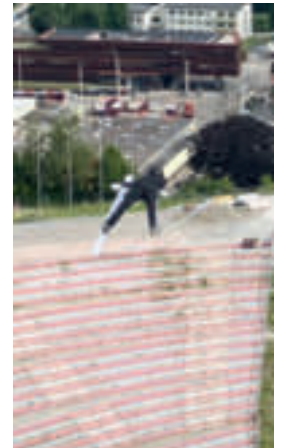
Neben den fachlichen Informationen blieb auch die Gastfreundschaft der Familie Garzaner in besonderer Erinnerung. Mit großer Offenheit wurden unsere Fragen beantwortet und wir konnten viele interessante Details aus erster Hand erfahren.

Den Abend nutzten wir für einen Spaziergang durch die Stadt Innsbruck.

Am nächsten Morgen ging die Fahrt weiter zur Bergiselschanze. Wir konnten das gesamte Areal besichtigen. Bei dieser Gelegenheit durften wir das Training auf der Schanze beobachten.

Das Mittagessen fand in der Sichtbar des Sägewerks Binder in Fügen statt. Nach einer Einführung und einem Film im Betriebskino durften wir das gesamte Sägewerk besichtigen. Die Logistik war beeindruckend. Vorwiegend wird Schwachholz aus den umliegenden Regionen eingeschnitten. Insgesamt beträgt der Einschnitt ca. 1 Million Festmeter pro Jahr. Die Führung beinhaltete die Besichtigung verschiedener Sägetechniken und die Produktion einer großen Palette von Sortimenten im Schnittholzbereich. Wir konnten auch bei diesem Betrieb viele Eindrücke mitnehmen.

Im Anschluss traten wir die Heimreise an. Der Aufenthalt in Tirol sowie die gemeinsame Zeit außerhalb der Schule bzw. des Unterrichts stärkte die Klassengemeinschaft und wir dürfen auf zwei ereignisreiche Tage zurückblicken.



KV Markus Casagrande

Wer kennt nicht diesen Takt mit ... lang-lang-kurz-kurz.... Nein, diesen meine ich nicht, ich meine den von Reinhard Fendrich, den Tango korrupti. Auch da gings schon um Schmiergeld und Kuverts, die den Besitzer wechseln. Die Frage ist immer wieder, wie korrupt sind moderne Gesellschaften? Wann und wo fängt Korruption an? Das Baugeschäft läuft, egal was es kostet und wie die Budgets aussehen. Langsam werden wir wohl aus der Neubau- in die Reparaturphase kommen müssen. Das Land, die Gemeinden und der Staat gehen finanziell schnell bergab und die Anzahl und der Reichtum der Reichen wird größer. Wie passt das zusammen? Wie geht das, bei einer Abgabenquote von 45 bis 50 Prozent, die noch dazu jedes Jahr steigt? Die Regierenden machen Schulden, indem der Staat, „unser aller Vermögen“ an Investoren verkauft. Das ist ähnlich wie Leasing, heute kaufen und morgen bezahlen. Oder immer neue Kredite aufnehmen. Dass beides Zinsen kostet und die Zahlenden dann die nächsten Generationen sind, scheint heute nur wenige zu stören. Auch eine schleichende Misere ist eine Misere und die baut sich langsam auf, auch bei uns. Die hohe Inflation bringt dann einige Fehler wieder an den Tag. Einem Unternehmer würde man fahrlässige Krida vorwerfen. Unsere Politiker retten sich mit mehr oder weniger vielen Zwischenfällen von Wahl zu Wahl. Egal ob Hypo-Millionen, Fahrschulprüfungen, Tunnel-spinnereien, RhESI oder sonst was.

Irgendwie wird alles ohne guten Abschluss in die Wege geleitet. Kompromiss war gestern. Ende der Diskussion ist es heute. Und plötzlich ist die Kinder- und Geburtenstation aus Dornbirn weg, koste es was es wolle? Soll damit ein anderes Krankenhaus aufgepeppt werden? Oder, ist es die Retourkutsche an die Dornbirner, die die Farbe gewechselt haben? So unsensibel wie dort von der Landesregierung vorgegangen wurde geht auf keine Kuhhaut. Die Frage ist nur, ob die Geburtenzahl dadurch noch mehr zurückgehen wird? Es kommen wieder Wahlen liebe Freunde. Es wird wohl auch in der Politik bei uns so etwas wie eine versöhnliche Verschiedenheit zwischen den Parteien brauchen. Alles andere schlecht zu reden und dann etwas später, dasselbe oder etwas Ähnliches einzufädeln, wird auf Dauer nicht die Zukunft sein können. Das merkt sich auch der Wähler, genau so wie die Milliarden der Wirtschaftskammer, die den Unternehmen abgeknöpft wurden. Alle die im Landesdienst etwas anders ticken gleich zu entlassen ist zwar eine Möglichkeit aber Andersdenkende bringen die Sachen meist vorwärts, während die ewig Gestrigen Dinge nur zementieren kön-

nen, die nicht mehr gut funktionieren. Kritik soll besseres hervorbringen, das muss das Ziel sein. Das Volk bezahlt alle Politiker mit fürstlichen Gehältern, deshalb erwarte ich mir auch, dass alle für das beste im Land und nicht nur für die eigene Klientel arbeiten.

Unsere abendländischen Errungenschaften wie z.B. Menschenrechte, Redefreiheit, Meinungsfreiheit, Wahlrecht usw. stehen auf dem Prüfstand, weltweit, aber auch deshalb, weil sie von unseren Politikern teilweise als Einschränkung ihrer Macht empfunden werden. Wehret den Anfängen, denn es heißt im Artikel 1 der Verfassung: „Österreich ist eine demokratische Republik. Ihr Recht geht vom Volk aus.“ Darum gibt es bei uns manche Bruderschaften und Verbände, von deren Mitgliedern man oft erst auf den Todesanzeigen lesen kann. Ma hilft anand könnte man sagen – oder so ähnlich. Eigentlich müsste das Volk mit einer langsamen Verbesserung vieler Situationen rechnen dürfen nicht nur mit parteipolitischem Proporz.

Immer mehr Macht für Staat, Verbände, Kammern, Einzelpersonen und Parteigänger birgt auch große Gefahren. Überbordende Bürokratie frisst Unmengen an Geld und erzeugt viele unnötige Doppelgleisigkeiten, die nochmals viel Geld kosten. Manche in der Politik verhalten sich wie kompromissunfähige Raubtiere. Diplomatisches und Staatliches Versagen heißt das, wenn man es etwas nobler ausdrücken möchte. Jeder will soweit es geht nur seine eigenen Interessen wahren, zuletzt die des Volkes, es geht ja meist ums eigene Geld. Aus heutiger Sicht müsste man sagen, es darf nicht nur einer gewinnen, dann sind nämlich meist alle anderen die Verlierer. Wir müssen beginnen die Dinge schön langsam zu ändern nur dann kann es gelingen irreparable Schäden zu vermeiden. Wir sitzen auf der „Titanic“, leben eigentlich ganz gut und weiter geht die Fahrt. Alles ist auf Wachstum ausgerichtet. Auch unsere landeseigenen Energieriesen wollen verhindern, dass auf privater Ebene etwas entsteht, wo alle am Energiekuchen mitnaschen können. Der Strom der Zukunft kommt von den Dächern und nicht von ausgetrockneten Flüssen, das sei den Herren ins Stammbuch geschrieben, auch wenn sie jetzt ihre Felle davonschwimmen sehen. Da wäre meiner Meinung nach auch der Landeshauptmann als unser Vertreter gefragt, der sein „Fotovoltaik-Volk“ in die gemeinsame Energiezukunft führen sollte. Wieso soll nur der italienische PO austrocknen, Rhein, Ill und Co sind auch dran, wenn es immer wärmer und trockener wird.

Vielleicht müssen wir wieder lernen, vieles von hinten her zu denken. Vieles vom gewünschten Ergebnis zurück zu den Anfängen durchspielen und dann den Weg dorthin gestalten – ohne Parteipolitik - für alle Menschen im Land. Die finanzielle Pseudoelite darf nicht das Sagen haben, denn die will und wird sich die Geldflüsse richten. Das Risiko bleibt nach Möglichkeit immer beim kleinen Mann oder der kleinen Frau. Diese bluten langsam aus, genauso wie der Mittelstand. Was passiert, wenn zu viel Macht in wenigen Händen ist sehen wir im Moment live in vielen Ländern.

Besonders schlimm empfinde ich, dass sich die großen Länder, die eigentlichen Träger der sog. Weltreligionen sind, sich unerbittliche Todeskämpfe liefern. Das erinnert mich unweigerlich an die Kreuzzüge vor ca. 1000 Jahren. Machtmittel in der Hand von gierigen und kompromisslosen Dilettanten führen zum Tod von Millionen Menschen. Akten werden für die Nachwelt geschwärzt und gefälscht aber trotzdem kommt oft viele Jahre später die Wahrheit stückchenweise ans Licht. So wie zum Beispiel jetzt schon. Dieselben Personen vom US Geheimdienst, die bei der Veröffentlichung des Angriffs der Hamas 2023 auf Israel mitgewirkt haben, waren auch bei der Veröffentlichung des Attentats auf Trump 2024, vor der späteren Wahl mit dabei. Das hat zumindest ein „Gschmäckle“ auch wenn die Details alle im Dunkeln und vermutlich geschwärzt bleiben werden. Ob Netanjahu so wie Hitler als Massenmörder in die Geschichte eingehen wird, zeigt vermutlich erst die Zukunft. Eines fällt jedenfalls auf, überall wo in den letzten Jahrzehnten die USA involviert waren, Afghanistan, Irak, Libyen, Venezuela, Iran geben sie vor, Feuerwehr zu sein, sie waren aber vermutlich vorher selber immer die Brandstifter.

Die Medien sind in der Hand von Oligarchen oder von Regierungen, wie wir ja jetzt gerade Hautnah z.B. im ORF mitbekommen. Der Stiftungsrat ist politisch besetzt. Die Partei ist alles und ohne Parteien geht gar nichts. Sehr integer verhalten sich nicht einmal die Chefs manch großer Unternehmen – komisch.

Die Senkung der Mehrwertsteuer von 10 auf 4,9 % scheint auch nicht gerade der große Wurf geworden zu sein. Hohe Kosten stehen einer wackeligen Gegenfinanzierung entgegen. Vermutlich zahlen diese zum großen Teil sowieso dieselben Leute mit der Paketsteuer um ein Mehrfaches selber wieder. Der einzige Gewinn für den Staat scheint eher zu sein, dass Tausende Unternehmer neue Registrierkassen kaufen müssen, weil die alten nicht mehr funktionieren oder nur sehr aufwändig auf Kommastellen umprogrammiert werden müssen. Sowas passiert eben, wenn Theoretiker entscheiden und niemand weiß, dass bei der Mehrwertsteuer noch nie Kommastellen gebraucht wurden. Diese Maßnahme hat wohl

auch einen erhöhten Populismusgrad. Man soll den Parteifeind niemals daran hindern Fehler zu machen, mag sich die FPÖ gedacht haben. Dasselbe darf man auch bei der Erhöhung der Immobilienertragssteuer denken. Diese bezahlen dann eben mit etwas Verzögerung die Häuslbauer und Mieter im Laufe der Zeit - ein kluger Schachzug, das so zu verkaufen, die SPÖ hat halt nicht überlauert, dass ihre Klientel das auch betreffen wird, wenn die Mieten wieder steigen.

Das Wetter wird heißer, trockener und stürmischer aber das schert immer weniger Menschen. Erst wenn die Lebensmittel auch bei uns knapper werden und die Preise steigen gibt es ein böses Erwachen. So ist es eben, wenn man schlaftrunken durchs Leben wandelt und genießt, fliegt und rast und das mit dem Treibstoff an dem weltweit viel Blut klebt. Aber eines haben wir in den letzten Wochen gelernt, Große sind nicht so stark und mächtig wie sie meinen und die Pseudoelite ist in ihrer Blase gefangen. Die USA wird lernen müssen, auf der Welt nicht mehr so dominant zu sein wie bisher und wir Europäer müssen wieder mehr Diplomatie lernen, denn nur die kann Frieden sichern, auch wenn wir aufrüsten müssen um den großen Bruder im Osten in Schach zu halten. Jedes Land muss sich nach dem Kriegsende vor den Heimkehrenden fürchten, die Wochen, Monate oder Jahre lang gemordet haben und ihr Leben lang stark traumatisiert bleiben werden. Schon jetzt steigt die Zahl der Frauen in der Ukraine, die sich von ihren stark veränderten, traumatisierten und gewalttätigen Männern scheiden lassen. Egal ob Sieger oder Verlierer, beide sind betroffen.

Ja es ist und bleibt spannend auf diesem Planeten. Ob wir Menschen wirklich die intelligentesten Wesen auf dieser Erde sind bleibt zu hinterfragen, die gierigsten auf jeden Fall. Aber, genug kann doch nicht zu wenig sein? Bei uns haben die meisten doch genug und es ist unsere christliche Pflicht für die Wenigen anderen zu sorgen, dass auch sie ein erträgliches Leben führen können. Nicht mehr und nicht weniger.

Elmar Weißenbach



*Die Vernunft formt den Menschen,
das Gefühl leitet ihn.*

Jean-Jaques Rousseau

Österreichische Post AG
SM 22Z043330 S
Absolventenverein landwirtschaftlicher Schulen Vorarlbergs
Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

#nolimits

 Doppelmayr

JETZT ZUM
SCHNUPPERN
ANMELDEN



LEHRE BY DOPPELMAYR

NO LIMITS

lehre.doppelmayr.com