

Mitteilungsblatt des Absolventenverbandes der Höheren
Bundeslehranstalt für alpenländische Landwirtschaft Raumberg-Seeefeld



Absolventen Rundschau

Absolventen Rundschau

AUSGABE OKTOBER 2017 | 39. JAHRGANG | LFD. NR. 160

Da summa
is aussì ...

ERSCHEINUNGORT GRAZ | VERLAGSPOSTAMT 8000 GRAZ · P.B.B.

Verantwortung für die Zukunft • Maturatreffen • Anno dazumal

Die Erde spricht!

Ihr habt mir große Schmerzen bereitet,
habt mich verletzt und ausgebeutet.
Seit ewig habe ich euch gegeben,
was alles ihr gebraucht zum Leben.
Ich gab euch Nahrung, Wasser, Licht,
lange hieltet ihr das Gleichgewicht,
habt urbar mich gemacht, gepflegt,
was ich euch bot, betreut, gehegt.
Doch in den letzten hundert Jahren,
ist Satan wohl in euch gefahren.
Was in mir schlummert wird geraubt,
weil ihr es zu besitzen glaubt.
Ihr bohrt nach Öl an tausend Stellen,
verschmutzt die Meere, Flüsse, Quellen,
umkreist mich sinnlos Tag und Nacht,
seid stolz, wie weit ihr es gebracht.
Habt furchtbar mich im Krieg versehrt,
kostbaren Lebensraum zerstört,
habt Pflanzen, Tiere ausgerottet,
wer mahnt, der wird von euch verspottet –
kennt Habgier, Geiz und Hochmut nur
und respektiert nicht die Natur.
Drum werde ich jetzt Zeichen setzen
und euch, so wie ihr mich, verletzen.
Ich werde keine Ruhe geben,
an allen meinen Teilen beben,
schick euch Tsunamiwellen hin,
die eure Strände überziehen.
Vulkane werden Asche speien,
verdunkelt wird die Sonne sein.
Ich bringe Wirbelstürme, Regen,
bald werden Berge sich bewegen,
was himmelhoch ihr habt errichtet,
mit einem Schlag wird es vernichtet,
und Blitze, wie ihr sie nicht kennt,
lass fahren ich vom Firmament.
Ich kann es noch viel ärger treiben,
drum lasst den Wahnsinn endlich bleiben!
Hört, Menschen, was die Erde spricht –
Denn ihr braucht sie,
sie braucht euch nicht!

Liebe Raumbergerin, lieber Raumberger lieber Seefelder!



Nach dem Sommer trafen sich der Bundesvorstand und der Beirat zur Bundesvorstandssitzung am 9. September 2017 an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Zu Beginn konnten wir auf eine erfolgreiche Zeit zurückblicken. Die Stammdatenaktualisierung war ein großer Erfolg. Neben neuen Adressen und SEPA-Lastschriftaufträgen wurde auch ein beachtlicher Teil an Festschriften bestellt. Mittels Mitgliedsnummer und Passwort können auch weiterhin unter dem Link portal.v8net.at/raumberger Änderungen vorgenommen werden. Vielen herzlichen Dank für Eure

Mithilfe! Beim Versand der Festschrift ist jedoch zu beachten, dass diese fast ausschließlich durch unsere Schriftführerin Bernadette Titschenbacher in ihrer Freizeit versandfertig gemacht und zur Post nach Irnding gebracht wird. Frau Titschenbacher ist ab sofort als Erzieherin in Raumberg-Gumpenstein tätig. Dazu wünschen ihr der Bundesvorstand und der Beirat alles Gute. In diesen Tagen wurde bzw. wird der Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2017 eingehoben. Ab 2018 erfolgt die jährliche Einhebung immer mit dem Jahresbeginn. Am Samstag 11. November 2017 findet die Generalversammlung mit der Neuwahl des Bundesvorstandes, an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein im Anschluss an den Tag der offenen Tür statt. Dieses Mal endet laut Statuten die 3-jährige Funktionsperiode. Aus privaten Gründen werde ich nicht mehr für die Funktion des Bundesobmannes kandidieren.

Auf ein Wiedersehen bei den zahlreichen Veranstaltungen bzw. Stammtischen freut sich der Bundesvorstand auf ein persönliches Wiedersehen!

Klaus

DI Klaus Leichtfried

Inhalt Ausgabe Oktober 2017

Vorwort Bundesobmann	3
Verantwortung für die Zukunft	4
20 Tipps, die gegenseitigem Besaugen vorbeugen	6
Einladung zum Bundestreffen	8
Smoke on the water	9
Klassentreffen des Maturajahrganges 1960	10
Tec2trade	11
Internat und Schule haben keine Ferien	12
Projekt Pro Sau erfolgreich abgeschlossen	14
50+1	16
Einladung zum Landestreffen	17
Anno dazumal	18

So erreichen Sie uns:

Tel.: +43 676 6416533

klaus.leichtfried@utanet.at



www.raumberger.at

www.raumberg-gumpenstein.at

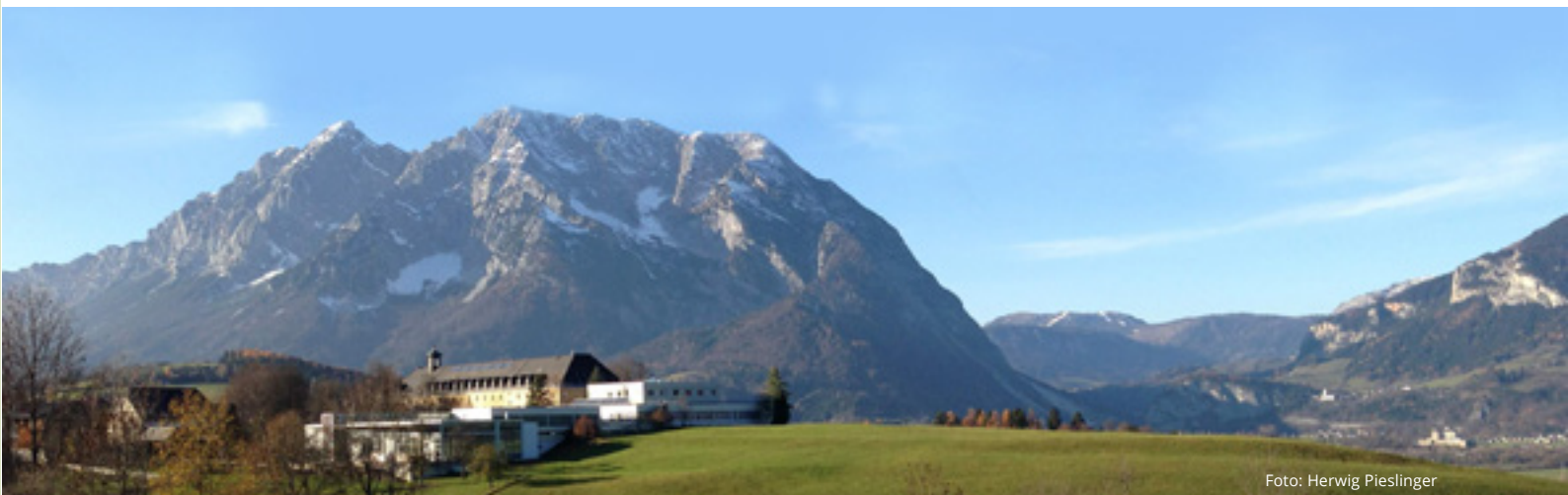


Foto: Herwig Pieslinger

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Absolventenverband der höheren Bundeslehranstalt für alpenländische Landwirtschaft Raumberg-Seefeld.

Für den Inhalt der einzelnen Artikel sind jeweils benannten Autoren verantwortlich. Die Inhalte der Artikel spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung der Redaktion/Vorstand des Absolventenverbandes wieder.

Redaktion: Bernadette Titschenbacher und Mathias Maritschnig, BSc.
Layout: netwerker Mediahaus OG, 8551 Wies, Altenmarkt 2
Druck: Druckerei Offsetdruck Dorrong OG, Auflage: 2.000 Stück
Fotos, sofern nicht gekennzeichnet: www.fotolia.de



PEFC-zertifiziert

Dieses Papier stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.

www.pefc.at

Alle männlichen Bezeichnungen in unserer Zeitung gelten auch für die weibliche Form. Lediglich aus Gründen der Vereinfachung wurde oft nur die männliche Form gewählt.



HR Dr. Anton Hausleitner

Verantwortung für die Zukunft

Bericht: *Direktor HR Dr. Anton Hausleitner* Fotos: *HBLFA Raumberg- Gumpenstein*

Die erfolgreiche Arbeit der letzten Jahre hat dem Haus Raumberg-Gumpenstein eine überaus erfolgreiche Außenwirkung gebracht. Wenn unser Herr Bundesminister DI Andrä Rupprechter selbst in der Fernseh-Presserstunde der breiten Öffentlichkeit unsere Leistungen vorstellt, dann kann es wohl kein größeres Kompliment geben. Das erfüllt uns berechtigt auch mit Stolz. Diese Anerkennung ist das Ergebnis der erfolgreichen Arbeit aller Bereiche! Dafür gebührt der Dank allen unseren KollegInnen!

Die Marke Raumberg-Gumpenstein!

Einen Erfolg abzusichern bedeutet, sich nicht dem Erreichten zufrieden zu geben, sondern offensiv in allen Bereichen die Weiterentwicklung zu

betreiben. Für ein erfolgreiches Management sind kompetente, hoch motivierte und leistungsorientierte MitarbeiterInnen genauso unverzichtbar, wie ein professionelles Marketing. Marketing braucht eine Marke! Diese soll vergleichsweise kurz sein, einen hohen Wiedererkennungswert haben, den gesamten Tätigkeitsbereich abdecken, beständig sein und leicht von den Lippen gehen. Nach mehreren Namensänderungen in den letzten Jahren ist die korrekte Bezeichnung „Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein (HBLFA)“ nie verändert worden und somit die einzig korrekte Unternehmensbezeichnung! Weil zu lang und vor allem für Ungeübte schwer von den Lippen gehend, ist diese Langform aber als Marke ungeeignet. Eine bleibende Marke, die alles beinhaltet und auch den gesam-

ten Aufgabenbereich umspannt ist: „Raumberg-Gumpenstein“. Fast 13 Jahre nach der Zusammenführung von Lehre und Forschung sollte diese Marke so selbstverständlich wie in Stein gemeißelt sein!

Personalentwicklung

Ausgehend von sehr erfreulichen Ereignissen (Mutterschaftskarenz von DI Katrin Eder und Mag. Nina Kammerhofer) und freiwilligen Austritten (FOL Martin Kraxner und DI Christian Kolb) wird es für das kommende Schuljahr große personelle Veränderungen geben. Nach derzeitigem Stand werden 5 junge und engagierte PädagogInnen die Vertretungen übernehmen, bzw. unser Team dauerhaft verstärken. Die Vorstellung dieser Damen wird in der nächsten Rundschau erfolgen, wir wünschen jedenfalls ein erfolgreiches Wirken



Direktor Dr. Anton Hausleitner, DI Christian Fasching und RR Ing. Johann Häusler

zum Wohle unserer SchülerInnen. Zu einer erfreulichen Verstärkung ist es durch den Wechsel von Martin Percht von der Forschung (Verwaltung) in die Lehre gekommen. Mit seiner Erfahrung, seinem langjährigen erfolgreichen Wirken ist es mit 1. März 2017 zu einer Idealbesetzung für die Funktion des „Direktionsassistenten“ gekommen. Er ist für die Schüler/Lehrer-Kommunikation genauso zuständig wie für die zentrale Personalverwaltung und die Bearbeitung aller „Sokrates-Agenden“. Vielen Dank für diese Bereitschaft und weiterhin auch so viel Erfolg!

Bauentwicklung:

Das Pilotprojekt Forschungsstall „Abluftwäscher in der Schweinemast“ ist in der finalen Phase; der Probebetrieb wird voraussichtlich Ende Oktober aufgenommen.

Für die II. Bauetappe in der Schule bzw. am Moarhof wurde Mitte Juli in Wien mit unserer Abteilungsleiterin Mag. Scheuringer und RR Ing. Zefferer das Raum- und Funktionsprogramm abgestimmt. Neben dem Neubau der Klassen – im Bereich des Zubaus 76 und des alten Turnsaals – mit einer zentralen Direktion und Verwaltung

für alle Bereiche des Hauses Raumberg-Gumpenstein umfasst das Projekt die Sanierung des Internats im Altbau, die Erweiterung des Speisesaal um 60 Plätze, die Öffnung der Tirolerhalle, (Sicherstellung der Verpflegung im Haus bei Tagungen), die behindertengerechte Erschließung aller Geschoße sowie die Errichtung des Bio-Institutsgebäudes am Standort in Trautenfels. Vorgesehen ist für den Neubau ein konstruktiver Holzbau, energetisch als „Gold-Standard“ ausgeführt, mit integrierter Photovoltaik-Anlage. Wenn es zu keinen Verzögerungen mehr kommt, soll es noch in diesem Jahr zur Umsetzungsgenehmigung kommen.

Sportliche Erfolge

Wie jedes Jahr ist auch heuer wieder eine Megastaffel von Raumberg-Gumpenstein in Kooperation mit der Gemeinde Irnding-Donnersbachtal mit Teamchef Direktor Hausleitner erfolgreich an den Start gegangen.

Ein großer Dank für die perfekte Organisation an Martin Percht und Stefanie Mösenbacher sowie an die Kollegen aus der Verwaltung.

Beim internationalen Treffen der

Betriebssportgruppen der Landwirtschaftsministerien aus Ungarn, Deutschland und Österreich haben bei den Laufbewerben ebenfalls KollegInnen unseres Hauses teilgenommen. In der Staffel „Männer“ konnte das Team aus Raumberg-Gumpenstein mit Dir. Anton Hausleitner, DI Christian Fasching und Ing. Hans Häusler den Sieg erringen, bei den „Damen“ haben Claudia Plank, Stefanie Matschweiger und Lisa-Maria Egger Silber geholt. Zusätzlich konnte Direktor Hausleitner über 5,5 km mit dem 2. Platz auf das Stockerl laufen. Herzlichen Glückwunsch allen erfolgreichen TeilnehmerInnen!

Anmeldezahlen

Erfreulicherweise können wir im Schuljahr 2017/18 wieder mit drei vollen ersten Klassen starten. Die Anmeldungen für das Internat sind ebenfalls sehr erfreulich, so dass es zu einer vollen Auslastung kommt.

Abschließend kann festgehalten werden, dass neuerlich ein sehr herausforderndes Jahr auf uns zukommt. Wir wünschen allen KollegInnen und SchülerInnen einen guten Start und ein erfolgreiches Schuljahr!



Gerade bei Kälbern in Gruppenhaltung steigt das Risiko für gegenseitiges Besaugen.

20 Tipps, die gegenseitigem Besaugen vorbeugen

Bericht: *Priv.Doz. Dr. Andreas Steinwider, DI Karl Wurm* Fotos: *Landpixel, Biolinstitut,*

Es gibt keine Patentrezepte das Ansaugen bei Kälbern vollständig zu verhindern, aber mit optimierten Fütterungs und Haltungsmaßnahmen kann das Risiko deutlich vermindert werden.

Kälber haben einen natürlichen Saugtrieb. Er wird durch physiologische Regelkreise gesteuert und muss vom Kalb ausgelebt werden können. Die Haltungsumwelt, das Fütterungsmanagement und die Genetik sind wichtige Faktoren. Bei Kälbern, die von der Kuh getrennt aufgezogen werden, müssen Landwirte die Bedürfnisse der Kälber besonders berücksichtigen um den Saugtrieb zu befriedigen.

1. Kälber müssen den natürlichen Saugtrieb ausleben können. Der Nuckel muss eine kleine Öffnung haben, damit die Kälber nicht zu schnell saufen. Die Kälber sollen 5–8 Minuten saugen. Damit steigt

der Blutzuckerspiegel und beendet somit physiologisch den Saugtrieb. Lassen Sie den Nuckeleimer danach noch mindestens fünf Minuten hängen, sodass eine weitere Befriedigung des Saugtriebs durch Saugakte und Kauschläge eintritt.

2. Alle Kälber sollten bei begrenzter Milchgabe gleichzeitig Milch trinken können.

3. Damit die Kälber früh beginnen festes Futter aufzunehmen, geben Sie nicht zu viel Milch je Tränkezeit. Bieten Sie jedoch mindestens 1,5 Liter Milch pro Mahlzeit an, damit eine physiologische Sättigung durch ausreichende Magenfüllung eintritt.

4. Halten Sie die Tränkezeiten genau ein, um Stress zu vermeiden. Gibt es häufig Probleme, wäre es günstig dreimal täglich zu tränken.

5. Kälber aus muttergebundener Aufzucht haben eine geringere Neigung zu gegenseitigem Besaugen.

6. Die Tränke mit angesäuertem Milch vermindert die Motivation den Saugtrieb bei anderen Kälbern zu befriedigen.

7. Wenn möglich, halten Sie die Kälber nach dem Tränken rund 20–30 Minuten getrennt, am besten in einem verschließbaren Einzelfressstand.



Gegenseitiges Besaugen und Verdauungsstörungen nehmen zu, wenn die Nuckelöffnungen zu groß sind. Tauschen Sie kaputte Nuckel sofort aus.



Bieten Sie den Kälbern nach der Tränke Ergänzungsfutter an. Achten Sie darauf, dass sie ungestört fressen können.

8. Bieten Sie den Kälbern nach der Tränke Ergänzungsfutter an. Grundfutter zur Sättigung sollte ihnen grundsätzlich immer angeboten werden.

9. Nach dem Absetzen müssen die Kälber ausreichend Energie aufnehmen können. Geben Sie ihnen sehr gutes Grundfutter und rund 1–1,5 kg Kraftfutter pro Tag. Achten Sie darauf, dass auch in der Gruppenhaltung eine ungestörte Ergänzungsfut-
teraufnahme möglich ist.

10. Versorgen Sie die Absetzeter mit ausreichend Strukturfutter. Bekommen sie zu viel Maissilage in Kombination mit Kraftfutter, nehmen sie weniger Heu oder Grassilage auf. Das gegenseitige Besaugen kann als Ersatzhandlung für die ungenügende Strukturversorgung zunehmen.

11. Tränkeautomaten brauchen einen verschließbaren Fressstand, in dem die Kälber ungestört saugen können. Geben Sie den Kälbern auch am Automaten mindestens 1,5 l

Milch pro Mahlzeit, damit eine Sättigung eintritt.

12. Bringen Sie Saugattrappen und Heunetze an.

13. Mindern Sie Stress indem Sie das Absetzen von der Milch nicht zeitgleich mit dem Umställen bzw. einer totalen Futterumstellung durchführen. Versorgen Sie die Kälber ausreichend mit Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen. Dazu eignen sich täglich 30-50g kalziumreiche Mineralfuttermittel.

14. Salzlecksteine beschäftigen die Tiere. Hängen Sie die Lecksteine an einer Kette pendelnd auf, so können die Kälber gleichzeitig ihren Spieltrieb befriedigen.

15. Kälber sind neugierig und beschäftigen sich mit den Artgenossen, wenn die Haltungsumwelt keine Anreize bietet. Reizarme Haltung erhöht das Saugrisiko, ausreichend Stroh reduziert es.

16. Offenfrontställe bzw. ein Aus-

lauf verbessern nicht nur die Luftqualität, die Kälber können auch ihren Erkundungstrieb besser ausleben und zeigen damit weniger Interesse, Artgenossen zu besaugen.

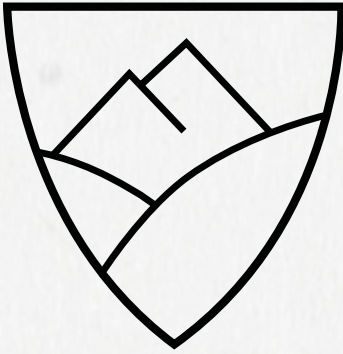
17. Gruppeniglus mit Außenbucht senken das Saugrisiko gegenüber Einraumbuchten.

18. Bieten Sie den Kälbern ausreichend Platz.

19. Beobachten Sie die Kälber ca. eine Stunde nach der Abendfütterung ausreichend, um Sauger rechtzeitig zu erkennen.

20. Trennen Sie Sauger von der Gruppe oder versehen Sie sie rasch mit entsprechenden Saugschutzvorrichtungen. Studien haben gezeigt, dass das gegenseitige Besaugen auch durch Nachahmung verbreitet wird.

Priv.Doz. Dr. Andreas Steinwider forscht am Biolinstitut der HBLFA Raumberg- Gumpenstein. DI Karl Wurm ist Fütterungsreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark.



Bundestreffen 2017 mit einem kulinarischen Highlight

11. November 2017
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Einladung an alle Absolventinnen und Absolventen zum heurigen Bundestreffen in der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Im Anschluss an den Tag der offenen Tür der Schule findet die diesjährige Generalversammlung sowie die Verkostung von gesmokten Köstlichkeiten statt.

Anfang November lädt die HBLFA Raumberg-Gumpenstein wieder alle Interessierten ein, einen Blick in den Schulbetrieb, in die Forschungsprojekte und in das Schulhaus zu werfen. Der Absolventenverband Raumberg-Seefeld verbindet diesen Tag, um das jährliche Bundestreffen abzuhalten. Während des Vormittags werden Schulführungen angeboten, bei denen u.a. der im letzten Jahr eröffnete Internatszubau und Turnsaal Programmpunkte sind. Am Stand des Absolventenverbands wird es neben der Festschrift auch Absolventennadeln, Sticker aber auch Informationen zum neuen Ingenieurgesetz und andern Themen des Absolventenverbands geben.

Kulinarischer Mittelpunkt

Um für das leiblich Wohl der Absolvent zu sorgen, gibt es heuer als Übergang zwischen dem Tag der offenen Tür und dem Bundestreffen am Nachmittag köstliches aus dem Smoker. Kassier Stv. Michael Puster wird gemeinsam mit einem Studienkollegen Lukas Kain des Lebensmittelmanagement Zweigs der FH Joanneum den großen „Räucherofen“ anwenden. Eine Beschreibung dieser zeitintensiven aber köstlichen Zubereitung gibt es auf der gegenüberliegenden Seite. Gut versorgt mit Speis und Trank, wird die Generalversammlung abgehalten, in der sowohl ein neuer Vorstand als auch andere Änderungen des Verbandes zur Abstimmung gelangen. Bundesobmann Klaus Leichtfried gibt nach dieser Periode die Bundesobmannschaft ab und zieht schon vorab ein Resümee der letzten Jahre:

Der Absolventenverband Raumberg-Seefeld bedankt sich bei seiner Arbeit und wünscht alles Gute auf den weiteren, gemeinsamen Lebensweg. Klaus bleibt Landesobmann der Wiener Landesgruppe.

Generalversammlung 2017

Neben Personalien soll auch der zukünftige Mitgliedsbeitrag ab dem Jahr 2019 verändert werden. Der seit dem Jahr 1998 nicht veränderte Betrag von € 15,53 soll nach 20 Jahren auf eine gerundete Zahl verändert werden. Dieser Beitrag wird laut Statut von der Generalversammlung festgelegt. Nachstehend die vollständige Tagesordnung der Generalversammlung 2017:

- **Begrüßung und Bericht des Bundesobmanns**
- **Totengedenken**
- **Bericht Kassier**
- **Bericht der Kassaprüfer und Entlastung des Vorstands**
- **Wahl des neuen Bundesobmanns und seiner Stellvertreter**
- **Wahl des Bundesvorstands**
- **Festsetzung des Mitgliedsbeitrags**
- **Vorschau 2018**
- **Allfälliges**
- **Begrüßung und Bericht des Direktors**
- **Festvortrag vom Landesbaudirektor Dipl. Ing. Andreas Tropper**

Schon während des Vormittags gibt es im Zuge des Tags der offenen Tür eine Ausstellung im Rahmen der „GerambRose“ des Vereins „BauKultur Steiermark“. Gemeinsam mit Schülerinnen und Schüler des vierten Jahrgangs wird in diesem Jahr ein Projekt rund um das Thema historische landwirtschaftliche Bauten und deren Adaptierungen erarbeitet. Für den Nachmittag ist ein kurzer Beitrag rund um dieses Thema mit dem Schwerpunkt „Arbeitswelten in Kooperation mit der Baubezirksleitung“ vorgeschlagen.

Gemütlich soll dann der gemeinsame Nachmittag ausklingen. Der Abend kann für selbstorganisierte Klassentreffen oder einem Besuch der Gaststätten des Ennstals genutzt werden. Alle weiteren Informationen rund um das Bundestreffen werden über raumberger.at, unserer Facebook-Seite und der E-Mailliste erfolgen. Die Eintragung in die E-Mailliste findet über das Datenbankportal statt, das seit Anfang dieses Sommers freigeschaltet wurde. Auch weiterhin können die Daten dort aktualisiert und geändert werden.

Mit diesem kulinarischen Ausblick auf den 11. November 2017 freut sich der Bundesvorstand auf dein Kommen.



Smoke on the Water

Bericht: *Michael Puster, MJ 2011*

Diese Worte sind nicht nur für einen der größten Rockklassiker der 70er-Jahre bezeichnend, sondern auch für die Funktionsweise eines Barbecue-Water-Smokers zu gebrauchen. Die Idee eines solch holz- oder kohlebefeuernten Ofens, in dem Speisen langsam gegart und geräuchert werden können, entwickelte sich aus der Technik, Fleischstücke über lange Zeit bei niedrigen Temperaturen zuzubereiten. Diese Methode wurde vor allem von Sklaven im 18. und 19. Jahrhundert in den USA eingesetzt, um vergleichsweise minderwertige Fleischstücke mit hohem Fett- und Bindegewebsanteil gar werden zu lassen. Dazu wurde das Fleisch vor Arbeitsbeginn auf den Feldern in eine mit Glut beheizten Erdgrube verbracht und nach der Arbeit für das Abendessen wieder entnommen. Aus lebensmitteltechnologischer Sicht wird durch diesen langen Garkvorgang die Proteinstruktur des Bindegewebes denaturiert und das Kollagen, das die Muskelfasern umgibt, aufgelöst. Dadurch ist es auch möglich, sehr grobfasriges Fleisch, wie beispielsweise Schweineschultern, Rinderbrustkerne und Lammstelzen, besonders zart werden zu lassen. Heutzutage gibt es verschiedenste moderne Bauformen solcher Barbecue-Smoker. Ganz traditionell wird dazu ein sogenannter Barrel-Smoker aus dickwandigen Stahlrohren (min. 5 mm) verwendet. Die konstante

Temperatur in der horizontal angeordneten Garkammer wird hierbei durch die Wärmeleitfähigkeit des Stahls erreicht. Die Befuerung erfolgt über eine eigene, seitlich etwas tiefer liegende, Feuerkammer. Bei der vertikalen Bauform, dem Water-Smoker, ist die Feuerkammer direkt unter der eingebauten Wasserschale und der Garkammer angeordnet. Die Wasserschale verhindert

dabei große Temperaturschwankungen im Inneren des Smokers und hält zusätzlich Rußpartikel aus der Feuerkammer zurück. Ebenso groß wie die Möglichkeit der konstruktiven Gestaltung eines Smokers ist die Möglichkeit der Zubereitung des Fleisches. Hierbei wird je nach Vorliebe auf unterschiedliche Holzchips aus Laub- und Obstgehölzen zur Raucherzeugung gesetzt. Da sich gerade diese



Tätigkeit als sehr anspruchsvoll und individuell durchführbar gestaltet, hat sich daraus in den letzten Jahren ein wahrer Food-Hype entwickelt. Immer mehr Leute nutzen das Smoken, um etwas Entschleunigung in ihren hektischen Alltag zu bringen. Aus diesem Grund möchte euch der Bundesvorstand zu diesem besonders kulinarischen Highlight des heurigen Bundestreffens recht herzlich einladen. Kommt bei unserem Stand im Glasgang vorbei und werdet Teil dieser einmaligen Gelegenheit.

Wir freuen uns auf euch!



Klassentreffen des Maturajahrganges 1960

Bericht & Fotos: *Rudolf Strasser*

Die A-Klasse des Maturajahrganges 1960 hat sich - wie jedes Jahr - wieder zu einem Klassentreffen zusammengefunden, diesmal im Ländle, nicht im September, sondern bereits im Juni. Eingeladen haben Eva und Oskar Summer. Gemeinsam mit unseren Frauen waren es 28, die der Einladung nach Vorarlberg gefolgt sind. Oskar Summer und seine liebe Frau haben ein interessantes Programm für die Tage in Vorarlberg vorbereitet. Auch die Klassenkameraden, die unser westlichstes Bundesland bereits gut kennen, haben viel Neues und Schönes kennengelernt, auch Kulinarisches.

Viel Wissenswertes über das Ländle haben wir bereits am ersten Abend im Hotel „Weisses Kreuz“ (unser Standort in Bregenz) erfahren. Mit großem Interesse haben alle Landesrat Ing. Erich Schwärzler (ein Absolvent unserer Schule) zugehört. Er hat uns in kurzer Zeit, sehr kompetent, durchaus auch launig, einen guten Überblick zur wirtschaftlichen und politischen Situation des Landes im Allgemeinen gegeben, aber auch zu den Problemen der Landwirtschaft bzw. des Ländlichen Raumes. Ein gelungener Abend, der lange in Erinnerung bleiben wird.

Sonnenschein hat uns in den folgenden Tagen stets begleitet, die Schönheit der Bergwelt des Bregenzer-

waldes und des Großen Walsertales konnten wir daher noch intensiver erleben. Der erste Halt im Bregenzer Wald galt dem Besuch des Anglika-Kaufmann-Museum in Schwarzenberg. Eine gute Führung durch das sehenswerte Museum und in der Pfarrkirche, die gut erhaltenen Bregenzerwälder-Häuser, hat uns davon überzeugt, dass Schwarzenberg immer wieder einen Besuch wert ist.

Wie innovativ und erfolgreich österreichische Landwirte sind, das haben wir in Egg-Bruggan am Betrieb „Naturnah Bauernhof im Bregenzerwald“ der Fam. Ivo Metzler einmal mehr bestätigt gesehen. Heu ist die Grundlage für die hofeigene Produktion von Ziegen- und Kuhmilch („Heumilch“) und auch für die zugekaufte Milch. Daraus werden viele Produkte (Käse, Molkegetränke, Kosmetikprodukte, etc.) erzeugt. Die hohe Qualität haben wir in einer gemütlichen Verköstigung testen können. Wir waren nicht nur von Herrn Metzler, einem erfolgreichen bäuerlichen Unternehmer und dem von ihm vorgestellten Betrieb beeindruckt, sondern auch von der Architektur der neuen Wirtschaftsgebäude („Vorarlberger Holzpreis 2013“).

Der folgende Tag führte uns wieder bei schönem Wetter in das Große Walsertal. Oskar hat uns, er hat in der Hauptschule auch Geographie unter-

richtet, viel Interessantes über die Geschichte, die Bewohner und die Probleme des Tales sagen können. In der Gemeinde Sonntag konnten wir uns im Haus „Walserstolz“ über den „Biosphärenpark Großes Walsertal“ informieren. Der Fußweg nach Bad Rothenbrunnen war kein Problem, die Anstrengung wurde durch die landschaftlichen Reize und die Rast im historisch interessanten Alpengasthof Bad Rothenbrunnen mehr als entschädigt.

Am Nachmittag waren wir Gäste der Familie Summer in Nenzing und durften in einem sehr gepflegten Garten großzügige Gastfreundschaft in Anspruch nehmen. In gemütlicher Atmosphäre wurden, verständlich, viele Erinnerungen ausgetauscht. Landtagsabgeordneter Josef Türtscher, zuhause im Großen Walsertal, hat uns in sehr überzeugender Form dargestellt, wie es zur Idee der Errichtung eines Biosphärenparks im Walsertal kam, die Bevölkerung überzeugt werden konnte und der Nutzen für das Tal ist.

Im Restaurant „Zum Kornmesser“ haben wir eine schöne Zeit im Ländle ausklingen lassen. Es war wieder ein sehr gelungenes Klassentreffen. Ein herzliches DANKE gilt Eva und Oskar Summer, die keine Mühe für das Gelingen gescheut haben.



Tec2trade

Bericht: *Ernst Topitschnig, MJ 1978*

Als Spezialist in den Emerging Markets Europas sehen wir uns als Vermittler von Wirtschaft, Know How und Kultur.

Liebe KollegInnen!

Meine Firma tec2trade GmbH habe ich im Oktober 2007 kurz vor der 2009er Krise gegründet. Zuvor war ich fast 14 Jahre in leitender Position bei Pioneer Hi-Bred International, für Marketing und Sales Europe für Microbial Products, das sind Probiotika und Silerzusätze tätig. Ab dem Jahr 2000 bis 2006 habe ich für den deutschen Saatgut Konzern KWS 7 Tochterfirmen in Osteuropa gegründet und aufgebaut.

In meiner Firma tec2trade decke ich im Wesentlichen zwei Bereiche ab. Einerseits biete ich Unternehmensberatung für hauptsächlich nichteuropäische Firmen mit Schwerpunkt Marketing und Vertrieb an. Die Interims-Geschäftsführung für die aus Australien stammende Firma Nuseed in Serbien, Ukraine und England sei als Beispiel angeführt. Mein zweites Standbein stellt die Vermarktung und der Vertrieb von Saatgut, welches von eher kleineren Züchterhäusern stammt, welche wettbewerbsfähige Sorten haben doch nur regionale Bedeutung. Meine Aufgabe ist es hier europaweite Vertriebsnetze zu schaffen.

Wir fördern die überregionale Entwicklung mittelständischer, expansionswilliger Unternehmen und setzen den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit, auf Wertsteigerung und Gewinn-Sicherheit, einerseits für unsere Vertriebspartner, andererseits besonders für Landwirte.

Tec2seed - Wir bieten hochwertiges, ausgewähltes Saatgut für Mais, Sonnenblumen, Raps, Kichererbse, Sojabohnen und Sorghum an, um Erträge zu sichern und zu erhöhen.

Tec2feed – Futterkonservierung und Futterzusatzstoffe - Wir legen besonderen Wert auf das Schützen und Behüten von Tier und Mensch.

Tec2energy - Wir verfügen über umfangreiches Know-How im Bereich der Bio-Energie-Produktion, aus nachwachsenden Rohstoffen, wie Sorghum. Wir bieten Saatgut, Produktion von Pflanzenmasse und auch Herstellung von Biogas oder Bioethanol an.

Tec2consult - Wir unterstützen Unternehmen, welche in neue Märkte eintreten wollen und betreuen diese von Anfang an. – Vom Brand-launch über Product-launches bis hin zu nachhaltig erfolgreichem Vertrieb.

**Tec2trade GmbH –
Technology Transfer & Consulting**
Ing. Ernst Topitschnig MBA

Neunkirchner Straße 42,
2700 Wiener Neustadt, Austria

Branch Office: Bahnhofstraße 41/Top 5,
4810 Gmunden, Austria
www.tec2trade.com

Internat und Schule haben keine Ferien

Bericht: *Herbert Gschweidl* Foto: *Herbert Gschweidl, Karl Langmann*

Wer glaubt, dass in den Sommermonaten in der Schule und im Internat nur repariert und geputzt wird, der irrt sich. Im Zuge der „Schulraumüberlassung“

Sommerakademie

Zum 17. Mal wurde diese Sommerakademie heuer in der Zeit vom 14. bis 19. August durchgeführt. Künstlerischer Leiter und Ideengeber ist seit Anbeginn unser Absolvent Franz Ebner (Maturajahrgang 1975) unter seinem Künstlernamen LUKAS 7. Der in Mörttschach in Kärnten geborene Künstler absolvierte nach der Matura ein Studium an der Akademie der Bildenden Künste in Wien und unterrichtet an der HTL Mödling.

Angeboten werden drei Kurse:

- Zeichenkurs - Grafisches Gestalten mit unterschiedlichen Zeichenmaterialien – zur Formerfassung und Abstraktion wird schrittweise hingeführt
- Aquarellkurs - Künstlerisches Arbeiten im Freien – Motivauswahl, spontane Vorskizzen und Farbauszüge sollen zur erfolgreichen Bildgestaltung führen
- Technik der Acryl- und Ölmalerei – Natureindrücke umsetzen und intuitives Arbeiten sind die Lehrziele

Frei nach Picasso „Ideen sind wichtig, Beginnen noch wichtiger“ werden die idealen Arbeits-, Wohn-, Farb- und Naturbedingungen der Umgebung/des Ennstals zur kreativen Darstellung am Papier dankbar angenommen.

Sommerlager der Grazer Kapellknaben

Seit 2009 beleben die Grazer Kapellknaben unter der Leitung von Mag. Matthias Unterkofler in den Sommerferien für zehn Tage das Haus in Raumberg, um sich auf die kommende Konzertsaison vorzubereiten. Die optimale Infrastruktur von Schule und Internat mit den

vorhandenen Sportstätten bieten die Möglichkeit intensiver Probenarbeit und ausgiebiger Freizeitgestaltung.

In unterschiedlichen Formen bringen die Kapellknaben ihr Können in das Leben der Schule und Gemeinden der Region ein. Gesungen wird auf der Alm, bei Vernissagen, in Kirchen sowie bei Kongressen und Veranstaltungen des Ministeriums. Dabei erklingt ein stilistisch breites Repertoire: über Händels Messias, Bachs Weihnachtsoratorium hin zu modernen Chorsätzen der Unterhaltungsmusik bis Pop. Durch viele Jahre hindurch hat sich Raumberg so zur Sommerheimat für 6-25-jährige Knaben und Männer entwickelt. 2018 jährt sich dieser Aufenthalt zum zehnten Male.

Internationales Treffen der Betriebssportgruppen

Ende August und in der ersten Septemberwoche wurden die sportlichen Wettkämpfe zwischen den Ministerien Deutschlands, Ungarns und Österreich in Raumberg-Gumpenstein ausgetragen. In den Disziplinen: Schießen, Laufen, Fußball, Schwimmen, Tennis, Tischtennis, Schach, Volleyball und Golf wurden die Vergleichswettkämpfe durchgeführt. Aber auch gesellschaftliche Aspekte wurden intensiv gepflegt, Freundschaften geschlossen und vertieft, interministerielle und fachliche Neuigkeiten diskutiert und ausgetauscht.

Raumberg-Gumpenstein und die Region konnten den Teilnehmern mit ihrer Vielfalt und ihrem authentischen Auftreten sehr beeindrucken. Mit diesen intensiven sportlichen, kulturellen, fachlichen und freundschaftlichen Treffen lässt sich wieder eine gute Zukunft gestalten.





Projekt Pro-SAU erfolgreich abgeschlossen

Bericht: *LFZ Raumberg-Gumpenstein*

Nach 3,5-jähriger Laufzeit wurde das Projekt „Pro-SAU – Evaluierung von neuen Abferkelbuchten mit Bewegungsmöglichkeit für die Sau“ im Juli 2017 erfolgreich abgeschlossen. In diesem vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF) sowie Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) im Herbst 2013 beauftragten Großprojekt waren mehr als 20 Institutionen,

Organisationen sowie Praxisbetriebe involviert, wobei die HBLFA Raumberg-Gumpenstein die Gesamtprojektleitung innehatte.

Hintergrund

Die seit den 70er Jahren in Europa praktizierte Haltung von Sauen in Kastenständen war und ist immer wieder Gegenstand öffentlicher Debatten. In Österreich führte diese Diskussion 2010/2011 zu einem amtswegigen Prüfungsverfahren

der Volksanwaltschaft zur Klärung der Rechtskonformität der 1. Tierhaltungsverordnung in Bezug auf die Haltung von Sauen in Abferkelbuchten. Ergebnis dieser öffentlichen Diskussion war die mit 9. März 2012 kundgemachte Änderung der 1. THVO.

Diese sieht unter anderem vor, dass ab 1. Jänner 2023 Abferkelbuchten eine Mindestfläche von 5,5 m² aufweisen müssen – dabei darf eine Mindestbreite der Bucht von 160 cm nicht

unterschritten werden. Des Weiteren dürfen die Sauen nur mehr bis zum Ende der „kritischen Lebensphase der Saugferkel“ zum Schutz dieser fixiert werden. Die Abferkelstände müssen sowohl in Quer- als auch Längsrichtung auf die Körpergröße der einzelnen Sauen einstellbar und mindestens die Hälfte der Buchtenfläche dem Liegebereich von Sauen und Ferkeln zugeordnet sein.

Projektziele und Forschungsbereiche

Ziel von Pro-SAU war die wissenschaftliche Beurteilung von Abferkelbuchten mit temporärer Fixierungsmöglichkeit der Sau. Zu den Beurteilungskriterien zählten neben der Rechtskonformität auch Parameter des Wohlbefindens der Tiere, der Tierbetreuung sowie arbeitswirtschaftliche und ökonomische bzw. produktionsbezogene Aspekte. Eine zentrale Fragestellung bildete die Erörterung der in der 1. Tierhaltungsverordnung genannten „kritischen Lebensphase von Saugferkeln“.

Projektstruktur und Forschungsstandorte

Die Komplexität und Diversität der Fragestellungen erforderte eine enge und für Österreich durchaus einzigartige Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft, Officialberatung, Stallbaubranche und Praxis. Die Projektpartner – Landwirtschaftskammern, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Veterinärmedizinische Universität Wien, Universität für Bodenkultur Wien, AGES Graz, HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg, Verband österreichischer Schweinebauern – haben sich auf eine Untergliederung des Gesamtprojekts in folgende drei Teile festgelegt:

- Projekt der HBLFA Raumberg-Gumpenstein (HBLFA-Projekt) unter der Leitung von DI Birgit Heidinger

- Projekt der Landwirtschaftskammer Österreich zur „Weiterentwicklung bestehender Abferkelbuchten – praktischer Teil“ (LK-Projekt) unter der Leitung von DI Johann Stinglmayr
- Projekt der Veterinärmedizinischen Universität Wien (Vetmeduni-Projekt) unter der Leitung von Ass.-Prof. Dr.med.vet. Johannes Baumgartner

Zur Durchführung der experimentellen Untersuchungen standen drei Forschungsbetriebe (Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf, Schweinezentrum Gießhübl GmbH und Schweinebetrieb Medau des Lehr- und Forschungsgutes der Veterinärmedizinischen Universität Wien) zur Verfügung.

Für die praxisorientierten Fragestellungen im Rahmen des LK-Projekts wurden in den Bundesländern Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark jeweils zwei Praxisbetriebe ausgewählt, die einen Um-, Zu- oder Neubau im Abferkelbereich tätigen wollten. Die Einbindung dieser Betriebe war von besonderer Bedeutung, um die neu entwickelten Abferkelsysteme auch unter praktischen Bedingungen testen und die persönlichen Erfahrungen der LandwirtInnen erheben zu können.

Ausblick

Die Erkenntnisse aus dem Projekt Pro-SAU sollen den auftraggebenden Ministerien als Entscheidungsgrundlage für die notwendige Änderung der 1. Tierhaltungsverordnung hinsichtlich der Haltung von Schweinen in Abferkelbuchten dienen. Ebenso bilden die Ergebnisse die Basis für die erforderliche Begutachtung der neuen Abferkelbuchten-systeme durch die 2012 gesetzlich eingerichtete Fachstelle für tiergerechte Tierhaltung und Tierschutz. Eine Zertifizierung der im Projekt entwickelten bzw. untersuchten Abferkelbuchten

ist erforderlich, damit diese Haltungssysteme und mögliche Abwandlungen davon künftig am österreichischen Markt vertrieben werden dürfen. Für das Fortbestehen einer wirtschaftlichen Ferkelproduktion in Österreich war es von zentraler Bedeutung, frühzeitig praxistaugliche Systemalternativen – in welchen sich die Sauen innerhalb definierter Zeiträume frei bewegen können – sowie geeignete Entwicklungsmöglichkeiten aufzuzeigen, um die Umstellung in der Branche bis spätestens 1. Jänner 2033 zu einem Abschluss bringen zu können.

Schweineforschung künftig auch wieder vor Ort

Wurden die Forschungstätigkeiten zum Projekt Pro-SAU noch gänzlich in Partnerbetrieben durchgeführt, so können durch den Neubau eines Schweineforschungsstalles in Raumberg-Gumpenstein künftig auch wieder direkt vor Ort wissenschaftliche Fragestellungen im konventionellen Schweinebereich bearbeitet werden. Baubeginn für den neuen Maststall war am 8. Mai 2017 und dieser soll noch heuer fertiggestellt werden. Die Stallung ist räumlich in drei Abteile gegliedert und wird insgesamt 414 Mastschweinen Platz bieten. Der Bau wurde vom Land Steiermark angeregt sowie finanziert und soll zunächst primär dem Forschungsprojekt „PIG AIR“ dienen: Hierbei geht es um den Problembereich der Emissionen aus der Schweinehaltung und deren Minderungsmöglichkeiten durch Abluftreinigungsanlagen. Zeitgleich und künftig sollen aber auch weitere für die Praxis wesentliche Fragestellungen zur konventionellen Mastschweinehaltung wie beispielsweise zu Beschäftigungsmaterialien, Haltungstechnik und Aufstallungsformen (z.B. Teilspaltenlösungen) bearbeitet und Fütterungsversuche sowie ethologische Untersuchungen vorgenommen werden.



50+1

Bericht & Foto: *Hans Freisinger, MJ 1966*

Der Maturajahrgang 1966 blickt zurück. 1966 wurden wir für reif befunden und wir durften hinaus in die weite Welt. Aber zurück zum Start. 1962 hat es begonnen – 85 Schüler in einem Jahrgang. Hat es vorher nicht gegeben und nachher auch nicht mehr. Die Klassenzimmer waren alle zu klein, so wurde der „große Vortragssaal“ in ein Klassenzimmer unbenannt. Eigentlich hätte ein Teil dieser Schüler in Salzburg-Ursprung beginnen sollen. Aber die Schule war noch nicht fertig. Also alles nach Raumberg. Erst nach dem 1. Jahrgang wurden wir geteilt. 28 Schüler wurden nach Ursprung übersiedelt. Wir, die Raumberger, verbrachten den 2. Jahrgang im Keller; erst den 3. und 4. Jahrgang durften wir in „ordentlichen Klassen“ verbringen. Kalter Nordwind und lauer Föhnsturm haben dazu geführt, dass schließlich 39 Kollegen das Maturafoto zieren. Das Schulgeschehen war sehr abwechslungsreich, aber es gab Zeit für ein Theater, das schon 1000 Tage vor der Matura stattfand. Am 4. Dezember 1963, die 1000er Feier. Verschiedene Professorenwechsel und auch ein Direktorwechsel fielen in unsere Studienzeit. Kleinere und größere Aufregungen haben uns bis zu unserer Matura begleitet. Im Juni 1966 war es soweit. Matura bestanden – hinaus in Leben. Es war nicht immer leicht die Kontakte mit den Kollegen aufrecht zu erhalten. Aber es gelangt. 10 Jahre nach der Matura, im Jahre 1976 trafen wir uns das erste Mal in Raumberg-Irdning.



Da beschlossen wir, uns jährlich zu treffen. Es fehlen nur 3 Jahrgangstreffen bis zum Jahr 2017. In der ersten Zeit sind wir gewandert, dann wurden wir gemütlicher und haben die Treffen auf 2 Tage ausgedehnt. Kärnten, Wien, Niederösterreich, Burgenland – Ungarn und die Steiermark waren Austragungsorte. Museumsbesuche und Stadtführungen haben unseren Wissenshorizont erweitert und in der Zwischenzeit führen alle hinter ihren Berufsbezeichnungen „i.R.“. Die Berufsbezeichnungen und Titel anzuführen erübrigt sich, da wir alle 1966er sind und uns bestens verstehen. Von den Kameraden Sackl Walter, Brandl Franz, Dier Ernst, Mayr Arne Felix, Tiefenbacher Josef, Langner Lutz Peter, Gerharter Heinrich, Resch Anton (22 Kollegen beim Begräbnis), Dunda Johann Karl, Stockner Lorenz, Hyll Arnold und Kerschhofer Johann mussten wir uns schon verabschieden. Besonders erfreulich ist, dass unser Klassenältester, Steger Gustl, mit seinen 82 Jahren noch immer der humorvollste in der Runde ist.

50 Jahre haben wir 2016 in Raumberg-Irdning gefeiert – 50 + 1 2017 in Rust am Neusiedlersee. Leider ist es da nicht gelungen ein Gruppenfoto zu schießen, sodass ich nur einige „Erinnerungen“ einfügen kann. Den Kollegen Staller Ludwig und Gamauf Hans Josef für die vorbildliche Organisation ein herzliches Danke. 2018 treffen wir uns in Mariazell. Die 1966er sind ein besonderer Jahrgang.

Landestreffen Steiermark

Alt-Grottenhof Graz



Freitag 24.11.2017 - 18⁰⁰ Uhr
Krottendorfer Straße 94

Die Landesgruppe Steiermark trifft sich wieder traditionell am letzten Freitag im November. Auch heuer in der Landeshauptstadt Graz – diesmal in der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Grottenhof.

Im Westen von Graz liegt das Schulgebäude der LFS Grottenhof. Die seit 150 Jahren bestehende Ausbildungsstätte, zu der ein Bio-Betrieb, sowie Wald- und Alm-Flächen gehören, setzt Schwerpunkte unter anderem auf die Verarbeitung bäuerlich erzeugter Produkte. Die Lage am Rande der Stadt – im Schnittpunkt von städtischem und ländlichen – zählt dabei zu einem der charakteristischen Merkmale der Schule. Im heurigen Jahr wurde das große Jubiläum „150 Jahre Grottenhof“ gefeiert. Durch die Neuausrichtung der Grottenhofer-Schulen ist auch die nahe Zukunft ein aktuelles Thema. Weiters ist eine beträchtliche Anzahl an Raumbergerinnen und Raumberger ebenfalls Absolventen der Schule Grottenhof. Einige unserer Kollegen zählen zum Lehrkörper der Schule. Unter ihnen Karl M. Fraißler, der für uns ein Programm ausgearbeitet hat und uns gemeinsam mit der Direktion willkommen heißen wird.

Programm

Für die am Anfang angesetzte Führung treffen wir uns um 18:00 Uhr beim Schulgebäude am Standort Alt-Grottenhof. Wir bekommen Einblick in die Gebäude mit Verarbeitung und Vermarktung sowie Informationen zur zukünftigen Entwicklung der LFS Grottenhof. Anschließend wird es einen kulinarischen Abend geben, wo wir vorwiegend Produkten der Schule verkostet werden. Die Idee ist, den Scherpunkt durch das Zusammenspiel von Käse und Wein zu bilden. Dieser Rahmen soll Basis für Gespräche sein. Naheliegend sind Diskussionen, die die Themen Stadt-Land-Landwirtschaft aber auch die Direktvermarktung betreffen. Einen kurzen Beitrag wird es auch von Seite des Absolventenverbands sowie der HBLFA Raumberg-Gumpenstein über Neuigkeiten und Informationen geben.

Der Landesvorstand Steiermark freut sich auf einen geschmackvollen Abend in Graz-Grottenhof und auf dein Kommen.

Für die Landesgruppe der Landesobmann
Christian Obenaus



Anno dazumal

Bericht: *Bernadette Titschenbacher*

Liebe Raumberger Absolventinnen, Liebe Raumberger Absolventen!

Bei der letzten Bundesvorstandssitzung ist die Idee aufgekommen, Berichte von ehemaligen Absolventenrundschaue in die heutige Rundschau aufzunehmen. Dies werde ich nun versuchen als Serie zu führen. Beim Durchlesen einiger Rundschau bin ich auf einen Bericht gestoßen, welchen Herr Direktor Titus Gruber im Schuljahr 1987/1988 verfasst hat. Ich werde nun einen Teil aus „Bericht des Direktors“ übernehmen...

Bei der Jahreshauptversammlung des Elternvereines unserer Lehranstalt wurde Herr Ing. Gottfried Promitzer in seiner Funktion als Obmann bestätigt. Sowohl er als auch Frau Rosemarie Schefferknecht vertreten zusammen mit Herrn Stingl aus Kärnten die Interessen der Eltern im Schulgemeinschaftsausschuss.

In dieser Versammlung konnte ich die Eltern wieder über Neuerungen und Anschaffungen informieren, und das, obwohl der Geldmangel der öffentlichen Hand ja hinlänglich bekannt ist.

Die große Neuigkeit ist wohl die Computeranlage, ein OLIVETTI PERSONAL COMPUTER M 28 (1 Festplatte von 20 Megabyte, 2 Diskettenlaufwerke - 1,2 Megabyte bzw. 360 Kilobyte) mit einem zugehörigen Drucker mit Schönschrift. Weil dieses Gerät nicht nur in der Verwaltung sondern auch im schulischen Sekretariat und Lehrerbereich Verwendung findet, wurden 2 Räume der ehemaligen Hauswartwohnung für diesen Zweck adaptiert. Für die bauliche Maßnahme waren hierfür rund S 90.000,-- erforderlich. Die Computeranlage kostete rund S 160.000,--.

Die ersten Hürden sind schon genommen und einiges hat der Drucker schon zur Zufriedenheit seiner „Eingeber“ ausgedruckt. Im Laufe der Zeit wird der Umgang mit diesem Gerät sicher zum Alltagsablauf zählen.

Für ein neues Kopiergerät mussten S 52.000,-- aufgebracht werden.

Von besonderer Bedeutung scheint mir jedoch der Ausbau der ehemaligen Kellerklasse - die zwischenzeitig als Judoübungsraum und zum Schluss als Maschinenschreibraum diente - zu einem kombinierten Maschinenschreib- und Datenverarbeitungsraum zu sein. Eine schalldämmende abgehängte Decke sorgt in Verbindung mit einem Teppichboden für ein möglichst lautloses Arbeiten mit den hier untergebrachten Geräten.

20 neue elektronische Schreibmaschinen ermöglichen einen zeitgemäßen Unterricht im Maschinschreiben. Die 10 in Verwendung stehenden Computer P 2000 sind zwar schon etwas älter, erfüllen aber mit den 2 Druckern durchaus die an sie gestellten Anforderungen. Für die bauliche Maßnahme wurden rund S 75.000,-- aufgewendet und die Schreibmaschinen kosten S 141.000,--. Dazu kommt noch die Einrichtung mit entsprechendem Mobiliar im Betrag von S 130.000,--...

Im Bereich des Schülerheimes wurden in diesem Jahr weniger Veränderungen vorgenommen, nachdem im vergangenen Jahr rund vier Millionen Schilling investiert wurden. Aber auch das Tapezieren der Sessel, die im Verbindungsgang stehen, sowie jene im Tagraum des 1. Stockwerkes - bei diesen wurde es deshalb notwendig, weil die fernsehenden Schüler die ungute Gewohnheit haben, ihre Füße auf die Sitzfläche zu stellen - verursachte Kosten von rund S 72.000,--.

Für die Freunde der Hausmusik konnte eine steirische Ziehharmonika um S 20.000,-- angeschafft werden. Im Bereich der Küche wurde Geschirr um rund S45.000,-- nachgeschafft. Ein Heizkessel wollte nach 10- jähriger Dienstleistung nicht mehr. Seine Reparatur machte immerhin S28.000,-- aus. Seine Homogenität veranlasste auch seinen Nachbarn, nicht mehr dicht zu bleiben, so dass weitere S 28.000,-- demnächst aufzubringen sein werden.

Die wirksame Bekämpfung der sehr lästigen orientalischen Küchenschabe hatte immerhin auch den stattlichen Betrag von S 35.000,-- und das Entleeren unserer Klärgrube gar S 100.000,-- gekostet.

Von der Schülerschaft gibt es keine nennenswerte Veränderungen zu berichten außer, dass sich nach mehreren Jahren kein Mädchen für die Aufnahme in unserer Lehranstalt beworben hat, so dass der Stand mit 8 eine leicht fallende Tendenz aufweist.

Wir suchen deinen Beitrag für die Absolventenrundschau!

Wenn du eine spannende
Geschichte, Veranstaltung
oder Initiative kennst,

wenn du die traurige
Nachricht eines
verstorbenen Kollegen
mitteilen willst,

wenn du erfreuliche
Nachricht einer Hochzeit,
Geburt oder besonderen
Auszeichnung hast,

wenn eure Klasse
ein Treffen
veranstaltet hat,

wenn dein
Unternehmen
inscribieren möchte,

wenn du einfach der
Raumberger Gemeinschaft
etwas mitteilen willst,

dann schick deinen
Beitrag an die E- Mail-
Adresse der Redaktion:

**bernadette.titschenbacher
@schule-raumberg.at**

Unter dieser Adresse
bekommst du auch alle
technischen Details.

Falls du Fotos anhängst,
sollten diese von hoher
digitaler Auflösung sein.

**Der Redaktionsschluss für die
nächste Rundschau ist der
20. November 2017.**

**Der Absolventenverband
freut sich auf
DEINE Mitteilung!**



Einladung zum Bundestreffen

11. November 2017 um 12⁰⁰ Uhr

**im Grimmingsaal der
HBLFA Raumberg- Gumpenstein**

Tagesordnung der Generalversammlung:

Begrüßung und Bericht des Bundesobmann

Totengedenken

Bericht Kassier

Bericht der Kassaprüfer und Entlastung des Vorstands

Wahl des neuen Bundesobmanns und seiner Stellvertreter

Wahl des Bundesvorstands

Festsetzung des Mitgliedsbeitrags

Vorschau 2018

Allfälliges

Begrüßung und Bericht des Direktors

Festvortrag von Landesbaudirektor Dipl. Ing. Andreas Tropper

Ebenfalls laden wir Euch alle recht Herzlich zum kulinarischen Highlight

SMOKE ON THE WATER

im Anschluss an die Generalversammlung ein.