

# *Fest! daher reden*

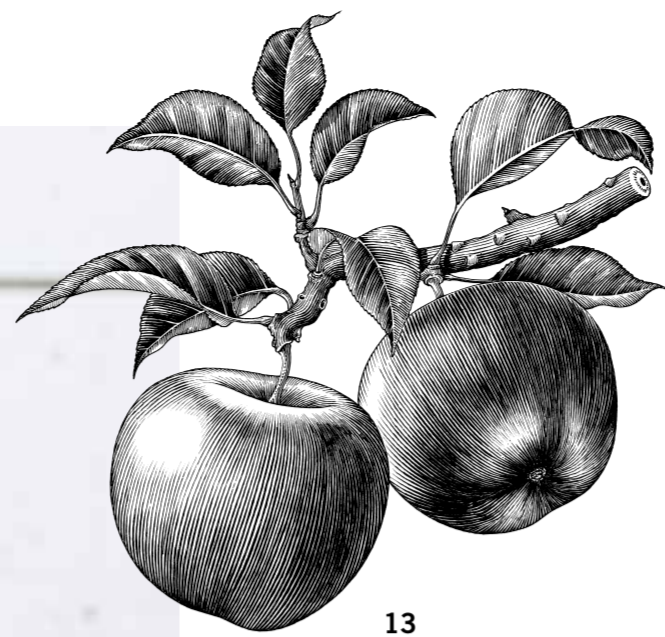
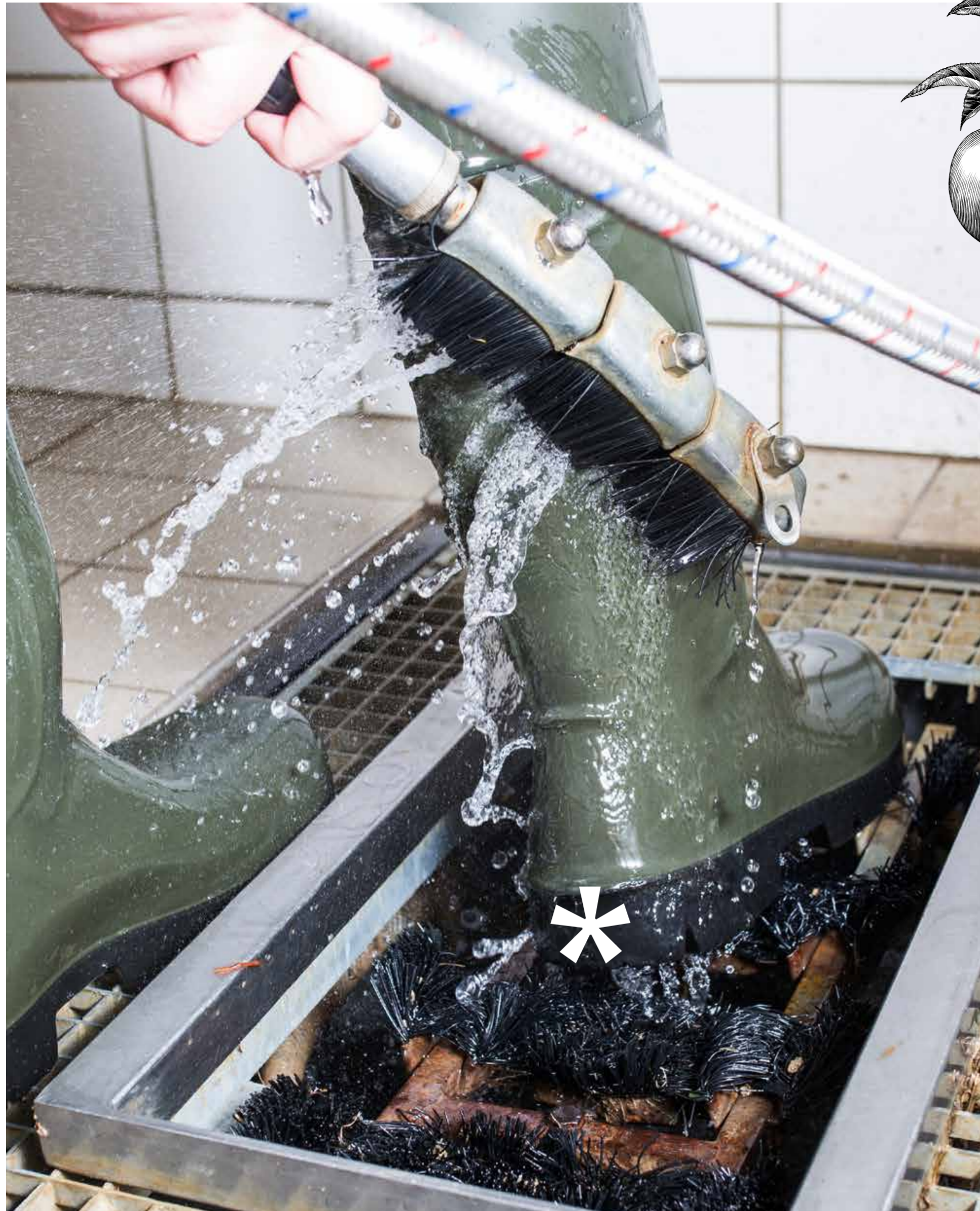
1970 – 2020

JUBILÄUMSMAGAZIN  
DER HLBLA ST. FLORIAN



**Fest!  
Schrift  
zum  
5ziger**





13



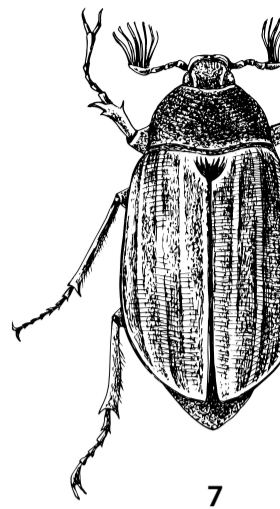
9



4 - 6



10 - 11



7



12



14

# Inhalt

4 - 6	<b>Feuer für die Realität</b>
7	<b>Inselwissen 1</b>
8	<b>Schule in Zahlen</b>
9	<b>Der erste Maturajahrgang</b>
10 - 11	<b>G'schichten aus dem Schulalltag</b>
12	<b>Besuch bei Familie Pöchtrager</b>
13	<b>Inselwissen 2</b>
14	<b>Die offene Tür</b>
14	<b>5 Fragen an Michael Holzleitner</b>
15	<b>50 AbsolventInnen - Porträts</b>

## Fest! daher reden

Seit 50 Jahren gibt es die Höhere landwirtschaftliche Bundeslehranstalt St. Florian. In St. Florian ist man gewohnt, hart und zielstrebig zu arbeiten, um die sich bietenden Chancen auf Bildung bestmöglich zu nutzen. Florianerinnen und Florianer verstehen es aber auch, bemerkenswerte Ereignisse gebührend zu feiern. Ein runder Geburtstag unserer Schule zählt da eindeutig dazu.

Bei diesem Jubiläum geht es uns aber nicht nur um das Gebäude an diesem Standort, das zweifelsohne wichtig und daher unverzichtbar ist. 50 Jahre HLBLA heißt vor allem: Seit 50 Jahren arbeiten Lehrkräfte, SchülerInnen, Bedienstete und unsere Schulpartner intensiv an der Zukunft und generieren Bildung. Eine Bildung, die zugeschnitten ist auf die Bedürfnisse der SchülerInnen und auf die Ansprüche unserer Landwirtschaft und Gesellschaft.

Im Leitartikel schreibt der angesehene Publizist Hans Gmeiner vom Feuer für die Realität. Dieses Journal soll unser Feuer, unsere Begeisterung und unsere Freude zum Ausdruck bringen. Wir wollen nicht mit Geschichte langweilen, sondern mit Geschichten Ihr Interesse an einer zukunftsweisenden Bildung wecken. Sie werden feststellen, dass wir uns den Herausforderungen unserer Zeit stellen und ganz im Sinne guter Wissenschaft Chancen erkennen und neue Perspektiven entwickeln. Schule ist nach unserem Verständnis nicht nur und ausschließlich eine Institution zur Wissensvermittlung. Dennoch haben wir Freude daran, dass unsere Schülerinnen und Schüler selbst scheinbares „Inselwissen“ in konkretes Handeln umzusetzen vermögen. Wir sehen unsere Aufgabe nicht darin, Wissensdurst zu stillen und zu normieren, sondern ganz im Gegenteil: Wir wollen den Wissenshunger der jungen Menschen wecken und ihre individuellen Talente fördern. Und wir gehen respektvoll und wertschätzend miteinander um. Mit dieser Haltung schaffen wir für unsere SchülerInnen die Voraussetzung, nach der Schulzeit ein unabhängiges, selbstbestimmtes Leben führen zu können. Unsere Schule ist also Lernort, Werkstatt und Labor. Unsere Schule ist ein einzigartiges Sozietop, in dem viele verschiedene Persönlichkeiten aus allen Landesteilen zusammenkommen, um gemeinsam zu arbeiten, zu lernen, zu wachsen, zu reifen, zu leben. Sie ist eine einmalige Schule an einem besonderen Ort. Und dennoch, aber wahrscheinlich gerade deshalb, dreht sich letztlich alles um die Landwirtschaft. Eine Landwirtschaft, die die Naturgesetze achtet und uns täglich mit dem Lebensnotwendigen versorgt. Unsere Absolventinnen und Absolventen belegen mit ihren beeindruckenden Biografien, dass unsere Arbeit in der Vergangenheit erfolgreich gewesen ist. Stellvertretend für alle sind 50 von ihnen in diesem Journal porträtiert. Und der Link auf die Homepage unseres Absolventenverbandes mag als Beleg dafür dienen, dass wir längst im digitalen Zeitalter angekommen sind.

**Dr. Hubert Fachberger**



**Direktor der HLBLA St. Florian**

**Tauchen Sie ein in unsere Welt. Sie ist lebendig, vielseitig, individuell.**  
Viel Freude beim Lesen!

\* Vor über **3600 Jahren** nutzten Ureinwohner in Mittelamerika den Saft des Kautschukbaums, um Kleidung wasserdicht zu machen. Die Maya sollen ihre Füße zum Schutz mit einer Gummischicht überzogen haben.

Echte Gummistiefel werden bei etwa **140 Grad Celsius** im Ofen „vulkanisiert“. Durch dieses Verfahren bleibt der Gummi später bei jeder Temperatur biegsam und klebt nicht.

Der US-Amerikaner Hiram Hutchinson gründete im Jahr **1853** in Frankreich die erste Gummistiefelfabrik. Bald schworen Bauern und Fischer auf die Wundertreter.

In Gummistiefeln kann man auch tanzen: Ende des **19. Jahrhunderts** erfanden Arbeiter in südafrikanischen Goldminen den „Gumboot Dance“, einen Vorläufer des Steptanzes.

Im Gummistiefelweitwurf werden sogar Weltmeisterschaften ausgetragen. Der aktuelle Weltrekord liegt bei **68,03 Metern**.

Quelle: www.geo.de





# Feuer für die Realität

Dr. Hans Gmeiner



Dr. Hans Gmeiner studierte Rechtswissenschaften an der Universität Salzburg, arbeitete ab 1980 in der Wirtschaftsredaktion der Salzburger Nachrichten. Nach dem Tod seines Bruders übernahm er Ende der 1980er-Jahre den elterlichen Ackerbaubetrieb in Oftring und arbeitet bis heute als Journalist für die SN und andere Medien. Sein Blog: [gmeiner-meint.blogspot.com](http://gmeiner-meint.blogspot.com)

Landwirtschaft ist in den vergangenen Jahren ein zentrales Thema der Gesellschaft geworden. Man schaut drauf, was die Bauern machen und wie sie es machen. Mit dem Boden, mit den Tieren, mit der Umwelt. Das Umfeld im gesellschaftlichen Bereich ist heikel geworden und sensibel, das in der Wirtschaft schnell und oft unberechenbar. Die Ansprüche an die Bauern und all die anderen in der Landwirtschaft wachsen seit Jahrzehnten beständig, und mit immer größerem Tempo.

In diesem Umfeld ist gerade die Ausbildung zu einer enormen Herausforderung geworden. Für die Schulen und Hochschulen genauso wie für die SchülerInnen und ihre Eltern. Woran soll man sich orientieren? Worauf kommt es an? Was sind die

Anforderungen und was ist alles zu berücksichtigen? Was will man den Jungen mitgeben, und was braucht es in einem Land wie Österreich, wo zu einem Hof im Schnitt selten mehr als 30 Hektar gehören, wo die Tierzahlen kaum irgendwo mit internationalen Größenordnungen mithalten können, wo die Produktionsbedingungen oft außerordentlich schwierig sind und wo seit Jahrzehnten ein rasanter Strukturwandel oft jede Perspektive verstellt?

„Ziel ist die Entwicklung von Kompetenzen zur verantwortungsvollen Gestaltung unseres Lebensraums“, heißt es im Leitbild der HLBLA St. Florian. Und: „Wir sind eine Bildungseinrichtung, die den Anforderungen einer multifunktionalen Land- und Forstwirtschaft und eines vitalen ländlichen und urbanen Raumes gerecht wird.“ Hohe Ansprüche sind da formuliert. Die Anpassung der Landwirtschaft an das heutige gesellschaftliche Umfeld ist eine enorme Herausforderung und ein ordentliches Stück Arbeit. Mitunter scheint es, dass die Landwirtschaft, die Bauern und auch die Schulen gar nicht schnell genug auf die Entwicklungen reagieren können. Immer noch fällt auf, dass viele der Jungen auf den Bauernhöfen in der Tradition ihrer Eltern verfangen zu sein scheinen. Viele tun sich immer noch besonders schwer mit dem sich rasch verändernden Umfeld. Und es verwundert nach wie vor, wie sehr selbst die Jungen an einer Bäuerlichkeit festhalten, die mitunter nur wenig mit Besinnung auf die eigenen Stärken zu tun hat, sondern oft

sehr viel öfter mit Realitätsverweigerung. Konventionell ist man vielerorts nicht nur in der Produktion, sondern auch im Denken. Zu konventionell oft.

## Freiräume für Fehler

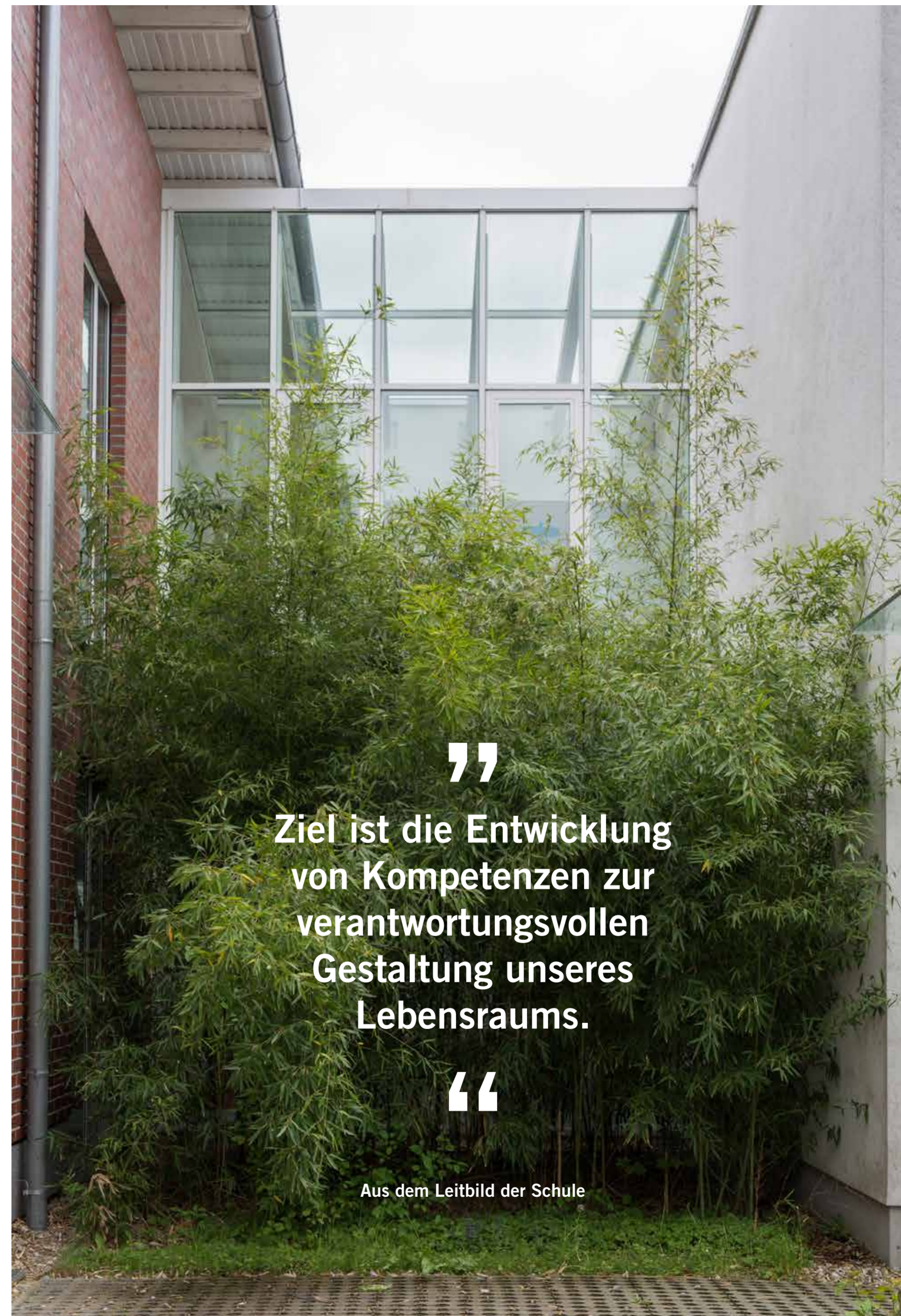
Es fehlt nicht selten am Mut zum Neuen, an der Lust zum Ausprobieren und zum Erkunden. Vor allem aber fehlt es an der Ermunterung dazu und daran, dass den Jungen Freiräume verschafft werden, auch Fehler zu machen. Das ist nicht nur Aufgabe der Eltern. Das ist auch, und gerade auch, Aufgabe von Landwirtschaftsschulen.

Die Vermittlung einer grundsoliden landwirtschaftlichen Ausbildung ist nach wie vor die Basis für eine erfolgreiche und zukunftssträchtige Ausbildung. Sie ist unverzichtbar. Aber Fachwissen in der Produktion allein ist längst nicht mehr genug. Auch Fremdsprachen, der Umgang mit dem Internet oder die Auseinandersetzung mit Landwirtschaft 4.0, die in den vergangenen Jahren oft als Zeichen einer modernen Ausbildung in die Auslage gestellt wurden, gehören inzwischen dazu. Das sind heute wohl Standards.

Aber die Anforderungen gehen noch viel weiter. Das persönliche Auftreten, das Wissen darum, wie das Geschäft und die Märkte funktionieren, sind es, was den Unterschied ausmacht heute. Der agrarische Nachwuchs muss wissen, welche Informationen er wo finden kann und wie man sie bewertet. Und er muss wissen, wie die Partner der Landwirtschaft ticken. Diesen Themen gilt es in der Ausbildung über die Standards hinaus das nötige Gewicht zu geben.

Vor allem aber geht es darum, Offenheit in die Köpfe der SchülerInnen zu bringen und auch unternehmerisches Denken. Landwirtschaft ist heute in einem großen Maß Kopfarbeit. Wer sich in der Landwirtschaft behaupten will, muss ständig die Nase im Wind haben, flexibel sein und bereit, neue Wege zu gehen. Es geht darum, die Jungen zu selbstständigen Menschen zu machen, die es verstehen ihre Ansichten darzustellen und umzusetzen und sie mit der Welt jenseits des Tellerrands vertraut zu machen. Junge Menschen müssen diese Welt als Chance erkennen können und nicht als eine Welt zum Fürchten.

... die Nase im Wind haben, flexibel sein und bereit sein, neue Wege zu gehen.



”  
Ziel ist die Entwicklung von Kompetenzen zur verantwortungsvollen Gestaltung unseres Lebensraums.  
“

Aus dem Leitbild der Schule





## Gut allein ist nicht gut genug

Die Wertigkeiten verschieben sich. Gut ist nicht, wer das Gelernte am besten repliziert und gestellte Aufgaben am besten erfüllt. Wirklich gut ist, wer Aufgaben und Chancen findet und gelernt hat, mit seinem erworbenen Wissen etwas Neues entstehen zu lassen. Es geht um „Mehr Gesellschaft, mehr Markt – und weniger Kuhschweif“, wie das einmal formuliert wurde.

Das ist nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen zu wünschen, sondern auch, und das vielleicht sogar noch viel mehr, um den jungen Menschen, die sich heute auf eine landwirtschaftliche Ausbildung einlassen, eine Zukunft zu geben, in der sie sich wohlfühlen können. In der sie sich nicht, wie so viele in der heutigen Generation, überfordert, gar verfolgt und ohne Perspektive fühlen. Sie sollen zufriedene und selbstbewusste Bäuerinnen und Bauern werden, die gerne mit ihrem Beruf und mit ihrem Umfeld leben. Viele in der Landwirtschaft haben verlernt, ihren Besitz und ihren Betrieb als Chance zu sehen. Dabei sind die Aussichten nicht nur trüb, gilt doch Landwirtschaft angesichts des wachsenden

**Mit erworbenem Wissen etwas Neues entstehen lassen.**



„Bilder im Kopf“ entstehen unter anderem durch den großen, alten und seltsam riechenden Kasten mit unzähligen, professionell präparierten Insekten.



# Was haben Blatthornkäfer und Süßgräser gemeinsam?

„Inselwissen“ könnte man dazu sagen, oder sich „Wer braucht das schon?“ fragen – auf universitärem Niveau würde man von „Orchideenfächern“ sprechen. Wir aber stehen dazu, großen Wert darauf zu legen das genaue Schauen und Beobachten zu lernen, sich die Zeit zu nehmen, um die Arten zu bestimmen und auch um eine Verbindung zwischen Lebensraum und Lebewesen – egal ob pflanzlich oder tierisch – herzustellen. So lernt man unserer Überzeugung nach seinen Lebensraum aktiv und nachhaltig besser kennen, schätzen und schließlich hoffentlich auch schützen!

Das Kennenlernen heimischer Arten ist einer der Schwerpunkte in den beiden ersten Jahrgängen. Blätter, Früchte, krautige Pflanzen und Insekten werden studiert, zum Teil aufwändig gesammelt, präsentiert und schließlich wird im Rahmen einer Prüfung der Beweis angetreten, dass man sich mit der Materie ausreichend beschäftigt hat (in den meisten Fällen zumindest!).

Um also die anfängliche Frage zu beantworten: Blatthornkäfer und Süßgräser haben gemeinsam, dass diese Begriffe bei unseren Schülerinnen und Schülern „Bilder im Kopf“ auslösen: Erinnerungen an zahlreiche Stunden des Bestimmens im Bio-Labor, an den großen, alten und seltsam riechenden Kasten mit den unzähligen, professionell präparierten Insekten, an das Anfertigen der Herbarbögen, an gemeinsame „Ausflüge“ ins Schulareal, um Bestimmungsmaterial zu sammeln, an das Blättern und Fündig-Werden in den Bestimmungsbüchern, an das Fotografieren des Gefundenen und Bestimmten, ... die Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Schön, dass wir die Möglichkeit haben, diese bleibenden „Bilder im Kopf“ entstehen zu lassen!

Text: DI<sup>in</sup> Dagmar Thaller

Bedarfs an Nahrungsmitteln und angesichts der immer wichtiger werdenden Umweltthemen als Branche mit großer Zukunft. Es muss nicht nur in der Erziehung, sondern auch in der Ausbildung darum gehen, das Feuer der Begeisterung zu entzünden, die Lust und die Freude an der Bauernarbeit und am bäuerlichen Leben. Es soll ein Feuer sein, in dem die Jungen nicht verbrennen, sondern eines, das ihnen die Kraft gibt, sich zu behaupten.

## Bohren in harten Brettern

In den vergangenen Jahren ist offenbar ein großer Druck im landwirtschaftlichen Ausbildungswesen entstanden. Aber so wie die Bauern, darf sich auch das landwirtschaftliche Schulwesen nicht unter Druck bringen lassen, schon gar nicht Schulen wie die HLBLA St. Florian. Sie haben immer einen wichtigen Platz gehabt und sie werden auch in Zukunft einen wichtigen Platz haben. Aber sie dürfen nicht nachlassen, sensibel zu bleiben für die Erfordernisse der Gesellschaft und für die Bedürfnisse der Landwirtschaft, in dem sich immer schneller ändernden Umfeld.

Wilhelm Molterer, langjähriger Landwirtschaftsminister und einer der ersten Absolventen der HLBLA St. Florian, verglich Aufgaben wie diese gerne mit „Bohren in harten Brettern“. Dem ist nichts hinzuzufügen. Außer der Wunsch, dass man die nötige Kraft und Ausdauer dafür aufbringt.

**Mehr Gesellschaft, mehr Markt – und weniger Kuhschweif.**



## Buchtipp



**Der illustrierte Pflanzenführer für unterwegs, blv Verlag**

Das umfassende Standardwerk stellt 1150 Pflanzen Mitteleuropas vor: Blumen, Gräser, Bäume und Sträucher. Detailgenaue Zeichnungen mit besonders plastischer Wirkung ermöglichen selbst Anfängern das zweifelsfreie Bestimmen. Der zuverlässige Farbcode garantiert Ihnen den schnellen Zugriff auf die gesuchte Pflanze.



3.970 l Milch

30.800 Semmel

700 kg Brot

2.000 kg Kartoffeln

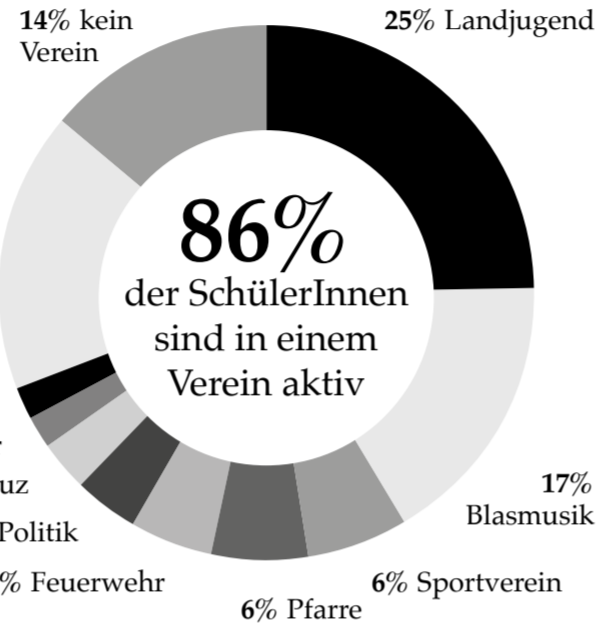
400 kg Karotten

13.700 Eier

1.000 kg Äpfel

30 Schweine  
6 Rinder

In der hauseigenen Schlachtung wurden 30 Schweine und 6 Rinder verarbeitet.



- 16% Sonstige
- 2% Schuhplattler
- 2% Orchester / Chor
- 3% Rotes Kreuz
- 4% Politik
- 5% Feuerwehr
- 6% Pfarre
- 6% Sportverein
- 17% Blasmusik

# DIE SCHULE IN ZAHLEN

2018/2019

Durchschnittlich legen die SchülerInnen 3.870 Schritte/Tag im Schulgebäude zurück

11.880 € Portokosten

3.000 m<sup>3</sup> Trinkwasser

5.500 m<sup>3</sup> Erdgas

315.000 kWh Stromverbrauch

2.132 AbsolventInnen der Schule bis heute  
davon 157 Frauen

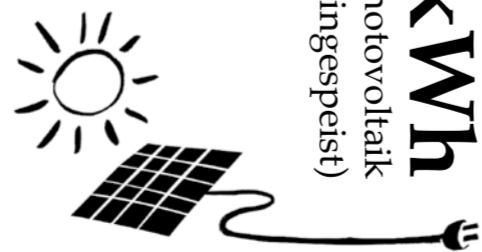
13.000 kWh Strom aus Photovoltaik (wird eingespeist)

791.000 kWh Fernwärme aus Biomasse

151 Container (1.100 l) Kunststoffmüll

300.000 Blatt A4 Kopierpapier

0,3 t Benzin  
2,7 t Diesel



Die Aufnahmen dokumentieren den ersten Maturajahrgang bis zur Matura im Jahr 1972.  
Gesammelt und zur Verfügung gestellt von Ing. Josef Summesberger

Unter großer Teilnahme der Bevölkerung wurde die Matura mit einem Lanz-Bulldog-Umzug, Trompetensolo und Sprung in den Marktbrunnen gefeiert.

## MJ 1972



Text: Daniela Köppl  
und Maria Pöchtrager



„Ich hatte von Anfang an das Gefühl, dass er weiß, worum es im Leben geht“, sagt Maria Pöchtrager über ihren Enkel Sebastian.



# Sie mochte die Elternsprechtage

Sieben Buben und ein Mädchen haben Alois und Maria Pöchtrager großgezogen. Sieben ihrer Kinder und ein Enkel haben eine landwirtschaftliche Schule absolviert. Wir finden, das macht sie zu einer wahren „Eltern-Schule-Expertin“. Bei einem Besuch auf dem Hof in St. Peter/Wbg. empfängt sie uns mit frischen Bauernkräpfen und erzählt uns aus ihrem reichen Erinnerungsschatz.



„Ich erinnere mich noch sehr gut, wie ich als ganz junge Bäuerin bei der Besichtigung der neuen Schule dabei sein durfte. Wir waren alle stolz auf diese Schule. Es war eine Aufwertung für unseren Bauernstand, eine solche Schule zu bekommen. Wir haben uns sehr gefreut, dass sich unser Sohn Siegfried für die Schule entschieden hat.

Inzwischen sind es vier aus unserer Familie, die die Schule abgeschlossen haben. Unsere Kinder sind immer gerne in die Schule gefahren. Die Lehrer und Erzieher haben sich stets bemüht, sie gerecht zu behandeln und haben eine gute Atmosphäre geschaffen. Gerne erinnere ich mich an die Elternsprechtage. Unsere Kinder waren nicht so begabt, sie mussten sich bemühen, aber es gab immer wieder eine Chance, sich zu verbessern.“

Wenn sie von der Schule nach Hause gekommen sind, waren sie immer gut aufgelegt und erzählten gerne von der Schule. Mein Mann hat es sehr verstanden, ihr Wissen aus Theorie und Praxis am Betrieb einfließen zu lassen. Letztes Jahr hat unser Enkel Sebastian maturiert. An seiner Diplomarbeit habe ich gespürt, dass er mit offenen Augen die Pflanzen- und Tierwelt beobachtet. Egal, in welchen Bereichen die Kinder später tätig sein werden, der Blick für die Natur wird sie immer begleiten. Ich sehe die HLBLA St. Florian als Lebensschule, auf der man aufbauen kann.

Ich möchte mich bei den Lehrern und Erziehern bedanken. Sie alle haben es verstanden, aus den Kindern selbstbewusste Menschen zu machen, was sicher nicht immer leicht war.“



Siegi Pöchtrager mit seinem Sohn, seiner Nichte und seinen Neffen. Ob eine nächste Florianerin oder ein Florianer dabei ist?

## Buchtipp



**Der Obstgarten,**  
Pflanzung · Pflege · Ernte,  
stv Verlag

Eine Fülle von Abbildungen und Grafiken geben umfassend Auskunft über Herkunft, Pflanzung, Entwicklung, Ernährung und Pflegemaßnahmen des Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobstes. Die erforderliche Düngung, integrierter Pflanzenschutz sowie Ernteverfahren werden ebenso behandelt wie die fachmännische Lagerung, Verarbeitung und Vermarktung. Ein eigenes Kapitel ist dem biologischen Obstbau gewidmet.

Inselwissen 2



# Sind Okuliermesser hip?

Sich Zeit nehmen und den Dingen Zeit geben - das sind wesentliche Voraussetzungen bei der Arbeit mit Edelreisern und Unterlagen, also bei der Anwendung von obstbaulichen Techniken im Zuge der Veredelung von Obstgehölzen.

Viele der Schülerinnen und Schüler der HLBLA St. Florian haben in irgendeiner Form Bezug zum Thema „Obstbau“, meist in Form traditioneller bäuerlicher Streuobstgärten, manche in Form moderner Tafelobstanlagen für die kommerzielle Nutzung, andere auch nur durch einzelne Obstbäume im privaten Garten daheim. So oder so - wir stellen immer wieder fest, dass das Interesse der jungen Leute, sich mit Obstbäumen zu beschäftigen, wirklich groß ist. Und das fördern wir im Rahmen der Ausbildung.

Edelreiser von Sorten mit besonders wünschenswerten Eigenschaften wie Schmackhaftigkeit, Pilzresistenz oder lange Lagerfähigkeit werden unter fachlicher Anleitung ausgewählt. Ausgerüstet mit dem nötigen Spezialwerkzeug – Okuliermesser und Hippe – werden diese geschnitten und auf eine entsprechende Unterlage kopuliert, okuliert oder durch Rindenveredelung aufgepfropft. Wann und unter welchen Voraussetzungen man welche Methode wählt, das fragen Sie am besten unsere Schülerinnen und Schüler, denn sie wissen Bescheid!

Von ihnen erfährt man auch, dass dabei das genaue Arbeiten besonders wichtig ist, denn die Kambiumschicht (Wachstumsschicht) der beiden Hölzer muss exakt aufeinanderliegen, damit das Ergebnis erzielt wird, das auch die Lernenden immer wieder fasziniert: Es ist der Moment im Obstbau-Unterricht, wenn die Augen (Knospen) der veredelten Reiser erstmals Blätter und Triebe hervorbringen und „Leben“ beobachtet werden kann! Recht rasch stellt sich dieser erste Erfolg ein. Bei sorgfältiger Arbeit wird dies bereits zwei, drei Jahre später auch schon mit den ersten Früchten belohnt – größere Mengen kommen mit der Zeit ...

Alte Techniken, die von jungen Leuten erlernt und weitergegeben werden können - das ist gelebtes „Inselwissen“ an unserer Schule!

Text: DI<sup>in</sup> Dagmar Thaller





Für das Magazin war die Absolventin und Fotografin Daniela Köppl unterwegs. Auf der Suche nach spannenden Geschichten rund um die Schule hat sie verschiedene Menschen zum Interview getroffen.



# Die „Berner-Tradition“

„Wir sind eine Landwirtschaftsschule und das merkt man auch in der Küche“, meint Christoph Wurdinger auf meine Frage, was denn diese Küche so besonders macht.

Christoph Wurdinger und Petra Rogl schupfen mit ihrem achtköpfigen Team die Florianer Schulküche. Auf den Speiseplan kommen saisonale und regionale Produkte. Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten und Fleisch aus der Hausschlachtung. Selch- und Wurstwaren werden von den SchülerInnen im Unterricht hergestellt und in der Küche zubereitet.

„Würde man die SchülerInnen selbst entscheiden lassen, was auf den Teller soll, wären das Pizza, Burger, Schnitzel, Schweinsbraten und Bosner. Die Schüler lieben Fleisch“, sagt Christoph. Um das gute Verhältnis zwischen Küche und SchülerInnen zu pflegen, gibt es eine Wunschbox und regelmäßige Besprechungen. Die Herausforderung

liegt darin, einen guten Mix aus gesunder Küche und dem Wunsch nach Burgern und Co. nachzukommen. Für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es freien Zugang zu Obst und die Möglichkeit einer Abendjause ab 20:30 Uhr.

Steht Schnitzel auf dem Speiseplan, bemerken das auch die LehrerInnen in der letzten Einheit vor dem Mittagessen. Auf ein pünktliches Unterrichtsende wird seitens der SchülerInnen hingewiesen. Die Schulglocke gibt dann das Startsignal für das Schnitzel-Rennen (natürlich ist das Laufen im Schulgebäude verboten) und alle bemühen sich, möglichst rasch zur Essensausgabe zu gelangen. „Es gibt Schüler, die können auch drei Schnitzel verdrücken. Und wenn es dann noch Topfenpalatschinken als Menü 2 gibt, kann es schon vorkommen, dass sich manche mit dem Teller-Tausch-Trick eine zusätzliche Nachspeise ergattern.“

Am 1. Schultag nach den Ferien muss es Berner Würstel mit Pommes geben. Das ist ein ungeschriebenes Gesetz, an das wir uns auch in Zukunft gerne halten werden“, sagt Christoph.



Die Schüler lieben Fleisch und würden es am liebsten jeden Tag essen.

# G'schichten rund um die Schule

## Stippvisite in der Praxis

Lehrer Ing. Andreas Lettner betreut die SchülerInnen durch ihre Praktikumszeit. Er hilft bei der Auswahl des geeigneten Betriebes und ist für die SchülerInnen da, falls es während der Praktikumszeit Schwierigkeiten gibt.

Das „große“ Praktikum wird fast nur noch im Ausland absolviert. Es liegt vor allem an der Neugier, der Möglichkeit, Fremdsprachen zu lernen und der Förderung durch das Erasmus-Programm. Beliebte Länder sind Deutschland, Finnland, Dänemark, Norwegen und Irland. Andreas führt in dieser Zeit vereinzelt auch Besuche auf den Betrieben durch. Gemeinsam fahren wir auf den geschlossenen Schweinebetrieb von Franz Achleitner nach Ried im Traunkreis. Franz und seine Eltern haben 25 Jahre Erfahrung mit Praktikanten. Franz sieht sie als wertvolle Betriebshilfen. „Man muss sich

mit Gespür auf die Schüler und ihre Fähigkeiten einstellen“, meint Franz. Er bekommt zwischen 30 und 40 Anfragen jedes Jahr. Wer auf seinem Betrieb einen Praktikumsplatz haben möchte, muss eine schriftliche Bewerbung abgeben. So kann Franz einen ersten Eindruck gewinnen und erkennen, ob ernsthaftes Interesse besteht. Diesen Sommer ist Matthias G. sein Praktikant. Matthias kommt selber von einem Schweinezuchtbetrieb. Er und Franz tauschen Erfahrungen und Wissen aus. Meine Frage nach den „klassischen Praktikanten-Aufgaben“, wie ich sie erlebt habe, also Arbeiten, die nur durchgeführt werden, wenn Praktikanten da sind, also sehr unbeliebte Arbeiten, wird nicht bestätigt. Alles wird gemeinsam erledigt. Auf Augenhöhe. Vor unserer Abreise spricht Andreas noch unter vier Augen mit Matthias. Feedback ist wichtig. Für alle Beteiligten.



Auf Augenhöhe mit dem Praktikanten.



## Erwachsener als erwachsen

Ohne große Voranmeldung besuche ich eine 3er Schüler WG. Mir wird schnell klar: Hier bin ich in einer „Vorzeige WG“ gelandet.

Bewegungsfreiheit und Unabhängigkeit von Essens- und Studierzeiten geben die drei Gründe für die Wahl einer WG an. Bequem ist das nicht gerade. Schließlich muß sich um Einkauf, Essen und Lerndisziplin selbst gekümmert werden. Die Drei haben dafür ein eigenes System entwickelt. „Wir gehen

davon aus, dass jeder von uns gleich viel isst, sagen sie. Es wird also am Montag Vormittag ein Essensplan für die Woche überlegt. Nach dem Unterricht geht es zum Einkauf. Jeden Abend wird eine warme Mahlzeit gekocht und gemeinsam gegessen. Und mit „gekocht“ meine ich nicht Fertiggerichte und Pizza. Die Jungs haben zu Hause gelernt, wie man eine gesunde und frische Essen zubereitet. Ich bin beeindruckt. Weiß ich doch selbst mittags noch nicht, was ich Abends essen werde. Fast verzweifelt suche ich nach einer Story, die mich im Vergleich erwachsener dastehen lässt. Aus eigener langer WG Erfahrung frage ich nach dem Putzplan. Erwischt. Am Wochenende kommt die Vermieterin und macht sauber. Montags kommen die Jungs also in eine frische geputzte WG. Ich bin erleichtert.



Stolz zeigen mir die drei ihre Haushaltsabrechnung.



## 220 Pizzen täglich

„Wäre die Pizza nicht gewesen, wer weiß, dann wäre ich wohl nicht in Österreich geblieben“, erzählt Josip, der Schulwart beim Rundgang durch die Technikräume.

Die Tür der Schaltzentrale mitten im Schulgebäude ist tapeziert mit Kalender-Sprüchen, an der Decke hängt ein Stofftier. Alles hat seine spezielle Ordnung. Josip ist etwas aufgeregt. Warum wir gerade mit ihm sprechen? Ich sage, warum nicht? Keine Schule, ohne Schulwart.

Josip ist ein junger, sportlicher Mann mit einem freundlichen Gesichtsausdruck und breitem Lächeln. Er stammt aus Kroatien, ist gelernter Installateur und macht sich 2004 auf nach Österreich. Dank seines Ferienjobs als Pizzabäcker in seiner kroatischen Heimat findet der damals 19-Jährige in Bad Aussee eine berufliche Chance. 220 Pizzen täglich bäckt Josip in der Hochsaison.

Drei Jahre später beginnt er eine Stelle als Installateur in Oberösterreich und kommt in Kontakt mit der Schule. Seit zwei Jahren arbeitet und lebt er mit seiner jungen Familie am Schulgelände.

Wie sieht die Arbeit eines Schulwartes aus? Man muss die Arbeit sehen und immer mitdenken. Alle kommen mit ihren Anliegen zu dir. Da muss man ein kreativer Allrounder sein und immer positiv und kommunikativ bleiben. Viele Dinge werden erledigt, die niemand sieht, damit der Schulbetrieb für alle reibungslos verläuft.

Wie ist deine Beziehung zu den SchülerInnen? Junge Menschen machen Sachen kaputt, das ist nicht so schlimm. Manche helfen auch bei der Reparatur. Allerdings wünsche ich mir insgesamt mehr Eigenverantwortung der Schüler für ihre Zimmer.

Am Ende unseres Rundganges treffen wir im Garten auf eine Gruppe feiernder Maturanten, die Josip spontan auf ein Bier einladen.



„Hier muss man ein kreativer Allrounder sein“, sagt Josip





# Die offene Tür

Florian, du grüne Schule,  
Du bist eine natürliche Wiese schon seit 50 Jahren,  
Hangaufwärts gewachsen,  
mit kahlen Stellen, Kuhtritten und Narben,  
Wildwuchs und Kräutergarten in einem,  
widerstandsfähig und beileibe nicht pflegeleicht,  
denn du bist nie ein Rasen gewesen,  
kurzgeschoren und zurecht getrimmt, alle Gräser gleich.

Nein, eine Wiese bis zum Kamm.

Und auf dem Kamm der Zaun,  
der Zaun zwischen „ist geschehen“ und „wird sein“.

Und in dem Zaun die Tür, die offene Tür.

Und dahinter der Himmel,  
diesig, wolkig und ein bisschen blau,  
voll der Leere, voll der Möglichkeiten.

50 Jahre in die Zukunft, unbekannt,  
bis zum nächsten Horizont:

Wiesen, Bäume, Felsen, Brüche, Wege, Kanten,  
Höhlen, Bäche, Furten, Halden, Weiden, Wackersteine,  
Gipfel und Senken, Matten und Hänge.

Was auch immer,  
wer weiß, wir werden sehen.

Wir müssen nur durch diese Tür da gehen, die uns offen steht,  
und dann laufen, stolpern, kraxeln, springen, fallen, krabbeln,  
schreiten, hüpfen, klettern, tasten, trotten, tanzen,  
wie auch die letzten 50 Jahre, was denn sonst?

Deine Zukunft, Florian, ist nur ein Schritt durch diese offen stehende Tür,  
immer nur ein Schritt nach dem anderen in den diesigen, blauen Himmel hinein.

## 5 Fragen an Michael Holzleitner

Am 8. November 2019 wurde Michael Holzleitner zum neuen Obmann des Verbandes der AbsolventInnen der HLBLA St. Florian gewählt. Ein Grund, dem sympathischen „Jungobmann“ ein paar Fragen zu stellen.

**Was hat dich motiviert, Obmann des Verbandes zu werden?**

Ich habe die fünf Jahre in St. Florian wirklich sehr genossen und freue mich, wenn ich jetzt ein wenig von dem, was ich über diese Jahre von der Schule und meinen Mitschülerinnen und Mitschülern bekommen habe, zurückgeben kann.

**Wie sieht eine typische Woche bei dir aus?**

Untertags arbeite ich als Produktmanager für den Bereich Grünland beim Ersatzteilgroßhändler Prillinger in Wels und abends bin ich dann meistens unterwegs. Fixpunkte sind die Jagdhornbläserprobe am Montag, die Feuerwehrrübung am Mittwoch, das Bewerbungsgruppentraining am Freitag sowie das Fortgehen mit der Landjugend am Wochenende. In der verbleibenden Zeit helfe ich daheim am Schweinezucht- und Ackerbaubetrieb mit, gehe gerne jagen und verrete die Interessen der Landwirtschaft im Gemeinderat von Gunskirchen.

**Sag uns fünf Dinge, die für eine gute Landwirtschaft für dich essentiell sind.**

- eine gute fachliche Ausbildung
- eine helfende und verständnisvolle Familie
- ein sorgsamer Umgang mit den vorhandenen Ressourcen und mit der Natur
- Wertschätzung für die Tiere und die Umwelt
- Verständnis für die Landwirtschaft in der Bevölkerung

**Was macht die Florianer Gemeinschaft so besonders?**

Die Florianer Gemeinschaft ist einfach eine fürs Leben. Egal wann und wo man mit Kolleginnen und Kollegen zusammentrifft, gibt es endlos viele Themen über die man sich austauschen und über die man miteinander lachen kann. Am ausgeprägtesten ist dieser Effekt natürlich dann, wenn man mit den ehemaligen Klassenkolleginnen- und kollegen zusammenkommt. Da kommt es einem dann vor, als ob man wieder Schüler in St. Florian wäre und als ob sich seit damals nichts geändert hätte.

**Welche Erkenntnis ziehst du aus deiner Schulzeit?**

Mach alles und bei allem mit, was dich reizt und was dir Spaß macht, sonst wirst du es später einmal bereuen.





## Impressum

**Herausgeber:** HLBLA St. Florian, Fernbach 37, 4490 St. Florian, +43 7224 8917-0, direktor@hlbla-florian.at, www.hlbla-florian.at

**Idee und Gesamtumsetzung:** Dipl. WirtschaftsIng. (FH) Daniela Köppl

**Grafische Gestaltung:** Stefan Eibelwimmer, Daniela Köppl

**Redaktion:** Dr. Hubert Fachberger, DI<sup>in</sup> Dagmar Thaller, Mag.<sup>a</sup> Andrea Gornik, DI Gerald Grasser, Mag. Josef Nöbauer, BEd Florian Wahl

**Lektorat:** Mag.<sup>a</sup> Viktoria Pernsteiner

**Bildnachweis:** Umschlag Daniela Köppl, S.3 - S.7 Daniela Köppl, S.8. Daniela Köppl, Adobe Stock, S.9 Stefan Eibelwimmer, S.10 Privatarchiv Josef Sumesberger, S.11-13 Daniela Köppl, S.14 Daniela Köppl, Adobe Stock, S.15 Daniela Köppl, S.16 Privat, Daniela Köppl, Barbara Klaczak, Anna Rauschenberger, Saatbau Linz, Maria Auinger, Land OÖ, Wilfried Skledar, Hermann Wakolbinger, Alexis Schmolz, Foto Hirschrodt, Herwig Füreder, Agrarfoto.com

**Druck:** Gugler, Pureprint natur white, Cradle to Cradle, FSC mix

**Auflage:** 6.000 Stk.

## Mit freundlicher Unterstützung:

AGRANA Beteiligungs-AG

Alois Pöttinger Maschinenfabrik GmbH

Amt der OÖ. Landesregierung, Genussland OÖ

Architektur Weismann + Ziviltechniker GmbH

Bayer Austria GmbH - Bayer CropScience

Berglandmilch eGen

Biomasseverband OÖ

clever on smart GmbH

CNH-Österreich GmbH

Energie AG Oberösterreich

esys Informationssysteme GmbH

EZ Agrar

Garant Tiernahrung GmbH

Geflügelhof Sterrer

H. Wilhelm Schaumann GmbH & Co.KG

Landwirtschaftskammer für OÖ

LELY Center Enns

LIKRA Tierernährung GmbH

Linzomatic Betriebsverpflegung

Maschinenring OÖ Service eGen

OÖ. Versicherung AG

Österr. Hagelversicherung VVaG

Prillinger GmbH

Raiffeisenlandesbank Oberösterreich AG

Regent Pflugfabrik GmbH

SAATBAU LINZ eGen

VIVATIS Holding AG

”

**Lerne für** das, was  
dich interessiert und  
interessiere **dich** für  
das, was du lernst.

“

Deine Schule



 **HLBLA St. Florian**  
Landwirtschaft