



Festschrift

100 Jahre Landwirtschaftliche Fachschule Bruck



LAND
SALZBURG



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens, Druckerei
Land Salzburg, UW-Nr. 1271

Impressum

Medieninhaber: Land Salzburg | **Herausgeber:** LFS Bruck, vertreten durch Ing. Christian Dullnigg |
Redaktion: Prof. Ing. Fichtenbauer Christian, BEd, FL Dipl. Päd. Hutter Maria, BEd | **Gestaltung:** Landes-
Medienzentrum | **Druck:** Druckerei Land Salzburg | **Alle:** Postfach 527, 5010 Salzburg | **Stand:** 15.02.2024

Inhalt

Vorwort Dr. Wilfried Haslauer, Landeshauptmann	4	Annagred Hofer-Nindl, Absolventin und Hebamme	26
Vorwort Dipl.-Ing. Dr. Josef Schwaiger, Landesrat.....	5	Brucker Absolvent bei den WorldSkills	26
Vorwort Christian Dullnigg, Direktor Landwirtschaft- liche Fachschule	6	Pflanzenbauliches.....	27
Lehren und Lernen im Wandel der Zeit.....	7	Produktveredlung - ein Schwerpunkt in der 2. Klasse BHM	27
100 Jahre Landwirtschaftsschule - ein Rückblick.....	8	Obstbauer und Obstverarbeitung.....	28
Landesschulinspektor Christoph Faistauer.....	10	Präsident der Landwirtschaftskammer: Rupert Quehenberger	29
Abteilungsleiter Franz Moser	10	Landesbäuerin und Stv. Präsidentin der Landwirtschaftskammer: Claudia Entleitner.....	29
Klaus Winding: Ein Leben an der Schule	10	Generationen - Dirndl an der HWS/BHM Bruck.....	30
Auch Kleinvieh macht Mist!.....	12	Vom Ableger zum Bienenfacharbeiter	31
Absolventin - Magdalena Metzler	12	Maschinenring.....	32
Gut Fischhorn: Enrique Gildemeister	13	Raiffeisenbank Hohe Tauern	32
Im Service liegt Charme!	14	Kutschen-Kurse an der Schule	33
Herbert Astl, Hollersbach, Absolvent 2010.....	14	Projekt Weihnachtsmarkt.....	33
Unterholzbäuerin Lisl Steiner	15	Die Schulmusik der LFS Bruck.....	34
Schweinerei in Bruck	16	Brigitte Höllwerth: Engagement, Leidenschaft und Entwicklung.....	35
Georg Kaltenhauser junior	16	Hauswirtschaft: Keine(r) will sie, jede(n) betrifft sie	36
Georg Kaltenhauser senior	16	's Müchwagei.....	36
Vom Hühnerstall zur zeitgemäßen Holzwerkstatt.....	17	RegioBox Bruck.....	37
Bürgermeisterin Barbara Huber.....	17	Lebensqualität Bauernhof:	37
Martina Mühlbauer: Besser schlecht gefahren als gut gelaufen.....	18	Pfarrer Dr. Winfried Weihrauch	37
Bericht Piffgut.....	20	Landesverband für Schafe und Ziegen.....	38
Heavy Metal - die Metallwerkstatt	22	Rinderzuchtverband.....	39
GROHAG: Dr. Johannes Hörl, Vorstandsdirektor	22	Kulinarisches aus der Brucker Schulküche	39
Nationalpark Hohe Tauern: DI Wolfgang Urban, MBA	23	Männer können das auch!	41
Ein Schönheitswettbewerb der tierischen Art	23	1000 Schnitzel, 1000 Krapfen, 100 l Gulasch	42
Lisa Perwein, Absolventin und Lehrerin, Leogang	24	Fotosammlung.....	44
Urban Gruber, Absolvent und Lehrer, Großarl.....	25		
Altes Handwerk und moderne Technik.....	25		
Christian Fichtenbauer, Absolvent und Lehrer, Rauris.....	25		



Ein Jahrhundert LFS Bruck: Das sind zehn Dekaden einer Spitzen-Bildungseinrichtung für die Salzburger Bäuerinnen und Bauern der Zukunft. Das sind 100 Jahre innovativer und zukunftsorientierter Unterricht an der „Bruckaschui“ und zu guter Letzt ein unschätzbare Beitrag zur Aus- und Weiterbildung der Jugend im ländlichen Raum sowie Garant für einen selbstbewussten Bauernstand in unserem Bundesland seit 1923.

Die LFS Bruck ist für die Jugendlichen, Lehrerinnen und Lehrer sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weit mehr als eine „gewöhnliche“ Unterrichtsstätte: Hier wird nämlich Schule im positivsten Sinne gemacht und fürs Leben gelernt. Die Schülerinnen und Schüler schätzen das attraktive und praxisnahe Angebot, das fachkundige Wissen sowie die unterschiedlichen Spezialausbildungen. Die Tierzucht genießt hier im Pinzgau beispielsweise einen besonders hohen Stellenwert, ebenso im Speziellen die Imkerei. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über eine angesehene und profunde Basis für ihr weiteres Berufsleben und können ihr Zeugnis mit einer Jobgarantie gleichsetzen. Das moderne Schulwesen stellt eine einzigartige Ausbildung auf höchstem Niveau sicher, bildet so auch Führungskräfte für die Zukunft aus und macht regelmäßig mit innovativen Ideen, Projekten und Problemlösungen auf sich aufmerksam, welche die großen Herausforderungen unserer Zeit vom Klimawandel bis zur Ernährungssicherheit betreffen.

Als Landeshauptmann ist es mir ein Bedürfnis, mich bei allen ehemaligen und „aktiven“ Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern der LFS Bruck sowie den Eltern und Erziehungsberechtigten sehr herzlich für ihr jahrzehntelanges Mitwirken sowie ihren Einsatz für den Bildungsstandort Salzburg zu bedanken. In diesem Sinne wünsche ich weiterhin alles Gute, viel Erfolg, ein schönes Jubiläum und eine erfolgreiche Zukunft. Auf die nächsten 100 Jahre!

Mit den besten Grüßen

Wilfried Haslauer

Dr. Wilfried Haslauer
Landeshauptmann



Die Landwirtschaftsschule im Ortszentrum von Bruck bietet rund 360 begehrte Ausbildungsplätze für Jugendliche ab 14 Jahren. Die Ausbildung geht weit über eine landwirtschaftliche Grundausbildung hinaus. Der neue Schwerpunkt in der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement (BHM) trifft genau den aktuellen Bedarf an Fachkräften. In Zusammenarbeit mit dem Tauernklinikum in Zell am See werden junge Fachkräfte in 7 Semestern zur Pflegeassistenten ausgebildet. Die Absolvent*innen haben somit zwei Berufsabschlüsse in der Tasche und können sich ihren Arbeitsplatz aussuchen.

Generell setzt das Bildungskonzept der Brucker Landwirtschaftsschule auf ein breites Angebot. Unter dem Motto „Für alle ist etwas Interessantes dabei“ beleben wir die gut ausgestatteten vorhandenen 17 Werkstätten. Besonders beliebt ist natürlich der Kern unserer Schule, das Piffgut. Im biologisch geführten Landwirtschaftsbetrieb sammeln Schüler*innen praktische Erfahrungen und können auch neue Erkenntnisse umsetzen. Rinder, Pferde, Schafe, Ziegen, Hühner und Schweine mit ihrem Nachwuchs locken auch Besucher in den frei zugänglichen Stall. Aus diesem Betrieb beziehen wir auch unsere Grundlebensmittel, welche in der Käseerei, der Metzgerei, der Obstverwertung, der Brennerei, der Brauerei und in den Lehrküchen zu Köstlichkeiten veredelt werden. Für Süßes sorgen unsere Bienenvölker. Die Ausbildung bietet aber noch mehr. In der Schlosserei, der Tischlerei, der Landtechnikwerkstatt,

der Textilwerkstatt, in der Floristikwerkstatt, den Lehrküchen und dem Übungsrestaurant warten interessante Ausbildungsinhalte im gewerblichen Bereich. Diese führen auch zu Lehrzeitanrechnungen in vielen Berufen. Green Care und Regionaltourismus runden das Bildungsangebot ab.

Im nächsten Jahr steht wieder ein interessantes regionales Bauprojekt an der Brucker Schule an. Eine regionale Schau- und Lehrmetzgerei wird neu errichtet und soll 2024, rechtzeitig zum 100jährigen Bestandsjubiläum der Brucker Schule, fertiggestellt sein. Geplant ist eine genossenschaftlich geführte Metzgerei mit einem Regionalladen. Dieser wird es den umliegenden Bauern ermöglichen, ihre Tiere ohne weite Transporte vor Ort zu vermarkten. Auch die Landesforstdirektion wird teilweise von Salzburg nach Bruck in unser „Bauernhaus“ übersiedeln. Regionalität im Land Salzburg soll verstärkt überall spürbar werden. Die Landwirtschaftsschule in Bruck will ihren Beitrag dazu leisten.

Mit den besten Grüßen

Dipl.-Ing. Dr. Josef Schwaiger
Landesrat



„Eine Investition in Wissen bringt noch immer die besten Zinsen.“ (Benjamin Franklin)

Im Dienste der Landwirtschaft!

In der Not eine Zukunft sehen, und dabei auf Bildung zu setzen, zeigt von Intelligenz und Weitblick. Nach dem Ersten Weltkrieg und kurz nach der Gründung der Ersten Republik, geplagt von materieller Not und Existenzsorgen, wagten beherzte regionale Persönlichkeiten den Vorstoß, eine landwirtschaftliche Ausbildungsstätte zu gründen. Gerade so, als hätten sie keine anderen Sorgen. Ihre „Investition“ im Sinne von Franklin hat sich verzinst.

Tausende von jungen Menschen haben in den letzten hundert Jahren die Brucker Schule besucht, rund 360 Mädchen und Burschen nutzen derzeit unser Bildungsangebot. Genauso, wie sich die Gesellschaft in dieser Zeit verändert hat, änderte sich auch das Ausbildungsangebot an der Landwirtschaftsschule. Angepasst an den jeweiligen Zeitgeist wurden die Ausbildungsziele und das Ausbildungsangebot laufend adaptiert. Die Kombination einer landwirtschaftlichen und gewerblichen Ausbildung ist auf die Region abgestimmt. Als aktiver Schulleiter habe ich den Auftrag, den Anforderungen der Region Rechnung zu tragen und Teil des gemeinsamen Netzwerkes zu sein. Das geht über die landwirtschaftliche Ausbildung weit hinaus. Die Brucker Schule gehört der Öffentlichkeit, dem Land Salzburg, und steht somit auch für eine Vielzahl von außerschulischen, auch nicht landwirtschaftlichen Veranstaltungen, zur Verfügung.

Durften wir in den letzten 15 Jahren die Gebäude sanieren und Neubauten errichten, so haben wir auch auf die Erneuerung des Lehrplanes nicht vergessen. Der Anteil des praktischen Unterrichtes wurde noch einmal erhöht, der Fachgegenstand Ernährung und Haushalt in der Fachrichtung Landwirtschaft eingeführt, sowie Schwerpunkte in Rechnungswesen, Unternehmensführung und Produktveredelung gesetzt.

Mit unserem Herzstück, dem Piffgut mit der Piffalm, können wir eine zeitgemäße landwirtschaftliche Ausbildung bieten. Für Erwachsene wird in Zusammenarbeit mit der Lehrlings- und Fachausbildungsstätte (LFA) ein Abendkurs mit Facharbeiterprüfung angeboten. In der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement (BHM) entstanden in den letzten Jahren neue Lehrküchen und das Schülerinnenheim wurde erweitert. Erfreulich ist auch die erfolgreich gestartete Pflegeassistentenausbildung in Zusammenarbeit mit dem Tauernklinikum. Dabei durfte ich auch auf die Unterstützung der regionalen Akteure und unserer Schulaufsicht zählen.

Als Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck/Glstr. mit den beiden Fachrichtungen Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement bedanke ich mich für die Aktivität meiner Kolleg/innen und Mitarbeiter/innen, bei den Vorgesetzten und bei den politisch Verantwortlichen für ihr positives Wirken zugunsten des regionalen Sozialgefüges. Auf in eine gute, gemeinsame Zukunft.

„Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung, keine Bildung.“ (John F. Kennedy)

Christian Dullnigg

Direktor
Landwirtschaftliche Fachschule
Bruck/Glstr.

Lehren und Lernen im Wandel der Zeit

In den letzten 100 Jahren hat sich die Unterrichtskultur drastisch geändert: vom Frontalunterricht an der Kreidetafel bis hin zum Onlineunterricht.

Die Schülerinnen und Schüler wurden ab 13. März 2020, Beginn der Pandemie, von zu Hause aus unterrichtet. Dabei wurden Liveübertragungen des Tierzuchtunterrichts aus dem Stall bis hin zu den Kocheinheiten von zu Hause gehalten. Am Anfang waren die Onlinestunden für alle ungewohnt. Doch die Lehrpersonen wurden immer kreativer, um die Einheiten spannend zu gestalten.

Besonders stolz sind wir auf unsere Schulprojekte, die in den verschiedensten Fachbereichen gestartet werden. Zu den Themen Holzrücken mit den Pferden, Milchtaxi, „Pinzga“-Zaun machen, Anbau von Hopfen und Safran und vieles mehr. Jährlich erstellen die 3. Klassen in

Kleingruppen immer ihre eigenen Marketingprojekte und Businesspläne, wie die Vermarktung von „SchaZie Schokolade“, Hasengulasch im Glas, Oxymel und viele weitere innovative Ideen und Projekte.

Seit 2021 findet an der LFS Bruck die berufsbegleitende Facharbeiterausbildung statt. Der Kurs geht über zwei Jahre und beinhaltet neben den lehrreichen Theorieeinheiten auch viele Praxiseinheiten in den verschiedenen Bereichen.

Detaillierte und aktuelle Berichte zu unseren besonderen Lehrveranstaltungen, Projekten, Modulen und das Leben an der LFS Bruck finden Sie auf der Homepage www.lfs-bruck.at

7



Die ersten Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck an der Großglocknerstraße

100 Jahre Landwirtschaftsschule - ein Rückblick

8

- 1924 Kauf des Piffgutes in Bruck durch das Land Salzburg und Gründung der „Landeslandwirtschaftsschule Bruck“
- Noch im Gründungsjahr fielen die Wirtschaftsgebäude einem Brand zum Opfer
- 1925 wurden die Stallungen und das Bauernhaus neu errichtet. Ebenso wurde ein großer Obst- und Gemüsegarten angelegt. Die Schülerzahl stieg auf 54.
- In den folgenden Jahren wurden viele Erneuerungen eingeführt:
- 1926 Gründung einer Baumschule
- 1927 wurde die Piffalm neu errichtet und Almwege wurden angelegt
- Weiters wurden ein Schweinestall, eine Wagenremise, eine Bienenhütte ein Hühnerstall sowie eine Getreideputzanlage geschaffen
- Während der Kriegszeit konnte der Unterricht nur bedingt durchgeführt werden, die Gebäude wurden durch Einquartierungen in Mitleidenschaft gezogen und mussten wieder erneuert werden. Eine neue Lehrwerkstätte und eine Maschinenhalle wurden gebaut.
- 1952 erfolgt mit dem Bau der „Landeslandwirtschafts- und Haushaltungsschule Bruck“ eine wichtige Erweiterung
- 1965 wurde die Burschenschule völlig neu errichtet
- Im Schuljahr 1972/73 führte man anstatt der Winterschule versuchsweise die 3-jährige Fachschule ein. Neue Lehrmethoden und Lehrpläne wurden entwickelt.
- 1976 wurde vom Salzburger Landtag ein neues Schulgesetz verabschiedet: Von nun an gab es die Landwirtschaftliche Fachschule mit der 3-jährigen Fachrichtung Landwirtschaft und der 2-jährigen Fachrichtung Hauswirtschaft
- Durch den großen Ansturm von Schülerinnen und Schülern mussten viele Umbauten erfolgen. So wurde die Hauswirtschaftsschule und ein Turnsaal neu errichtet sowie die Burschenschule ausgebaut.
- 2003 Errichtung einer modernen Metallwerkstätte
- Ab 2008 erfolgten viele wichtige Investitionen wie der Neubau von Küche und Speisesaal
- 2009 Umbau und Ausbau des Internats auf moderne 2-Bett-Zimmer
- 2010 Bau der neuen Tischlerwerkstatt
- 2012 Neubau eines Laufstalles nach geltenden Bio-Richtlinien
- 2015 erfolgte die Einführung eines neuen kompetenzorientierten Lehrplanes und die Ausrichtung des Unterrichts nach neuen pädagogischen Maßstäben. Im selben Jahr wurde eine neue Landtechnikwerkstätte eröffnet.
- 2017 wurde ein neuer Turnsaal und neue Lehrküchen gebaut und es erfolgte der Ausbau des Mädchenwohnheims
- 2020 Neugestaltung von Garten, Sportplatz und der Piffgasse
- 2023/24 zum 100-jährigen Bestehen der Schule: Renovierung des alten Bauernhauses aus Zeiten der Schulgründung und Neubau einer modernen Lehrmetzgerei





Landesschulinspektor Christoph Faistauer

10



Seit 100 Jahren trägt die Landwirtschaftsschule Bruck die Verantwortung für die Ausbildung der Pinzgauer und Pongauer Landwirtinnen und Landwirte und prägt damit drei bäuerliche Generationen. Mit Blick auf die Entwicklung der Landwirtschaft in beiden Bezirken ist dieser Bildungsauftrag sehr erfolgreich gelungen. Dazu danke und gratuliere ich allen früheren und aktiven Lehrpersonen, MitarbeiterInnen und Schulleitungen. Dank gilt dem Land Salzburg für die stete Bereitschaft, den Ausbau und die Weiterentwicklung der LFS Bruck so großartig zu unterstützen.

Abteilungsleiter Franz Moser



Als ich im November 2015 beamtet die Verantwortung für unser landwirtschaftliches Schulwesen übernehmen durfte, wurde ich nach meinem Antrittsbesuch in der

Fachschule Bruck auch netterweise bald einmal zu einem Prüfungssessen im Betriebs- und Haushaltsmanagement eingeladen. Dabei durfte ich den hochwürdigen Herrn Pfarrer der Gemeinde Bruck kennenlernen. Als wir uns vorstellten und er mir seinen Namen nannte, glaubte ich im ersten Augenblick an einen Scherz. Auf meine Nachfrage, ob ich den Namen richtig verstanden habe, hat er das bejaht und ich habe gegenüber Herrn Direktor Dullnigg mein Erstaunen zum Ausdruck gebracht und ihn scherzhaft gefragt: „Wenn schon der Herr Pfarrer Weihrauch heißt, wie müssen denn dann erst andere Gemeindegänger heißen?“ Seine Antwort hat mich ebenso überrascht wie amüsiert ...

Liebe landwirtschaftliche Schulfamilie in Bruck, ein aufrichtiges „Danke!“ für alles, was ihr gemeinsam in den letzten 100 Jahren für die Salzburger Bauernschaft geleistet habt. Auf weitere positive 100 Jahre!

Klaus Winding: Ein Leben an der Schule

Die „Brucka Schui“ von gestern
Erinnerungen aus der Kindheit in den 60er-Jahren

In der letzten Zeit als aktiver Lehrer an der landwirtschaftlichen Fachschule konnte ich behaupten, dass ich die längste Zeit aller Lehrer und Angestellten an dieser Schule verbracht habe.

Ich wurde 1958 als 5. Kind von Direktor Franz Winding geboren und wuchs seither im Umfeld der landwirtschaftlichen Fachschule auf. Die Schule war für mich Heimat, Abenteuerspielplatz und Ort der Geborgen-

heit. Sieht man davon ab, dass ich zur Ausbildung immer wieder auswärts war, so kann man sagen, dass nunmehr seit 65 Jahren (40 Jahre als Lehrer) die landwirtschaftliche Fachschule Mittelpunkt meines Lebens war. In dieser Zeit war die LFS unwahrscheinlichen Änderungen unterworfen.

In den 60er-Jahren bestand die LFS aus den Gebäuden für die Landwirtschaft, dem Stallgebäude (heute Stall für Kleinvieh und Lager für das Futter), dem Schweinestall (heute Standort des neuen Stallgebäudes), dem alten Piffhaus (Schulgebäude für die Burschen),

dem alten Gebäude der HWS und einer Bienenhütte (Standort ca. neues Küchengebäude). Östlich des Schulgeländes, wo heute die Mittelschule steht, befand sich ein großer Krautacker. Südlich der Bahnhofstraße, am heutigen Standort der Holzwerkstätte, war der Kindergarten. Anschließend, am heutigen Standort der Remise, der Landtechnikwerk- und Metallwerkstätte, war das Betriebsgelände der Firma Leeb. Mit dem Neubau der Burschenschule wurde ein Hühnerstall für ca. 1000 Legehühner errichtet. Das Gebäude wurde später mehr als 30 Jahre als Holzwerkstätte genutzt, bevor ein moderner Neubau das Provisorium ablöste.

Für uns Kinder war das Schulgelände ein Paradies. Wir nahmen mit unseren Fahrrädern und Tretrollern die schon asphaltierte Fläche in Besitz. Widerwillig mussten wir „unseren“ Platz für die Heuernte den Traktoren und Maschinen überlassen und warteten schon ungeduldig darauf, wieder frei herumtoben zu können. Der Heuboden war ein verbotener Ort, der aber gerade deswegen magische Anziehungskraft ausübte. Trotz rigoroser Strafen bei Nichtbeachtung konnten wir aber der Versuchung nicht immer widerstehen, tobten auf den Heuschobern umher und versteckten uns in den Löchern.

Die Bienenhütte war damals nicht mehr in Gebrauch und wir nützten sie als Spielhütte. Am Krautacker wartete im Sommer ein umfangreiches Betätigungsfeld im Pflanzenschutz. Mit großem Eifer gingen wir unserer Aufgabe nach, die lästigen Kohlweißlinge zu dezimieren, und flitzten mit kleinen Keschern hinter den Kohlweißlingen her oder sammelten die Raupen gegen ein kleines Entgelt für jedes gefangene Exemplar. Im Winter war es die erste große Herausforderung, mit den Schiern meines Onkels der Marke Alpinic (ohne Stahlkanten) den „Bruckensteg“ zu bezwingen.

Teilweise mussten wir „unsere“ Piste zu unserem Leidwesen aber mit Gruppen aus England teilen, die einige Jahre in Bruck Quartier aufschlugen.

Bei sieben Kindern musste sich mein Vater, so gut es für ihn möglich war, auch an der Betreuung der Kinder beteiligen. So waren die Versteigerungen in Maishofen mit Würstl und Kracherl immer ein Highlight.

Auch der jährliche Faschingsball ist mir in bester Erinnerung geblieben, bei dem wir Kinder immer mit großer Bewunderung auf die damals meist schon erwachsenen Schülerinnen und Schüler blickten. Besonders eine Maske ist mir in bleibender Erinnerung geblieben. Dabei war der Oberkörper mit einem Jutesack bedeckt und auf dem freibleibenden Bauch ein Gesicht gemalt, das durch die Bewegungen des Bauches ein faszinierendes Eigenleben entwickelte.

Zu jeder Zeit am Handy erreichbar zu sein, wäre damals eine verrückte, unglaubliche Zukunftsvision gewesen. Erst nach dem Neubau der Burschenschule im Jahre 1965 stand den Schülern eine Telefonzelle zur Verfügung. Am Abend und am Wochenende war die Leitung immer zu uns in die Wohnung geschaltet. Besonders am Sonntagabend bedeutete das für uns, Telefondienst zu machen, um wichtige Mitteilungen oder auch Telefonanrufe weiterzuleiten.

Mit dem Neubau der Burschenschule 1964 begann dann der erste Schritt in die moderne Zukunft der Ausbildung. Nach dem für die damalige Zeit äußerst großzügigen Neubau hätte man nicht zu träumen gewagt, welche Werkstätten für die Praxis und zusätzlichen Einrichtungen für Produktveredelung, Küche und Kommunikation heute die Grundlage für die unglaubliche Erfolgsgeschichte der landwirtschaftlichen Ausbildung bilden.



Auch Kleinvieh macht Mist!

12

Die breit aufgestellte Tierhaltung war die geläufige Form der Landwirtschaft im alpinen Raum. Hühner als Eierlieferanten und als Suppenhenne, die Hähne aus der Naturbrut als Grillhendl, Ziegen als Milchlieferanten, zu Ostern das Kitz als Festtagsbraten und im Sommer als der ideale Schwender (heute Landschaftspfleger) auf der Alm, die Schafe als wichtiger Lieferant der Wolle zur Erzeugung von Kleidung und dann noch als Schöpsernes, nachdem sie im Sommer die Hochalmen beweidet haben, sowie die Schweine als Verwerter für alles, was so übrigblieb.

Erst mit der Spezialisierung der Betriebe sind die Kleintiere oft verschwunden, Eier und Fleisch wurden zugekauft, Baumwolle und Kunstfasern lösten die kratzigen Wolljanker ab, und dass es kein echtes Schöpsernes von einem älteren Schaf mehr gab, darüber war auch keiner wirklich traurig.

Die Haltung mehrerer Tierarten im Gebirge hat aber viele Vorteile, da so zum Beispiel sehr hochgelegene Weiden mit Ziegen genutzt werden können. Wir haben neben unseren Pinzgauer Rindern auch alpine Steinschafe, Tauernschecken und Pinzgauer Ziegen, Schwäbisch-Hällische Schweine sowie Legehennen und Masthendl. Die Erhaltung seltener, an unsere Umwelt gut angepasste Rassen liegt uns am Herzen.

Die Schur der Schafe, Klauenpflege, Pflegemaßnahmen wie Entwurmen, Versorgung der Legehennen oder das Schlachten der Masthendl: Diese vielfältigen Arbeiten rund um die Kleintierhaltung werden im Praxisunterricht sowie in der Stallmanagement-Woche erledigt und machen unseren Schülern viel Spaß.

Absolventin Magdalena Metzler (geb. Kalchschmied)



Ich besuchte die HWS Bruck 3 Jahre von 2005 bis 2008, und die 3. Klasse der LFS 2008/2009.

Anschließend machte ich eine Lehre zur Molkereifachfrau in der Pinzgau Milch. Gleich in meinem ersten Berufsschulblock lernte ich meinen Mann Manuel kennen. Nach Abschluss meiner Lehre zog ich 2011 nach

Vorarlberg in den schönen Bregenzerwald. Hier bin ich nun Teil eines Familienunternehmens. Gemeinsam mit meinen 4 Kinder und meinem Mann, seinen 2 Brüdern, meinen Schwiegereltern und weiteren 35 Mitarbeitern bewirtschaften wir unseren innovativen Betrieb Metzler Naturhautnah. Bestehend aus einer Landwirtschaft, einer Käserei, einer Naturkosmetikproduktion, Gastgewerbe und einem großen Kräutergarten gibt's für uns jeden Tag genug zu tun. Ich liebe das Leben in Vorarlberg, in und mit der Natur. Als gelernte Kräutерhexe unterliegt mir der gesamte Kräutergarten, auch die Fleischvermarktung, die Kundenbetreuung aller Käsekunden, die Social-Media-Arbeit und die Führungen mit Schulklassen.

Seit ich denken kann, wollte ich schon Bäuerin werden, und in meiner Freizeit gab es für mich nichts Wichtigeres, als meine Tante auf ihrem Bauernhof zu unterstützen.

Deshalb war für mich die Entscheidung, die HWS zu besuchen, ganz klar. Nach den 3 Jahren in der Mädchenfachschule wagte ich die ungewöhnliche Frage: „Kann man nach 3 Jahren HWS auch noch den Abschluss in der LFS machen?“

Es war nicht gerade üblich, ich wurde jedoch herzlich willkommen geheißen. Somit konnte ich alle Leidenschaften wie Kochen, Gärtnern und Servieren, aber auch Metzgerei, Tierhaltung und Pflanzenkunde ausleben und erfolgreich abschließen.

Seit meinem Schulabschluss hat sich einiges getan. Bei unserem 10-jährigen Klassentreffen durfte ich ganz viele Neuerungen kennenlernen. Ein neuer Speisesaal, tolle Lehrküchen, ein Servicebereich mit einer Spitzen-Kaffeemaschine, neue Zimmer, ebenso ganz neue Gebäude in den Bereichen Metall, Holz und Landwirtschaft. Gratuliere.

Wenn ich an meine Schulzeit zurückdenke, wurde man in so vielen verschiedenen Bereichen gelehrt und geschult, dass sich mit Sicherheit jeder Schüler sein „Ding“ für den weiteren Lebensweg raussuchen konnte.

Am meisten bleibt mir der Bereich Schlachtung und Fleischverarbeitung bei Franz in Erinnerung. Das Thema Metzgerei hat mich nie losgelassen und nun werden wir den Schritt wagen und in den kommenden 2 bis 3 Jahren diesen Kreislauf hier auf unserem Hof schließen und eine Hofmetzgerei bauen. Wichtig ist uns dabei,

dass wir das gesamte Tier mit viel Wertschätzung und Dankbarkeit verarbeiten und vermarkten werden.

Zusätzlich zu allen fachlichen Inhalten konnte ich die folgenden sozialen Kompetenzen während meiner Schulzeit erlernen bzw. ausbauen:

- Selbstständigkeit
- Übernahme von Verantwortung
- Begeisterungsfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit - die hatte ich wohl vorher schon =)
- Teamfähigkeit

Zum Schluss möchte ich mich bedanken. Auch wenn es manchmal nicht einfach war, habe ich es geliebt, die HWS und LFS zu besuchen. Ich denke gerne an die Schulzeit zurück und wir erzählen uns immer wieder die eine oder andere Anekdote. Auch, wenn mich nun 4,5 Stunden von Bruck trennen, bin ich immer wieder gerne am Schulgelände unterwegs.

Ich gratuliere zum 100-jährigen Jubiläum und freue mich auf den nächsten Besuch in Bruck.

13

Gut Fischhorn: Enrique Gildemeister

Die Nachfahren von Herrn Enrique Gildemeister sind stolz darauf, dass der auf dem Photo abgebildete Großvater der derzeitigen Eigentümerinnen bei der Gründung der landwirtschaftlichen Schule in Bruck an der Großglocknerstraße erhebliche Unterstützung leisten konnte. Die Schaffung dieser Ausbildungsinstitution war sehr weitsichtig, zumal in unsicheren wirtschaftlichen Zeiten. Die LWS hat sich dank hervorragender Leiter und Mitarbeiter in den letzten hundert Jahren eine sehr starke Stellung im wirtschaftlichen Gefüge des Landes Salzburg erarbeiten können, zu der man von ganzem Herzen gratulieren kann!

Es war daher den Nachkommen auch in der Folge immer ein Anliegen, die LWS zu unterstützen. So hat sich nicht nur eine für alle Seiten gedeihliche Zusammenarbeit entwickelt, sondern hat die Familie auch einen Fond aufgesetzt, mit dem bedürftigen Schülern geholfen werden kann. Ganz aktuell arbeiten die LWS und die Gutsverwaltung Fischhorn bei der Gründung einer Lehr- und Schaumetzgerei zusammen, die auch den landwirtschaftlichen Betrieben der Gegend die Schlachtung und Verwertung eigener Tiere ermöglichen soll.

Wir wünschen der LWS noch viele Jahrzehnte gedeihlichen Wirkens zum Wohle vieler junger Menschen,



zur Förderung der landwirtschaftlichen Betriebe des Pinzgaus und letztlich dank einer weit überdurchschnittlichen Ausbildungsqualität zur Stärkung der Wirtschaft generell im Land Salzburg.

Cecilia Ferreyros-Medem
Rosa Maria Ferreyros Almenara

Im Service liegt Charme!



Der Serviceunterricht in der 3. Klasse der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement ist speziell auf die praktische Abschlussprüfung abgestimmt.

Er beinhaltet den gesamten Lehrstoff, den die Schülerinnen brauchen, wenn sie nach der Schule im Bereich Service in der Gastronomie einsteigen.

Die Schwerpunkte sind unter anderem auf das praktische Arbeiten am Tisch des Gastes ausgerichtet. Es wird filetiert, tranchiert, flambiert, mariniert, und natürlich werden auch Cocktails geschakt.

Die Zubereitung von Beef-Tatar und Forellen-Tatar ist immer wieder Höhepunkt des praktischen Serviceunterrichtes.

Das perfekte Weiß-, Rot-, und Schaumweinservice gehört ebenso dazu wie der fein gedeckte Tisch mit den verschiedensten Möglichkeiten des Serviettenfaltens.

Kreativ und informativ gestaltete Speisen-, Menü-, und Getränkekarten runden das Erlebnis am schönen Tisch ab.

Die Basis für das praktische Arbeiten ist der theoretische Unterricht: Dabei wird Wissenswertes in Getränkekunde über Wasser, Kaffee, Wein bis hin zu den Spirituosen vermittelt. Natürlich dürfen diverse Verkostungen bzw. Degustationen der unterschiedlichsten Getränke zur Freude der Teilnehmenden nicht fehlen.

Ein besonderer Schwerpunkt ist die Barkunde - die Schülerinnen erlernen die theoretischen Grundsätze sowie die praktische Zubereitung der wichtigsten Bargetränke, wie sie in der Gastronomie zum Einsatz kommen.

Die Organisation von Veranstaltungen, von der Planung bis zur Durchführung, stellt eine besondere Herausforderung dar, die mit persönlichem Einsatz erfolgreich ausgeführt wird.

Herbert Astl, Hollersbach, Absolvent 2010

Ein Ereignis, das mir besonders im Gedächtnis geblieben ist, war das Ende meiner zweiten Klasse in Bruck. Bei der Inspektion am Ende des Schuljahres wurde ein Stuhl als völlig kaputt befunden, was er auch war. Da es sich um einen hochwertigen Stuhl handelte, war es nicht mit einer kleinen Geldsumme abgetan. Unser Zimmerkollege, dem der Stuhl gehörte, hatte nicht genügend Geld dabei, um für den Schaden aufzukommen. Doch dann hatte er eine grandiose Idee:

„Was wäre, wenn ich Schnecken esse und alle, die zusehen wollen, müssen dafür bezahlen?“

Wir fanden diese Idee natürlich brillant und fingen sofort an, es den anderen Schülern zu erzählen und Eintritt

zu kassieren. Zwei Zimmerkollegen gingen hinaus und sammelten zwei fette, braune Nacktschnecken und zwei große „Häuslschnecken“. Als sie zurückkamen, warteten bereits alle, bis die Show beginnen sollte. Unser Zimmerkollege begann mit der ersten Nacktschnecke, die gefühlt 10 cm lang war. Nach der zweiten Nacktschnecke trat ein kurzer Würgeeffekt ein, den er jedoch gut unterdrücken konnte. Danach nahm er sich die beiden „Häuslschnecken“ vor und verspeiste sie im Eiltempo.

Was nach dem letzten Biss auf die „Häuslschnecke“ passierte, möchte ich hier nicht näher erläutern. Das gesammelte Geld reichte jedoch für den Stuhl und eine Abschlussrunde im Lokal „Laterndl“ aus.

Lisl Steiner †, gew. Unterholzbäuerin, Mutter von 12 und Oma von 17 AbsolventInnen

Erinnerungen an meinen Besuch der Landwirtschaftsschule Bruck 1955/56

Mit 19 Jahren besuchte ich den ersten Turnus, der am 1. Oktober 1955 startete und am 31. Jänner 1956 endete.

Das erste einschneidende Erlebnis war am 26. Oktober, wo der Staatsvertrag unterzeichnet wurde und der letzte Soldat Österreich verlassen hat. Dieses Ereignis wurde auch in unserer Schule gebührend gefeiert. Hatten die meisten von uns eine Abneigung für das Fach „Politische Bildung“, so bekamen wir eine andere Einstellung. Heute, nach 67 Jahren in dieser unruhigen Zeit, wird mir noch mehr bewusst, was dieser Tag für unsere Heimat bedeutete.

Dann kam der 25. November: „Kathrein stellt den Tanz ein“; endlich Ausgang ohne Begleitung. Natürlich haben einige von uns die rechtzeitige Rückkehr nicht geschafft. Wenn es um „disziplinäre Fehlritte“ ging, fanden wir Dirndl bei Direktor Wirleitner stets Verständnis und Rückhalt!

Unvergessen - wenn ich mit Grieß was koche, fällt mir immer Folgendes ein: Abends gab es Grießkoch. Wir wunderten uns, dass die Mädchen der Kochgruppe lustlos in ihren Tellern herumstocherten. Danach erfuhren wir, dass im verwendeten Grieß sich Mehlwürmer eingenistet hatten! Er wurde trotzdem verwendet; uns hat das Grießkoch jedenfalls geschmeckt und niemand ist daran gestorben.

Dann wurde beschlossen, jeder Gau sollte seine „Nationalspeise“ vorstellen. Wir Pinzgauer waren die ersten mit Mischlingsuppe in der Früh, mittags Muas und abends Kasknödel, die den Pongauern und Lungauern unbekannt waren. Deshalb haben sie unsere Knödel herabgewürdigt. Beim Schlafengehen fanden die Verweigerer dann einen Kasknödel als Betthupferl auf ihrem Nachtkastel vor ...

Die Woche darauf waren die Pongauer dran. Bei ihnen gab es morgens Schottsuppe. Auch die Schnuraskrapfen stellten sie uns vor. Gerne erinnere ich mich an das gute Rahmkoch der drei Lungauerinnen.

Viel zu schnell verging die Zeit, und der Abschied rückte näher.

Wir saßen noch einmal gemütlich zusammen und hielten uns gegenseitig vor, was sich in dieser Zeit an Erfreulichem und weniger Erfreulichem zugetragen hatte.

Das Formulieren und Niederschreiben bereitete mir damals schon große Freude.

Der Abschied von der Schule fiel mir sehr schwer. Drei Monate danach heiratete ich, schenkte 12 Kindern das Leben, die alle die Brucker Schule besucht haben! Das 17. Enkelkind befindet sich in Ausbildung.

Mit 87 Jahren schaue ich zufrieden auf ein erfülltes Leben mit schönen Erinnerungen und eine besondere Freundschaft mit zwei Mitschülerinnen zurück. Vielleicht ist es die Anzahl der Kinder, die uns zusammengeschweißt hat.

Vroni Kreer, gew. Stockhambäuerin aus Hüttschlag, 15 Kinder

Maria Weiß, Oberbichl, Großarl, 10 Kinder

Bei unserem Treffen im Herbst 2022, als wieder eine von unseren Mitschülerinnen die Welt verlassen hatte, meinte Maria: „Anscheinend sind wir drei mit den vielen Kindern die Zächsten.“

So wünsche ich mir, dass diese Schule noch lange besteht und viele unserer Nachkommen ihr Leben damit bereichern können.



Schweinerei in Bruck

16

Und damit ist nichts Unanständiges gemeint, sondern die lange Tradition der Schweinehaltung am Piffgut. So dienten in den Anfangsjahren der Schule die Schweine vor allem der Verwertung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelerzeugung wie der Molke aus der Käseerei und vor allem zur Eigenversorgung mit Frischfleisch und Dauerwaren. Fleisch war lange Zeit eine Rarität in der Küche und am Speiseplan der Pinzgauer und Pongauer Bauernfamilien nur an hohen Festtagen zu finden. So wie wir heute einen fleischlosen Tag diskutieren, waren lange Zeit die Schüler der Landwirtschaftsschule froh, einmal in der Woche Fleisch auf den Tisch zu bekommen.

Nachdem dann die Schweinehaltung in den 80er-Jahren aufgegeben wurden, kam vor 10 Jahren die erste Sau,

Klara I, in den alten Stall, der nach dem Neubau des Rinderstalles sich als Platz für die anderen Tierarten angeboten hat. Da die meisten Schüler die Mutter-sauenhaltung nicht kennen, sind unsere Geburten, mittlerweile von Klara V, immer ein Highlight.

Ein Teil der Ferkel wird verkauft, der andere Teil hier gemästet und in unserer Metzgerei geschlachtet. Diese werden unter anderem zu traditionellen Lebensmitteln wie Blut- und Leberwurst, Speck, Frankfurtern, Leberkäse, Knackern und Bernerwürsteln im Rahmen des Unterrichtsfaches „Produktveredelung“ verarbeitet. Unser Küchenteam zaubert uns daraus die feinsten Menüs.

So schließt sich der Brucker Schweinezyklus.

Georg Kaltenhauser jun., Absolvent 2011, Scharrerhof, Hollersbach

Da das Internat für alle drei Schulstufen zu klein war, kamen einige von uns in der dritten Klasse in externe Wohnungen, wo zum Teil Küchen verbaut waren. Als junger Bursch hat man natürlich immer Hunger. Darum hatten meine Freunde und ich die Idee, uns im Hühnerstall Eier zu holen, um uns damit eine Eierspeise zu kochen.

Am Schulhof erfuhren wir nach einiger Zeit von den Schülerinnen der HWS, dass ihnen die Tierhaltungslehrerin vorwarf, die Hühner würden zu schlecht gefüttert, weil fast keine Eier im Stall waren. Sie sollten ihre Arbeit gewissenhafter machen.

Als der „Eierdienst“ der HWS schließlich von anderen Schülerinnen ausgeführt wurde, waren die Eier immer

schon weg, wenn wir wieder unsere Abendjause holen wollten. Und siehe da, die Legebilanz war wieder passend für die Schulküche.

Die Hühner hatten es uns angetan: Zur Faschingszeit wollten wir die Schule etwas bunter machen, darum färbten wir das Federkleid der Hühner mit einem Faschingshaarspray ein.

Ein weiterer lustiger Moment: Einer unserer Lehrer hatte ein kleines Auto. So kam uns die Idee, das Auto zwischen zwei eng aneinander stehende Obstbäume zu stellen. Gesagt - getan: Mit einigen Schülern wurde das Auto Stück für Stück zwischen die Bäume getragen. Der Lehrer war nicht so begeistert ...

Georg Kaltenhauser sen., Scharrerhof, Hollersbach

Die Schüler der Brucka-Schui bekommen eine derartig umfassende Ausbildung - Theorie und Praxis - in den verschiedensten Bereichen, die für ihr zukünftiges Leben einen fundierten Grundstein legen. Die Abgangsschüler

sind auch im außerlandwirtschaftlichen Arbeitsbereich begehrte Mitarbeiter. Der 3-jährige Besuch der Brucka-Schui hat die Einstellung unseres Sohnes Georg für die Landwirtschaft positiv bestärkt.

Martin Lamprecht, Lehrer: Vom Hühnerstall zur zeitgemäßen Holzwerkstatt

In meiner Schulzeit habe ich die Tischlerei, die im umgebauten Hühnerstall untergebracht war, kennengelernt.

Fritz Jäger und Mathias Unterberger unterrichteten damals in der Werkstatt. Es war bestimmt früher schon ein großer Erfolg, eine Holzwerkstatt und eine gute Ausbildungsmöglichkeit an der Landwirtschaftlichen Fachschule zu haben.

Heute sind wir in der glücklichen Lage, eine zeitgemäße und moderne Werkstätte unseren Schülerinnen und Schülern zur Verfügung stellen zu können. Das neue Werkstattegebäude wurde im Jahr 2011 fertiggestellt. Die individuelle Planung der Werkstätte wurde in Zusammenarbeit mit der Hochbauabteilung vom Land Salzburg genau auf unsere Bedürfnisse abgestimmt.

Eine Besonderheit ist unsere Heizung. Unsere Holzwerkstatt verfügt über eine große Solaranlage. Die Energie wird im Puffer bzw. im Betonkern gespeichert und wieder freigegeben. Die Größe der Werkstätte ermöglicht es uns, zwei Gruppen parallel zu unterrichten.

Die traditionelle Holzbearbeitung in der Tischlerei und Zimmerei ist uns ein besonderes Anliegen. Nach anfänglicher Material- und Werkzeugkunde fertigen die Schülerinnen und Schüler einige Holzverbindungen an. Der Einsatz von Maschinen und modernen Werkzeugen ist in unserer Schule nicht wegzudenken.

Die richtige und sichere Handhabung der Holzbearbeitungsmaschinen ist besonders wichtig. Deshalb



bieten wir jedes Jahr Unfallverhütungskurse nach Vorgabe der AUVA an. Es folgt die „heiße“ Phase der individuellen Werkstückplanung. Jede/r Schüler/in hat die Möglichkeit, ihr/sein eigenes Werkstück zu planen. Nach Rücksprache mit den Werkstättenlehrern wird das Möbel- oder Zimmerei-Werkstück im Unterricht geplant (Skizze, Fertigungszeichnung per Hand und CAD-Planung am Computer) und anschließend in der Holzwerkstatt ausgeführt. Diese variable Unterrichtsgestaltung gibt den Schüler/innen zusätzlich Motivation für den Bau ihres Werkstückes und somit prägende Erinnerung an die Schulzeit an der LFS Bruck.

Bürgermeisterin Barbara Huber

Nicht nur in der unmittelbaren Nachbarschaft des Gemeindeamtes, sondern im gesamten Ortszentrum spüren wir das emsige Treiben. Ganz einfach gesagt: Es rührt sich was, bei uns im Ort. Die Schülerinnen und Schüler sind während ihrer Schulzeit ein Stück weit in unserer Gemeinde zu Hause.

Meine beiden Töchter absolvierten beide die BHM, und sie fühlten sich vom ersten Schultag sicher, geborgen, ernst genommen und verstanden ... eben wie zu Hause. Aus ihren Erzählungen weiß ich, dass auf das Miteinander großen Wert gelegt wird. Miteinander lernen, essen, lachen und weinen ... eben wie zu Hause.

Bei all meinen Besuchen spüre ich den respektvollen und familiären Umgang aller.

Als Bürgermeisterin schätze ich das umfangreiche Ausbildungsangebot der Schule, und ein nicht wegzudenkender Teil ist die gelebte Offenheit des Schulareals. Viele Eltern und Großeltern können ihren Kindern und Enkeln den Stall, die Nutztiere und den unglaublich entzückenden Nachwuchs zeigen - wo gibt es das heutzutage noch!

Ich gratuliere herzlich zum 100-Jahr-Jubiläum, und bitte bleibt so eine „lässige Schule“.

Martina Mühlbauer: Besser schlecht gefahren als gut gelaufen



Nur noch schnell die Großtragenden auf der Hochalm kontrollieren. Acht Uhr morgens, ich bin gerade fertig mit dem Melken in der Kehre drei der Piffalm, die nächste Nachtweide für meine gut 20 Laktierenden ist bereits gesteckt, und nun kurz rauf auf die Hochalm. Gottseidank ist durch die Glocknerstraße der Großteil der Koppeln gut zu erreichen - wenn nur der Verkehr nicht wäre. Und mit dem Quad ist der Weg zur Hochalm hinauf ein Leichtes. Hier befinden sich 8 meiner großträchtigen Kühe und Kalbinnen.

Meine tägliche Routine: durchzählen, Anzeichen einer nahenden Geburt kontrollieren und einmal alle kraulen. Heute vor dem Frühstück, bevor es zu regnen beginnt. Eins, zwei, drei ... Moasta liegt noch genüsslich wiederkauend vor der Hochalmhütte - hmm, doch wo sind die anderen vier?

Vor fünf Tagen haben wir alle, die vom Abkalben her „gefährlich“ sind, bereits vom Kühkar heruntergeholt. Normalerweise sind die Schultiere und das Lehnvieh am Ende des Sommers so zusammengeschweift, dass sie sich in einer Gruppe aufhalten. Doch die vier sind weder zu sehen noch zu hören. So muss ich alles absuchen. Rauf Richtung Kar - nichts. Wieder runter, Richtung Holzböndl, dann am Mitteralmzaun entlang zurück. Unterhalb der Jagdhütte, wo eigentlich die Weide durch intensives Koppelmanagement kurzgehalten ist, haben sie ein uneinsichtiges Plätzchen gefunden. Vier Stück grasen hier seelenruhig. Und - aus dem Gestrüpp ragen zwei kleine Ohren heraus. Schnell rüber, Kalb

kontrollieren, alles ok, auch noch ein Kuhkalb. Sissi und Wetti sind dabei, sich um das Kalb zu sorgen. Wer also ist die Mutter? Die überfürsorgliche Sissi lässt nicht ab vom Kalb, doch sie hat noch zu viel Bauch. Es muss Wetti sein - eine Mutterkuh von Mathias Kinberger. Also die beiden müssen mit mir kommen. Sissi jedoch lässt weder das Kalb aus den Augen noch Wetti in dessen Nähe. Mutter und Kalb allein runterzubringen scheint unmöglich. Was tun? Hier hilft nur der „Telefonjoker“. Normalerweise bin ich allein auf der Alm, bei Bedarf, beim Umtreiben von Pferden oder Jungvieh von einer Koppel auf die andere, oder auch, wenn es mal hakt, helfen mir meine Kollegen. Vielleicht hat Mathias Zeit? - Glück gehabt, er kommt.

Zusammen ist das Separieren von Sissi viel einfacher. Das Kalb - schon gezeichnet vom ersten Fußmarsch laden wir es kurzerhand auf das Almfahrzeug. So darf die kleine Wetti die knapp zwei Kilometer bis zur Hütte auf dem Quad mitfahren, und Mutter Wetti macht sich hinter uns her Richtung Kehre 3.

Die Piffalm in Zahlen

- 634 ha Gesamtfläche
- davon ca. 75 ha Futterfläche
- 450 ha Sonderschutzgebiet des Nationalparks Hohe Tauern - außer Nutzung gestellt
- 37 ha Wirtschaftswald
- 37 Kühe, die meisten kalben zwischen September und Dezember
- 15-20 eigene Kälber
- ca. 40 Stück eigenes Jungvieh, 10-15 Stück Lehnvieh
- 10-12 Noriker
- 15 Mutterschafe mit Nachzucht
- 20-40 Tauernschecken

Die gesamte Alm ist in Koppeln unterteilt und wird intensiv beweidet mit anschließender Weideruhe. Für die laktierenden Kühe wird 2 x täglich frisches Weidefutter vorgegeben.

Gemolken wird auf 2 verschiedenen Plätzen im Wechsel von ca. 3 Wochen, seit 2021 sowohl in der Kehre 3 als auch am Grund mit einem Side-by-side-Melkstand.

Die Schüler erfahren die Alm beim Zaun-Auf-und-Abbauen, Schwenden, Weidemanagement, Auftrieb und Heimholen der Tiere, Melken auf der Alm und erlernen die Waldarbeit.



Bericht Piffgut

20

Seit Beginn der Schule vor mittlerweile 100 Jahren stellt das Piffgut das Herz der landwirtschaftlichen Ausbildung dar. Alle weiteren Ausbildungsstätten wurden mehr oder weniger im Umkreis vom Bauernhaus und Stall errichtet.

Aktuell teilt sich dieser Trakt in drei Teile, Bauernhaus, neuer Stall für Kühe und Kalbinnen und adaptierter alter Stall für Pferde, Schafe, Schweine, etc.

Der neue Stall wurde 2012 als Laufstall nach biologischen Richtlinien erbaut und bietet Platz für 37 Milchkühe und 40 Jungtiere. Durch seine fast quadratische Grundfläche wirkt er nach außen sehr kompakt und gliedert sich formschön in den gesamten Gebäudekomplex ein. Der alte Stall wurde für die weiteren Tierarten am Piffgut (siehe Bericht KIM) einfach und kostengünstig ebenfalls nach den geltenden Bio-Richtlinien umgebaut.

Die gesamte Bewirtschaftung des Betriebes nach biologischen Richtlinien erfolgte bereits im Jahr 1993 und stellt deshalb auch einen wesentlichen Kern der Ausbildung an der Schule dar.

Piff-Herde

Seit Beginn der Schule hat am Piffgut die Züchtung der Pinzgauer Rasse oberste Priorität, und somit konnten auch in den letzten Jahrzehnten immer wieder schöne züchterische Erfolge gefeiert werden. Bei den Schülerinnen und Schülern ist auch der ruhige Charakter und die umgängliche Art der Tiere sehr beliebt.

Die Fütterung erfolgt seit 2015 nach dem Low-Input-Prinzip. Die Grundfütterration beinhaltet ausschließlich eigenes Futter (Grassilage unterschiedlicher Schnitte, Silomais mit 17 % Anteil) und einige Ergänzungskomponenten (Viehsalz, Steinmehl, Vitamin E/Se). Diese wird alle zwei Tage neu gemischt, und zusätzlich wird noch an ca. 8 Standplätzen Heu, Grummet oder Dritts zur freien Aufnahme angeboten. Die Kraftfutter-Ergänzung erfolgt über eine Doppelstation mit einer Obergrenze von 5 kg pro Kuh und Tag. Die ergänzende Mineralstoff-Versorgung läuft parallel mit der Kraftfuttermittellversorgung an der Station. Bei leistungsstarken Kühen ist diese unbedingt notwendig, um die Gesundheit der Tiere (Klauen, Fruchtbarkeit etc.) zu erhalten.

Das Wohlbefinden von jedem Tier am Piffgut ist uns sehr wichtig, und diesen respektvollen Umgang mit

Tieren möchten wir auch an unsere Schülerinnen und Schüler weitergeben. Darüber hinaus setzen wir seit mehreren Jahren auf Homöopathie oder andere alternative Medikamente (Lärchpech, Vorschuss, Pechsalbe etc.) in der Behandlung bei unseren Tieren.

Die Zucht der mittlerweile in „Original Pinzgauer“ (früher reinrassig) zugeordneten Kühe wird weiterhin konsequent am Piffgut betrieben. Seit ca. 15 Jahren versuchen wir gezielt, LFS-Kuhlinien aufzubauen bzw. vorhandene weiterzuentwickeln. Diese Linien und natürlich auch noch andere interessante Kühe versuchen wir durch eine gezielte Paarung (Anpaarungsprogramm Zuchtverband) zu verbessern und dadurch auch eine genetische Vielfalt in der Herde zu erhalten. Aktuell gibt es über 40 verschiedene Väter bei den Piff-Rindern.

Zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang auf jeden Fall unsere S-Linie. Diese ist aus mehrerer Sicht hochinteressant. Erstens ist sie gleich alt wie unsere Schule und feiert damit ihr 100-jähriges Bestehen, und zweitens hat sie in den 70er-Jahren eine Bangseuche überlebt. Weiters sind diese Kühe, aktuell 7 Stück an der Zahl, mit hohen Zuchtwerten ausgestattet und verfügen über eine lange Nutzungsdauer bei besten Fruchtbarkeitsdaten (über 50 Kälber bei einer Zwischenkalbezeit von durchschnittlich 367 Tagen!!!).

Züchterisch am interessantesten ist aber sicherlich unser M-Linie. Stammkuh MOASTA kam durch einen Zukauf aus einer Rassenumstellung zu uns. Mittlerweile wächst die 6. Generation dieser Linie heran, und alle bisherigen Generationen, einschließlich Stammkuh Moasta, waren eingetragene Stiermütter und erfolgreiche Schaukühe. Von diesen 5 Kühen sticht eine ganz besonders heraus, nämlich LFS-Munter. Sie ist aktuell die älteste Kuh in der Piffherde (zum 9. Kalb trächtig) und immer noch die letzte „Dairy Grand Prix“-Siegerin (2017) bei den reinrassigen Pinzgauer Kühen, jetzt Original Pinzgauer. Bei der Länderschau 2018 in Maishofen wurde sie Gruppensiegerin und kam bis ins Endfinale. Munter ist nicht nur in der Piffherde die absolute Nummer 1, sondern auch die erste Nummer 1 bei der neuen Rassenbezeichnung „Original Pinzgauer“ mit einem Gesamtzuchtwert (GZW) von 126. LFS-Murli, eine Gerwin-Tochter aus gezielter Anpaarung, tritt eindrucksvoll in die Fußstapfen ihrer bekannten Mutter, und mit einem GZW von 124 ist sie im Ranking auf Platz 4. Mit ihrer heurigen Stiermutterbewertung von Rahmen 84, Bemuskelung 80, Fundament 85 und

Euter 86 zählt LFS-Murli zu den wertvollsten Kühen der Rasse.

LFS-Munter sorgte auch noch für ein weiteres Highlight am Piffgut. Ihr 8. Kalb, ein Liftler-Sohn, wurde von Fachlehrer Rudigier Herbert und seinem Züchterpartner Esterbauer Hermann angekauft und auf dessen Betrieb aufgezogen. Beim Herbststiermarkt 2022 erzielte LFS-Link als Teststierkandidat mit stolzen 6550 € den zweithöchsten Preis bei den Stieren. Angekauft wurde er von der Stierhaltungsgemeinschaft Moardörfel in Wagrain.

Die S- und M-Linie ist gemeinsam aktuell mit 33 % in der Piffherde vertreten. Tendenz steigend!

Eine der beiden weiteren Hauptlinien (W-Linie) zeichnet sich vor allem durch einen ruhigen Charakter und guten Mutterinstinkt aus. Die A-Linie bringt formschöne, körperhafte Kühe. Beiden fehlt aber gesamt gesehen der notwendige Zuchtwert.

Seit 2009 unterstützt der Billa-Rewe-Konzern die Erhaltung der Pinzgauer Rasse durch Ankauf eines Teststierkandidaten für die Arbeitsgemeinschaft. Dieser ist über den Winter am Piffgut eingestellt und kann zum Decken verwendet werden. Somit können wir auch die vom Zuchtverband gewünschte Teststierquote erfüllen. Jeder Kandidat wird im darauffolgenden Sommer an der Besamungsstation Wieselburg abgesamt und anschließend an einen Landwirt weiterverkauft.

Nach einigen Versuchsjahren kommt auch die muttergebundene Kälberaufzucht nun fix zur Anwendung. Alle Kälber bleiben unmittelbar nach der Geburt im Schnitt 10 bis 14 Tage (Biestmilchphase) bei der Mutter und können sich nach der ein- bis zweitägigen Anlernphase in der Abkalbebox im Laufstall bei den Kühen frei bewegen.



Heavy Metal - die Metallwerkstatt

22

Zur Zeit der Gründung der Landwirtschaftsschule war nicht vorhersehbar, welche enorme Entwicklung die Ausbildung an dieser Schule nehmen würde. Zur Gründerzeit war die technische Ausbildung noch vernachlässigt, erst in den 70er-Jahren mit der Lehrplanreform und der damit einhergehenden Anrechnung der Lehrzeit kamen die Werkstätten in Schwung. Auch der alljährliche Schulstart fordert Eltern, Lehrer und Schüler. Die ersten Klassen lernen und üben Grundlagen der Metalltechnik in Theorie und Praxis. Die zweiten Klassen entwickeln ihre Projekte. Das sind meist Werkstücke, die sie später zu Hause verwenden.

Die erste Werkstätte der Schlosserei war im Keller des Hauptgebäudes untergebracht, mit einfacher maschineller Ausstattung. Am Anfang des neuen Jahrtausends kam die Übersiedlung in ein modernes Gebäude, und der Fortschritt in der Ausbildung steigerte sich enorm.

Im Laufe des Schuljahres wird der Schwierigkeitsgrad der Aufgaben der Schüler gesteigert, und die Werkstücke werden komplexer. Manches Teil muss auch entsorgt und neu gemacht werden. Auch in der Schulentwicklung waren einige Korrekturen notwendig, vor allem immer dann, wenn die Lehrzeitanrechnung in Gefahr war.

Zum Schulende werden die Werkstücke fertig, der Stolz der Schüler ist groß. Der alljährliche Tag der offenen Tür ist immer eine Gelegenheit, diese Leistungen zu präsentieren. Die Weiterentwicklung der Werkstätten und deren Ausstattung ist eine der vorrangigsten Aufgaben, um neue Ideen und Projekten zu verwirklichen. Der rohstoffschonende, energiesparende, zukunftsorientierte Umgang mit all dem, was in der Werkstätte anfällt, aber vor allem das positive Miteinander aller, die hier tun und werken, soll unser höchstes Ziel sein.

GROHAG: Dr. Johannes Hörl, Vorstandsdirektor



Die landwirtschaftliche Fachschule Bruck an der Großglocknerstraße genießt, ebenso wie die Großglockner Hochalpenstraße, seit Jahrzehnten einen hervorragenden Ruf weit über die regionalen Grenzen hinaus. Sie ist daher auch eine besondere „Visitenkarte des Landes“ und als Ort der Bildung mit den Fachrichtungen Holz-, Metallbearbeitung und Fremdenverkehr

am Puls der Zeit und für die regionale Identität und Zukunft sehr wichtig.

Gerade jetzt, wo große Herausforderungen vor dem Hintergrund der Spannungsfelder aus Natur, Wirtschaft und Digitalisierung oder der Mangel an Facharbeitenden zu bewältigen sind und uns alle sehr fordern. Den sich daraus ergebenden Aufgaben - aber auch den vielfältigen Möglichkeiten und Chancen - können junge Menschen mit einer dementsprechenden und fundierten Ausbildung, wie die landwirtschaftliche Fachschule Bruck an der Großglocknerstraße sie vermitteln kann, mit Neugier und Zuversicht entgegensehen.

Mit dem Rüstzeug der LW Bruck ausgestattet konnten im Verlauf der Jahrzehnte bis heute immer wieder kompetente und auch langjährig erfolgreiche Mitarbeitende und Schlüsselkräfte für die GROHAG gefunden werden.

Als Vorstand der GROHAG darf ich daher namens der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aller Standorte zum 100-Jahr-Jubiläum herzlich gratulieren und wünsche dieser bedeutenden regionalen Bildungseinrichtung, die ja mit der Piffalm direkter Nachbar und verlässlicher Partner der Großglockner Hochalpenstraße ist, auch in Zukunft zahlreiche gemeinsame Projekte, ein gutes Miteinander und viel Erfolg!

Nationalpark Hohe Tauern: DI Wolfgang Urban, MBA

Unsere Nationalparkregion ist geprägt von alpiner Kulturlandschaft. Nachhaltiges Wirtschaften folgt hier nicht einem aktuellen Trend, sondern Jahrhunderte langer Tradition. Im Vorfeld und in der Außenzone des größten international anerkannten Nationalparks Mitteleuropas kann man sich keine besseren Rahmenbedingungen wünschen. Beides, die von den bäuerlichen Betrieben gepflegte Kultur- sowie die imposante Naturlandschaft

der Hohen Tauern, bieten der gesamten Region gute Zukunftschancen. Diese zu nutzen erfordert ein ökologisch und ökonomisch breit gestreutes Wissen und viele soziale Kompetenzen. Eine Fachschule vor Ort zu haben, die genau dies den künftig verantwortlichen Generationen vermittelt und weitergibt, ist ein nicht hoch genug wertzuschätzendes Gut. Wir alle profitieren davon.

23

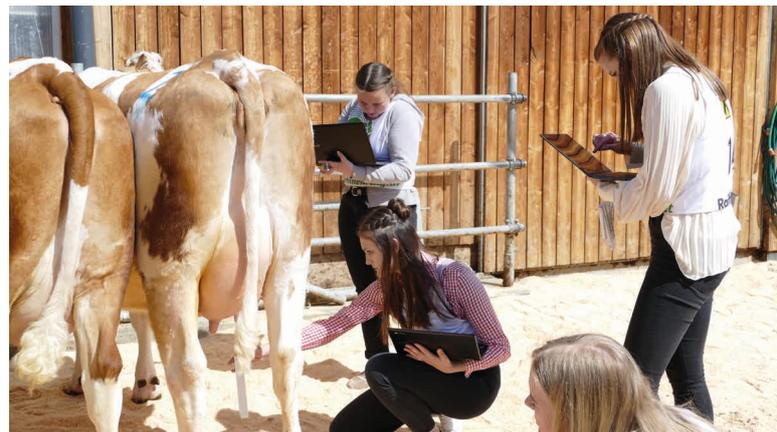
„Bruckaschui“ zeigt, was tierische „Stars“ sind - ein Schönheitswettbewerb der tierischen Art

An der LFS Bruck wurde erstmals in Salzburg der bundesweite Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen sehr erfolgreich durchgeführt. Eine besondere Auszeichnung für den Standort der LFS, aber die meist beobachteten „Stars“ waren die Rinder, die begutachtet werden mussten. Dabei gingen Teams von 23 Landwirtschaftsschulen aus ganz Österreich mit knapp 100 Schülerinnen und Schülern an den Start, die ihr Wissen rund um die praktische Rinderzucht eindrucksvoll unter Beweis stellten.

Da jede Rinderrasse ihre Besonderheiten und Stärken hat, die bei der Beurteilung jeweils anders gewertet werden müssen, gibt es auch im Wettbewerb verschiedene Rassen zur Auswahl. Dafür standen jeweils 3 Tiere der Rassen Fleckvieh, Holstein und Braunvieh bereit, organisiert vom Rinderzuchtverband Salzburg. Sie wurden vorher von Fachleuten des Salzburger Rinderzuchtverbandes bewertet, und danach von den SchülerInnen-Teams. Wer näher an die Expertise herankam, hatte gewonnen. Auch die regionale Rasse, das Pinzgauer Rind, konnte zusätzlich bewertet werden. Zum Einsatz kam die Pinzgauer Erstlingskuh „Murli“, die in einem gesonderten Wettbewerb von allen Teilnehmern bewertet wurde.

Wie breit ist die Hüfte, wie sitzt das Euter oder wie viel Muskelmasse ist vorhanden - bei der Tierbeurteilung braucht es trainierte Argusaugen, um die wichtigsten Merkmale eines Zuchtrinds genau einzuschätzen und richtig zu bewerten. Die teilnehmenden SchülerInnen waren sich einig: „Die Tierbeurteilung ist für jeden Landwirt wichtig, um zu wissen, wie die eigenen Rinder für Zucht und Ertrag des Hofes einzuschätzen sind.“

Seitens der LFS Bruck wurde ein umfangreiches Rahmenprogramm angeboten. Die Pinzgau Milch bestückte



die „Pinzgauer Milchbar“ sowie den Käsewagen zur Verkostung. Beim Wettmelk-Wettbewerb konnten sich neben den TeilnehmerInnen auch die Lehrpersonen in einer eigenen Kategorie messen. Wertvolle Sachpreise lockten. Unsere allseits bekannte Brucka Schui-musi sorgte für beste Unterhaltung, die Schnalzer auf unseren Noriker Pferden waren nicht zu überhören. Die besten Burger vom Pinzgauer Ox, zubereitet von unserem Küchenteam der 3. Klassen BHM, ließen die Herzen höherschlagen.

Das Wetter spielte mit, und so bleibt dieser gelungene Tag in guter Erinnerung.

So eine große Veranstaltung funktioniert nur, wenn alle SchülerInnen und LehrerInnen gemeinsam in der Vorbereitung und Durchführung des Wettbewerbs große Einsatzbereitschaft zeigen.



Hier geht es zum Video vom Land Salzburg: „Tierischer Wettbewerb“

Lisa Perwein, Absolventin und Lehrerin, Leogang



Ich erzähle euch jetzt, wie das war, also gut aufgepasst: Bei uns ist es eben Brauch, dass die:der eine oder andere Ehemalige, und damit sind ehemalige Schüler:innen gemeint, wieder an den Ort des Geschehens zurückkehren.

Viele Wege führen bekanntlich nach Rom, also zur Pension. Aber einer der schönsten, die ich mir vorstellen kann, ist wohl, in jungen Jahren eine allumfassende Ausbildung in Bruck zu erhalten, danach mit Lehre oder Aufbaulehrgang die Matura zu machen, ein Bachelorstudium in Ober-St.-Veit dranzuhängen und mit diesem Erfahrungsschatz zurück zu den Wurzeln, in die „Bruckerschui“ zu kehren.

Bei Ober-St.-Veit sagen die meisten „woaß i eh“, stimmt aber wahrscheinlich nicht. Damit meine ich nicht das St. Veit im Pongau, sondern das etwas weiter entfernte Ober-St.-Veit in Wien. Wir Land- und Hauswirtschaftslehrer, wurscht ob jung oder alt, sind in den meisten Fällen für zumindest ein Jahr, die jüngeren dann drei Jahre, in der großen Stadt verweilt. Neben den Vorlesungen und Seminaren der Hochschule, die übrigens in einem der erlesensten Vierteln Wiens steht, gehörten Kunst und Kultur, ein Multikulti-Speiseplan und das nichtaufhörenwollende Stadtgewusel zu unserem täglich Brot. Nicht, dass wir uns nicht daran gewöhnt hätten, aber gerade als Landmensch fällt dir das am Anfang schon auf.

Die eine oder andere Nacht musste schon durchgebüffelt werden, gerade die Prüfungen an der Boku, auf der wir uns das Fachliche angeeignet haben, waren nicht einfach. Aber das war nicht jeden Abend so - sind wir einmal ehrlich: Auch das abwechslungsreiche Nacht-

leben, die vielen Lokalitäten mit unterschiedlichen Musikrichtungen sind nicht ganz spurlos an uns vorbeigegangen. So ist das eben in der großen, modernen Stadt - da kommst du gar nicht aus!

Frau oder Herr Professor haben ja früher nur die Lehrer vom Gymnasium oder der Uni geheißen. Uns nennt man erst seit einem neuen Dienstrecht so. Das ist ein bisschen befremdlich für jemanden, der von den Schüler:innen dann aber ohnehin „Herr ...“ oder „Frau Fochlehra“ gerufen wird.

Ein gutes Stichwort ist gerade gefallen. Reden wir von den Schüler:innen, also jenen, die dann wirklich in Erwägung ziehen, Lehrer:innen in Bruck zu werden. Wie fängt das eigentlich an?

Jetzt, wo ich Lehrerin bin, fallen mir in jedem Jahrgang ein bis zwei Schüler:innen auf, die diesen Weg einmal beschreiten könnten. Da muss man jedoch behutsam und mit viel Feingefühl an die Sache herangehen und sie nicht gleich vor vollendete Tatsachen stellen. In einem günstigen Moment kann man dann den Vorschlag unterbreiten und auf das von dir für sie vorgesehene Berufsziel hinweisen. Danach liegt das nicht mehr in deiner Macht, und du kannst nur noch abwarten und hoffen.

Wenn wir Glück haben, kehren dann gebildete, humorvolle, weil das brauchst du auch ein bisschen, wenn du Lehrer:in wirst, junge Erwachsene, die mit viel Leidenschaft und Neugier ihren Beruf ausüben, nach Bruck zurück und lassen den Kreislauf weitergehen.

Ich wusste es damals als Bruckerschülerin gleich, dass ich zurückkommen möchte. Mir hat das gefallen, wie hier zusammengearbeitet wird und welche Themen im Unterricht behandelt werden. Weil jetzt einmal Hand aufs Herz: Es gibt doch immer wieder Leute, die das, was wir machen, ein wenig belächeln und aber keine Ahnung davon haben, wo unser Essen herkommt, und wie alles, was wir zum Leben brauchen, wächst und entsteht. Da gibt's sogar welche, die ohne Youtube-Tutorial keinen Nagel gerade in die Wand bringen. In einer sehr kopflastigen Welt schaffen wir es in der LFS Bruck, durch Theorie- und Praxisunterricht Hand, Herz und Hirn in unserem Werken und Wirken zu verbinden.

Eines muss man schon sagen: Die Zeit gibt uns Recht. Die „Bruckerschui“ war vor 100 Jahren aktuell, war in den 80ern topmodern, ist es heute noch und wird es, wenn wir weiterhin junge, begabte Professor:innen in unsere Mitte zurückholen, auch 2124 noch sein. Davon bin ich ganz fest überzeugt!

Urban Gruber, Absolvent und Lehrer, Großarl

Als ich in der dritten Klasse der Landwirtschaftsschule war, dachte ich das erste Mal ernsthaft darüber nach, Lehrer zu werden. Ich wollte aber unbedingt auch den Beruf des Zimmerers erlernen. So habe ich während meiner Lehre die Abendmatura absolviert. Gemeinsam mit einem damaligen Schulkameraden habe ich mich im Anschluss an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik eingeschrieben und dort meine Lehrerausbildung abgeschlossen.

Ich habe als Pädagoge an „meiner eigenen“ Schule eine ganz besondere Bindung zu dieser: Ich kenne den Hausbrauch, ich weiß, was Schüler in diesem Alter beschäftigt. Ich habe immer das Bild vor Augen, wie es mir in diesem Alter gegangen ist. Hier in Bruck habe ich als Schüler meine Interessen und Stärken entdeckt.

Das Besondere an der LFS Bruck ist das große Einzugsgebiet der Schüler, das breite Ausbildungsange-



bot - Landwirtschaft, Handwerk, Allgemeinbildung, Internat, die Vielfalt und die Gemeinschaft. Hier fühle ich mich wohl.

Von der Alm in die Werkstatt und wieder retour: Altes Handwerk und moderne Technik

Im Unterrichtsfach „Baukunde“ planen und konstruieren wir einerseits mit Fichten- und Lärchenholz von der schuleigenen Piff-Alm und andererseits mit Baustoffen wie Beton und Stahl zahlreiche Bauprojekte. So wurde auch die gemütliche Holzveranda auf der Piff-Grundalm verwirklicht. Für die Punkt- und Streifenfundamente wurden im Herbst mithilfe von Vermessungsgeräten, wie z. B. einem Laser-Nivelliergerät, ein Schnurgerüst errichtet und danach die Betonschalung platziert. In einem weiteren Schritt wurden die Fundamente

bewehrt und betoniert. Die Holzkonstruktion, bestehend aus Säulen, Boden, zwei Treppen und Dachstuhl, sowie die Lärchenschindel für das Dach wurden im Winter in der Baukundewerkstatt abgebunden bzw. vorbereitet. Das Projekt wurde im darauffolgenden Frühjahr im Rahmen des Moduls „Technik und Bauen“ fertiggestellt und eingeweiht. An diesem besonderen „Platzerl“ kann man nun den wunderbaren Ausblick auf die zahlreichen 3000er-Gipfel des Nationalsparks Hohe Tauern genießen.

Christian Fichtenbauer, Absolvent und Lehrer, Rauris

Mein Entschluss, Lehrer zu werden, ist erst in der LFS Bruck gereift. Hier konnte ich mich richtig entfalten und schaffte sogar einen „ausgezeichneten Erfolg“ in der 3. Klasse. Da wurde mir bewusst: Ich kann auch die Matura schaffen!

Jetzt an „meiner“ ehemaligen Schule zu unterrichten, bedeutet mir viel, denn sie ist kein anonymer Ort, sondern ich kenne die Schule aus beiden Perspektiven, der des Schülers und der des Pädagogen. Hier zu

unterrichten, junge Menschen auf ihrem Weg ein Stück weit zu begleiten, das ist ein wichtiger Teil meines Lebens geworden.

Das Besondere an der LFS Bruck ist die sogenannte „Piff-Gesellschaft“: Alle, die hier arbeiten, haben eine besondere Verbundenheit zu unserer Schule. Bei uns herrscht ein besonderer „Spirit“, der aus einem Beruf eine Berufung macht.

Annagred Hofer-Nindl, Absolventin und Hebamme

26

Hebamme, die etliche Brucker SchülerInnen ins Leben begleitet ...

Ich besuchte die Mädchenschule Bruck von 1992 bis 1994. Bei einer Buchausstellung in der HWS habe ich das Buch von Lennert Nielsen entdeckt: „Ein Kind entsteht“ Hab's gekauft, gelesen - und bin Hebamme geworden!!

Von 1995 bis 1998 absolvierte ich die Hebammenakademie in Innsbruck an der Klinik. Im September 1998 habe ich mein Hebammendiplom erhalten. Seit Oktober 1998 bin ich Hebamme! Ich habe 12 Jahre im Krankenhaus Mittersill 100 % gearbeitet. Nach der Schließung der Abteilung 2010 wechselte ich ins Tauernklinikum nach Zell am See, wo ich mit 50 % beschäftigt bin.

Bruck war damals die perfekte Vorbereitung! Mit viel Hausverstand und Selbstbewusstsein bin ich in die große Welt gestartet. Eigentlich hat mich meine Mama für Bruck begeistert, wie so oft haben die Eltern ihre Finger im Spiel!

Ich bin in meinem 25sten Dienstjahr und habe viele schöne, aufregende, berührende und lustige Momente erleben dürfen! Kleine Menschen auf die Welt zu begleiten ist etwas ganz Besonderes. Ich bin selbst stolze Mama von 2 Kindern - unser Sohn Tobias besucht zurzeit die LFS Bruck. Er geht wirklich sehr gern! Wie auch ich ist er kein Kind von Traurigkeit (ein Lausa eben). Unsere Tochter besucht die 1. Klasse der VS in Neukirchen.

Die Schule in Bruck hat sich baulich sehr verändert! In 25 Jahren tut sich da einiges. Uns ist aber nichts wirklich abgegangen! Ich war mit meinen Mädels zu viert im Zimmer, es war eine Gaudi, es gab kein Handy - einfach super! Wir hatten auch nur einen großen Waschraum und 2 Duschen im Keller und eine Telefonzelle. Das war ein Spaß! Zu meiner Zeit hatten die Mädchen am Abend während der Winterzeit keinen Ausgang mehr! Wir haben die Buben von den offenen Fenstern aus unterhalten! Den Computerkurs konnten wir freiwillig besuchen.

Die Schule hat den besten Ruf - ich bin froh, dass ich unseren Sohn begeistern konnte, Bruck zu besuchen! Die Schüler sind stolz, in Bruck sein zu dürfen! Bruck ist eine Schule fürs LEBEN - die schönste Zeit! Natürlich gehören die jungen Rohdiamanten geschliffen - das gelingt der Lehrerschaft perfekt!

Social Skills (sehr modern, hab's gegoogelt), die an der LFS vermittelt werden:

- Der Ton macht die Musik!
- Aufmerksamkeit
- Achtsamkeit
- Keine Selbstüberschätzung
- Zuhören!!

Sich für etwas zu begeistern, zu brennen - das wünsche ich allen jungen Menschen!

Ich freue mich jedes Mal, wenn ich ins Schulgelände einbiege, um meinen Sohn abzuholen!

Brucker Absolvent bei den WorldSkills



Bei den österreichischen Staatsmeisterschaften im Jänner 2022 qualifizierte sich unser Brucker Absolvent Kilian Wallner als bester Land- und Baumaschinentechniker Österreichs für die WorldSkills 2022 in Shanghai/China. Bereits in der Schule fühlte sich Kilian in der Land- und Metalltechnik-Werkstatt sehr wohl. So führte ihn sein Weg nach der LFS Bruck 2019 zu Liebherr in Bischofshofen. Bereits während der Lehrzeit erkannte sein Ausbilder die Fähigkeiten des jungen St. Johanners und motivierte ihn, an den Staatsmeisterschaften teilzunehmen.

Mit einem guten Basiswissen aus der „Bruckaschui“, einer fundierten Ausbildung bei Liebherr und eisernem

Willen stand der Teilnahme an der Weltmeisterschaft in Shanghai nichts mehr im Wege. Doch leider konnten die Wettbewerbe auf Grund der Corona-Pandemie nicht in Asien stattfinden. So stellten sich die Besten

der Welt am 24.11.2022 in Salzburg dem Wettkampf. Bei dem zweitägigen Kräfteressen schaffte Kilian den ausgezeichneten 9. Platz.

Pflanzenbauliches

Seit einigen Jahren gibt es an der Schule eine Ackerbauversuchsfläche. Neben klassischen Kulturen wie Roggen, Weizen oder Kartoffeln wird auch immer mal wieder ein bisschen experimentiert. 2021 wurde eine kleine Hopfenanlage im Zuge einer Facharbeit von drei Schülern errichtet. Ziel der Facharbeit war es, passende Hopfensorten für das Klima im Innergebirge zu finden. Im vergangenen Jahr wurden Süßkartoffeln in Dammkultur angebaut. Im Zuge eines Projekts mit der Familie Halbfurter aus Osttirol sind wir „auf den Hanf gekommen“. „Wächst Hanf auch im Pinzgau?“,

war die große Frage. Jetzt wissen wir, ja, das funktioniert auch bei uns. Nicht nur die Bodenbearbeitung, Aussaat, Pflege und Ernte von verschiedenen Kulturen interessiert uns. Auch die Diversität der Verarbeitung. Aus Weizen und Hopfen wird Bier, aus Roggen wird Brot, und der Hanf wurde in verschiedenste Produkte wie Brot, Bier und sogar Käse und Honig eingearbeitet. Auch der Ofenkartoffel beim Abendessen schmeckt gleich viel besser, wenn man ihn nur Stunden vorher selbst aus der Erde geholt hat.

27

Produktveredelung - ein Schwerpunkt in der 2. Klasse BHM

Ist Konservieren oder Veredeln noch aktuell? Jeder hat einen Kühlschrank, Konservendosen sind praktisch, man kann jeden Tag frisch einkaufen. Kein Wunder, dass kaum noch jemand weiß, wie man Lebensmittel haltbar macht. Dabei macht das Veredeln von Lebensmitteln unseren SchülerInnen großen Spaß.

Im praktischen Unterricht Produktveredelung lernen unsere Schülerinnen, wie man Nudeln, Kräutersalze, Fruchtaufstriche, Sirupe, ... herstellt. Mit Einwecken von Obst sowie dem Einlegen und Fermentieren von Gemüse liegen wir voll im Trend. In den Produkten stecken hochwertige Lebensmittel, und sie sind willkommene Geschenke aus der Küche. Die gesetzeskonforme Etikettierung ist dabei ein wichtiges Thema. Natürlich müssen die Produkte kalkuliert werden, damit unterm Strich für den Produzenten etwas übrigbleibt.

Wenn der Duft von frischem Brot durchs Haus zieht, ist das für jeden ein Genuss. Diese Tradition hat bei uns einen hohen Stellenwert. Die Herstellung von Sauerteig ist ein wichtiger Inhalt, auf dem aufgebaut wird. Im Jahreskreis backen wir Bauernbrot, Vollkornbrote, Spezialbrote und Kleingebäck. Zu Weihnachten wird Kletzenbrot, Stollen und natürlich Lebkuchen produziert. Zu Ostern dürfen Striezel und Ostergebäck nicht fehlen. Die Verwendung heimischer Produkte ist selbstverständlich. Kreative Denkprozesse werden angeregt und die Wertschätzung der eigenen Produkte

wird in den Mittelpunkt gestellt. Was gibt es Schöneres als Lernen in und mit der Natur, das bedeutet, die Schülerinnen ernten die Zutaten, produzieren daraus gefragte Produkte, etikettieren sie fachgerecht und verkaufen sie attraktiv verpackt gewinnbringend an die wartende Kundschaft.



Obstbauer und Obstverarbeitung



Betritt man das Schulgelände der LFS Bruck im zeitigen Frühjahr, so wird man nicht nur vom emsigen Treiben des Schulgeschehens empfangen, wo vielleicht eine Kuh oder Kalbin von den Schülerinnen und Schülern für eine Schau vorbereitet wird oder am Volleyballplatz vor dem Schulgebäude ein sportliches Turnier stattfindet, nein, man wird auch von den herrlich blühenden zahlreichen Apfel-, Birnen-, Zwetschken- und Kirschbäumen in voller Blütenpracht willkommen geheißen. Es ist wohl ein herrlicher Anblick, die Bäume in voller Blüte zu betrachten, in der Vorfreude, im Herbst eine gute Obsternte einzufahren.

Im Schulgarten der LFS Bruck stehen im Schnitt um die 80 Obstgehölze, welche die Grundlage für den Obstbauunterricht darstellen. Im Laufe der dreijährigen Ausbildung wird von den Lehrkräften des Gegenstandes Obstbau in Theorie und Praxis versucht, den Schülerinnen und Schülern die Freude für die Pflege der Obstbäume und die Obstverarbeitung mit auf den Weg zu geben.

Die Arbeiten mit den Schülerinnen und Schülern beginnen bereits am Anfang des Schuljahres im Herbst, wo die Obsternte stattfindet und das Obst ins Lager gebracht wird. Dort wird es unmittelbar zu frisch gepressten Säften verarbeitet. Die Säfte werden in Flaschen gefüllt und haltbar gemacht. Mit einem Etikett versehen können diese im Lebensmittelauto-

maten der Schule erworben oder bei einer Feier im Speisesaal genossen werden. Auch das Brennen von hervorragenden Edelbränden ist ein Bestandteil des Obstbauunterrichtes, und so konnten im Laufe der Zeit bei den diversen Edelbrandprämierungen schon zahlreiche Preise gewonnen werden.

Im Spätwinter und im zeitigen Frühjahr werden die Bäume gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern gepflegt. Dazu gehört der richtige Pflege- und Erhaltungsschnitt der Obstbäume. Um diese Fertigkeiten zu vermitteln, wird in den Praxiseinheiten das Wissen in diesem Bereich an die Jugend weitergegeben.

Damit der Fortbestand des Obstgartens gewährleistet ist, gehört es zu den Frühjahrs- oder Herbstarbeiten, dass neue Obstbäume gepflanzt werden. Im Zuge dieser Arbeiten erlernen die Schülerinnen und Schüler das fachgerechte Pflanzen eines Obstbaumes. Um dies auch zu üben, erhalten die jungen Obstbauern den Auftrag in einer Projektarbeit, für den elterlichen Garten ein Obstgehölz auszusuchen, zu pflanzen und fachgerecht zu versorgen. Das Ziel soll es sein, dass unsere Schülerinnen und Schüler ein gutes Gespür im Umgang mit den wertvollen Obstgehölzen entwickeln und erweitern.

Eine weitere Arbeit im Jahreslauf der Arbeit im Obstgarten ist die Düngung und der Pflanzenschutz. Gerade im Bereich Pflanzenschutz wird in den letzten Jahren das Augenmerk auf die gesunde Entwicklung der Bäume und Sträucher gelegt. Durch die Einwanderung und das vermehrte Auftreten von Schädlingen ist gerade in diesem sehr umfangreichen Spektrum ein breites Wissen notwendig. Es wird im Unterricht versucht, den Schülerinnen und Schülern einfache, biologische Möglichkeiten mit auf den Weg zu geben, um die Gesundheit der Obstgehölze zu erhalten.

Nicht zuletzt wurde aber auch in den letzten Jahren und mit der Weiterentwicklung des Lehrplanes intensiv in die Ausstattung der Verarbeitungsräume investiert. So können in einem geräumigen Verarbeitungsraum beste Produkte aus der Rohware Obst veredelt und im angeschlossenen „Obstbaustüberl“ präsentiert, ausgestellt und verkostet werden.

In diesem schön gestalteten Raum findet man in der Zirbenholzvertäfelung den Spruch „ex natura sapientia et beatitudo“, was übersetzt so viel heißt wie „Weisheit und Glück aus der Natur“. Mit dieser Inschrift wollen wir den jungen Menschen, die an der LFS Bruck ihre Ausbildung machen, unsere schöne Natur- und Kulturlandschaft ans Herz legen und Bewusstsein schaffen, diese nachhaltig zu bewirtschaften.

Präsident der Landwirtschaftskammer: Rupert Quehenberger

Die Landwirtschaftskammer Salzburg gratuliert der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck zum 100-jährigen Bestehen. Zwischen beiden für die bäuerliche Welt so wichtigen Institutionen gibt es eine ganz besondere Verbindung, die über den Wimmhof in Fusch geht. Dieser eigentlich recht große Betrieb wurde im Jahr 1951 von der Landwirtschaftskammer erworben. Von 1961 bis 1979 diente der Wimmhof mit einem dazu errichteten Gebäude als Melkschule für die landwirtschaftlichen Lehrlinge des Landes Salzburg. Danach wurde das Bauernhaus umgebaut, das Schulgebäude modernisiert, vom Land Salzburg gepachtet und als Expositur der Hauswirtschaftsschule Bruck genutzt. Während die Mädchen selbst der Abgeschlossenheit des Wimmhofes wenig abgewinnen konnten, war es für viele Eltern doch eher ein durchaus guter Standort, um dem jungen Nachwuchs möglichst wenig Ablenkung beim Lernen für das Leben zu geben. Der modernen Zeit folgend wurde der Standort später aufgelassen, was sicher weder dem Lernerfolg noch der persönlichen Integrität der Schülerinnen geschadet hat. Es ist aber immer wieder interessant, Menschen zu treffen, die im Wimmhof auf Melkkurs waren oder die hauswirtschaftlichen Anforderungen für das Leben auf einem



Bauernhof dort erlernt haben. Möge die Landwirtschaftliche Fachschule Bruck auch im 21. Jahrhundert ihrem Bildungsauftrag für die Menschen im ländlichen Raum gerecht werden.

Landesbäuerin und Stv. Präsidentin der Landwirtschaftskammer: Claudia Entleitner

Ein Jubiläum, das viele Handschriften trägt, viele Menschen geprägt hat und noch mehr Lebenswege beeinflusst hat. Große Verantwortung und viel gemeinsame Arbeit haben in den letzten 100 Jahren den Schulstandort in Bruck zu dem gemacht, was er heute ist. Stolz kann behauptet werden, dass die „Brucka Schui“ die beste Vorbereitung für das Leben und Arbeiten auf den Höfen ist. Innovationen, Kooperationen und Wertschätzung wurden und werden nicht nur gelehrt, sondern auch gelebt. Die Landwirtschaft im Pinzgau wird mit diesem landwirtschaftlichen Schulstandort und seinen Schwerpunkten weit über die Bezirksgrenzen hinaus sichtbar. Vielfältig ausgebildete junge Menschen, die in einer Gemeinschaft gereift sind, stehen selbstbewusst im Leben und können mit ihrem erworbenen Wissen viel Positives in der Gesellschaft bewirken. Danke an alle, die sich für die landwirtschaftliche Bildung einsetzen und den jungen Menschen das Rüstzeug für die Führung eines landwirtschaftlichen Familienbetriebes mitgeben.



Kendlbacher Anna und Riedlsberger Michaela: Generationen - Dirndl an der HWS/BHM Bruck

30

Magdalena Auer ist Schülerin der BHM Bruck und begeisterte Schneiderin. Auch ihre Mutter und ihre Oma waren Schülerinnen in Bruck und haben hier fleißig genäht. Sie erzählen, wie sie den Nähunterricht erlebt haben und wie sich der Unterricht in den letzten 60 Jahren verändert hat.

Oma

Theresia Höller (geb. Fellner) erzählt: Sie war von 1962/1963 in der „Winterschule“ - also 8 Monate - an der Hauswirtschaftsschule Bruck.

Zu dieser Zeit war Nähen ein Hauptfach. Es waren 12-13 Schüler pro Gruppe, und sie hatten Pfaff-Nähmaschinen. Stoff wurde zu dieser Zeit im Salzburger Heimatwerk gekauft - der Preis ist leider unklar und es gibt keine Aufzeichnungen dazu.

In den 60er-Jahren standen neben dem Dirndl noch einige andere Werkstücke am Lehrplan. In den Werkstätten wurden unter anderem Hemden, Röcke, Blusen und Bettwäsche genäht, sowie das Reparieren von zerrissener Kleidung gelehrt. Beim Dirndl wurde streng darauf geachtet, dass je nach Herkunft die richtige Tracht genäht wird. Eine Pinzgauerin nähte sich die Pinzgauer Sonntagstracht, die Pongauerin eine Pongauer. Auch die Farb- und Musterauswahl war noch sehr konsequent nach Vorgaben einzuhalten.



Als Theresia 1962 mit 22 Jahren nach Bruck kam, hatte sie schon einige Erfahrungen an der Nähma-

schine gemacht. Durch ihr Talent und ihren Eifer war sie einer der besten Näherinnen in ihrem Jahrgang. Somit stand sie sogar in der Freizeit am Abend ihren Schulkolleginnen helfend zur Seite. „Meng hu I nid oi - owa koiffn hui decht an jedn.“

Da es ihr so leicht von der Hand ging, hat sie auch in der Freizeit viele Werkstücke erstellt (Röcke, Hosen, Kostüme, ...). Bei der Schulausstellung hatte sie dank ihrer Schnelligkeit am meisten Werkstücke - zu ihrer Bestzeit schaffte sie eine Bluse am Tag. In dieser Zeit war der „Barchent“ (aufgerauter Baumwollstoff) sehr beliebt, und nach 60 Jahren erlebt er heute erneut einen Aufschwung. Nach der Schule konnte sie auf ihr erworbenes Wissen zurückgreifen und kleidet immer wieder ihre ganze Familie ein.

Mama

Veronika Auer (Höller) besuchte 1991-1993 die 2-jährige HWS Bruck.

Das Fach Nähen war bei ihr 2 Jahre verpflichtend. Der Stoff für die Werkstücke wurde beim Adelsberger in St. Johann gekauft.

Eine Generation später, in den 90er-Jahren, wurden beim Anfertigen von Bettwäsche, bei Reparaturen bis hin zur Rüsenschürze die grundlegenden Nähkenntnisse erworben. Ein Highlight war die Werktags- bzw. Festtagstracht. Auch in dieser Zeit waren die Vorgaben - vor allem bei der Festtracht - Farbe und Muster betreffend bindend.

Da Vroni eine der besten Schülerinnen war, durfte sie die Flachgauer Festtracht anfertigen. Diese war aufgrund der Materialien (Samt, Seide) und der Stickereien am Oberteil eine besondere Herausforderung.

Nach der Schule hat sie sich sofort eine Nähmaschine gekauft, um auch zu Hause weiterhin nähen zu können. Die genähten Trachten werden nach wie vor zu besonderen Anlässen ausgeführt.

Schülerin

Viktoria Auer, welche nun in 3. Generation die landwirtschaftliche Fachschule in Bruck besucht, ist in der 1. Klasse auch mit Leidenschaft in den Nähunterricht gegangen.

Im 2. Schuljahr wählen die Schülerinnen in der zwischen Produktveredelung und Textilem Gestalten, hier hat

sich Viktoria für Produktveredelung entschieden, da sie Nähen auch gut in ihrer Freizeit kann.

Der Stoff wurde mit den 11 Schülerinnen pro Praxisgruppe beim Lederer in Saalfelden gekauft.

Die verschiedenen Werkstücke werden laufend der Zeit angepasst, sodass die Mädchen verschiedene Nähetechniken erlernen können.

Nach wie vor ist das Dirndl bzw. die Tracht das Hauptwerkstück bzw. der Höhepunkt des Schuljahres. Um ihnen kreativen Freiraum zu geben, gibt es bei den Vorgaben wie Farbe und Muster viele Möglichkeiten. Somit kann jede Schülerin ihre eigene Individualität einbringen. Dann wird das selbstgenähte Dirndl bei vielen Anlässen mit Stolz getragen.



Vom Ableger zum Bienenfacharbeiter

Bereits im Jahr 1931 wurde lt. Chronik in die Imkerei investiert, ein Bienenhütte errichtet und mit 15 Bienenvölkern die Imkerei betrieben. Der Lehrbienenstand der Fachschule Bruck wurde im Jahr 1988 im Obstgarten hinter der Tischlerei und im Jahr 2008 auf dem heutigen Standort (Heimbienenstand) mit Schleuderraum neu errichtet.

Zu Beginn wurden 4-5 Völker mit Hinterbehandlungsbeuten gehalten, später wurde auf 12-14 Völker mit Magazin (Einheitsmaß) erweitert. Seit 15 Jahren werden die Völker nach den Richtlinien der biologischen Bienenhaltung bewirtschaftet, und das Bienenwachs wird im eigenen Wachskreislauf verarbeitet.

Im Sommer wird mit einigen Völkern zur Piffalm gewandert, um die Blütenvielfalt der Alm mit deren einzigartiger Sensorik im Honig einzufangen. Die Wirtschaftsvölker werden in zwei Zargen, die Ableger in einer Zarge überwintert.

Bei den Königinnen wurde immer auf die Zuchtlinien der *Apis mellifera carnica* geachtet, die sich als besonders ruhig, wabenfest und schwarmträge erweist. Somit kann mit den Schülern fast gänzlich auf den Bienen-schutz verzichtet werden.

Meine Vorstellung bei der Ausbildung der SchülerInnen ist der Schutz der Honigbienen und das Verständnis für die Insekten durch die Schaffung von möglichst intakten Lebensräumen. Dies soll nicht nur den Honigbienen, sondern auch den Wildbienen und anderen Bestäubern ideale Lebensräume schaffen.

Durch die Bildungsarbeit und Lehre am Bienenstand soll das Verständnis für die Honigbienen bei den zukünftigen Landwirten und Jugendlichen wachsen und nicht der Honigertrag, sondern die Bestäubungsleistung für Natur und Landwirtschaft im Vordergrund stehen.

Bei den einzelnen Arbeitsschritten im Laufe des Bienenjahrs soll immer das Wesen der Biene im Vordergrund stehen, und nicht die Maximierung vom Honigertrag. Neue Bearbeitungsmethoden wie das „Schieden“, oder die „Pressing Methode“ oder das Absperrgitter sehe ich nur als Maßnahmen, um den Ertrag zu steigern, und sind mit einer naturnahen Imkerei nicht zu vereinen.

Der Honig vom Lehrbienenstand wird zum großen Teil in der Wirtschafts- und Lehrküche der Fachschule verarbeitet. Der Honig soll beim Imker nicht nur als Rohprodukt gesehen werden, sondern weiterverarbeitet werden, um eine Wertsteigerung zu erreichen. Im Fach Produktveredelung wird der Honig auch von der sensorischen Seite betrachtet (Blüten-/Waldhonig). Weiters wird ein Teil des Blütenhonigs zu Cremehonig gerührt, oder die Pollenwaben (Perga) werden geerntet. Auch der Metansatz gehört zur Ausbildung, ist doch der Met (Honigwein) ein uraltes Getränk, das wieder zur Renaissance kommt.

Laut Lehrplan kann jeder Schüler den Freigegegenstand (Bienenwirtschaft) besuchen. Am Ende der 3. Klasse gibt es die Möglichkeit, in der 4-wöchigen Modulausbildung die Bienenfacharbeiter-Prüfung abzuschließen.

Maschinenring: Geschäftsführer Michael Fankhauser und Obmann Hubert Wörgötter

32



„Brucker Schule als Sprungbrett für die Zukunft“ - Mit 14 Jahren wissen viele noch nicht genau, welchen Beruf sie einmal ausüben möchten.

Genau so war es auch bei mir, ich wollte ursprünglich einen handwerklichen Beruf erlernen, und dann kam doch alles anders ...

Ich absolvierte die dreijährige landwirtschaftliche Fachschule in Bruck, danach besuchte ich durch Empfehlung vom jetzigen Direktor Ing. Christian Dullnigg die HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

In der LFS wird sehr viel praktischer Unterricht weitergegeben und in Raumberg hatten wir dann eher den theoretischen Teil. In der LFS knüpft man Kontakte in der Region - durch Raumberg hat man österreichweite Kontakte. Und genau diese Kombination ist im Berufsleben sehr wertvoll.

Verantwortung übernehmen, Verlässlichkeit und Optimismus - genau diese Werte wurden mir in meiner Schulausbildung mitgegeben, und dafür stehe ich auch im Berufsleben.

Als Geschäftsführer des MR Pinzgau übe ich einen sehr abwechslungsreichen Job aus, kein Tag ist gleich wie der andere. Ich habe mit gewerblichen und natürlich viel auch mit bäuerlichen Kunden zu tun, viele kennt man von der gemeinsamen Zeit in Bruck.



Die Landwirtschaftsschule Bruck und der Maschinenring sind eng miteinander verbunden, und wir sind stolz auf die gute Zusammenarbeit. Einerseits unterstützen wir die Schule bei verschiedenen Dienstleistungen in der Landwirtschaft wie zum Beispiel beim Maisanbau. Und andererseits profitieren wir als regionaler Arbeitgeber von zahlreichen Absolventen, welche nach der Schule und anschließender Lehre bei uns tätig sind.

Ich bin selber Absolvent dieser Schule und schätze als Hofübernehmer immer noch die fundierte Ausbildung in Bruck.

Ich bin selber Absolvent dieser Schule und schätze als Hofübernehmer immer noch die fundierte Ausbildung in Bruck.

Raiffeisenbank Hohe Tauern: Thomas Hollaus, Dominik Meindl, Martin Huber



Wir als Nachbarn beobachten mit Begeisterung die ausgezeichnete Entwicklung und das vielfältige Angebot der Landwirtschaftlichen Fachschule.

Der gute Ruf einer zukunftsweisenden Ausbildung ist zurecht gegeben, und wir freuen uns immer wieder, Absolventen dieser vorbildlichen Schule in unseren Reihen aufnehmen zu dürfen.

Wir danken der Schulleitung für die stets gute Zusammenarbeit und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

Seit über 15 Jahren erfolgreiche Kutschen-Kurse unserer Schule

Am 28. Februar 2009 fand die erste Prüfung zur Erlangung des „Österreichischen Fahrerabzeichens in Bronze“ (ÖFAB) an unserer Schule statt. 13 hochmotivierte Kandidatinnen und Kandidaten, Schüler und einige externe Teilnehmer stellten sich der Herausforderung als Versuchsgruppe. Mit zwei schweren Leutascher Kutschen, bei der wir die Spielwaage erst noch zu einer fixen Bracke umbauen mussten, bestanden alle Teilnehmer unter den strengen Augen der Prüfer Georg Moser und Harald Aigner den praktischen sowie den theoretischen Teil der Prüfung.

Im Vorfeld bedurfte es einiger Überzeugungsarbeit, um bei den Schülern, die zum Großteil von Betrieben mit bäuerlicher Pferdehaltung stammten, die Vorteile einer fundierten Kutschenfahrausbildung zu erklären und sie

für den Kurs zu begeistern - für sie selbst, ihre Pferde und auch für ihre zukünftigen Betriebsentwicklung.

Dieses anfängliche Zaudern wandelte sich schnell zu einem Lauffeuer, und heute stehen wir nach 28 Kursen und über 350 Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern vor einem ungebrochenen Run auf diese Schulveranstaltungen, die jeden Herbst an vier Wochenenden an unserer Landwirtschaftsschule in Bruck stattfinden. Auch schon für nächsten Herbst sind die Kurstermine fixiert und die Anmeldungen laufen. Mittlerweile ist die Ausrüstung perfektioniert worden, die Pferde sind über die Jahre getauscht worden. Nur sie sind die Gleichen geblieben: Ausbilder Rudolf Pirhofer, Gespannführerin Martina Mühlbauer und Gespannführer und Kursorganisator Wilhelm Hutter.

33

Projekt Weihnachtsmarkt



Im dritten Jahrgang arbeiten die Schülerinnen in BHM = Betriebs- und Haushaltsmanagement in Teams, meist bestehend aus vier Schülerinnen. Die Mädchen schlüpfen in die Rolle der Selbstständigkeit und gründen ein Start-up-Unternehmen. Bereits am Ende der zweiten Klasse starten wir mit der Themenfindung und der Teambildung. So kann über die Sommerferien schon fleißig getüftelt werden, erste Rohstoffe und Produkt-

bestandteile werden gesammelt und vorbereitet. Ab Schulbeginn der dritten Klasse geht es dann Schlag auf Schlag. Mit dem Businessplan werden sämtliche Überlegungen für eine Unternehmensgründung getroffen und somit ein Unternehmenskonzept erarbeitet. Der Unterricht läuft projektorientiert ab. Das heißt, die Teams bekommen Inputs, arbeiten dann aber größtenteils selbstständig in ihren Gruppen.

Im Businessplan beschäftigen sie sich mit folgenden Themen:

- Logo, Slogan, Namensgebung
- Unternehmensphilosophie, Authentizität
- Mitbewerber und Konkurrenz
- Chancen und Risiken
- Innovation
- Produktentwicklung, Erzeugung der Produkte
- Produktfotografie
- Kalkulation
- Etikettierung und Verpackung
- Dienstleistungen als Alleinstellungsmerkmal
- Vermarktung und Verkauf
- Umsetzungsplanung; Blick in die Zukunft

Parallel dazu laufen sämtliche Produktionsschritte und die Abgabe der ersten Probeprodukte.

Den Höhepunkt unseres Projektes stellt unser jährlicher Weihnachtsmarkt dar. Der große Präsentations- und Markttag startet mit der Business-Präsentation vor

einer externen Jury. Die Präsentation ist ähnlich dem Prinzip „2 Minuten, 2 Millionen“ aufgebaut. Hierbei versuchen die Jungunternehmerinnen, ihre Firmen professionell in Szene zu setzen. Parallel dazu werden die Marktstände im Schulhof weihnachtlich und stilgerecht, passend zu den einzelnen Unternehmen, dekoriert und bestückt.

Am Nachmittag findet der Verkauf der Produkte und die Information über die angebotenen Dienstleistungen statt. Weiters bieten die Mädchen auch kleine Imbisse und Getränke vor Ort an.

Unser Weihnachtsmarkt ist jedes Jahr wieder ein großartiges Erlebnis und bei Jung und Alt aus der Umgebung sehr beliebt.

Das Projekt ist eine große Herausforderung, allein die Art von Unterricht und die offenen Arbeits- und Lernformen sind für die Mädchen nicht alltäglich, jedoch sehr lebensnah und real. Am Schluss sind unsere Jungunternehmerinnen und wir Lehrerinnen jedes Jahr wieder stolz auf die hervorragenden Ergebnisse und Lernerfolge.



Die Schulmusik der LFS Bruck

Musik ist eine Sprache, die man überall spricht, nach diesem Motto wird auch an der LFS Bruck gemeinsam musiziert. Im Laufe der Zeit waren es die verschiedensten Besetzungen, mit denen man die Feiern und Feste im Jahresablauf eines Schuljahres umrahmt hat. Ob in kleiner Formation mit einem Quartett oder einem Quintett oder mit einer großen Blasmusik, es war immer die Freude am Musizieren und an der Gemeinschaft, die eine Veranstaltung zum Klingen

brachte. Aus Erzählungen und von alten Fotos kann entnommen werden, dass seit Gründung der Schule die Musik bei den verschiedensten Anlässen eine Rolle spielte. So sind es zu Beginn eines Schuljahres die feierlichen Umrahmungen des Anfangsgottesdienstes, der Erntedankfeier und im Herbst die Ausrückung der gesamten Schulmusik zum Tag der offenen Tür. Weiter geht es im Jahresablauf mit dem adventlichen Weisen zur Rorate oder zur Weihnachtsfeier, die seit nunmehr

einigen Jahren zu einem besinnlichen Verweilen vor dem alten Bauernhaus stattfindet. Zu einem fast fixen Termin zählt auch die Ausrückung der Schulmusik in verkleideter Formation zum Faschingsdienstag, wo zur Begeisterung aller durch die Schule und durch den Ortskern von Bruck musiziert und marschiert wird. Eine der letzten Ausrückungen im Jahresablauf der LFS Bruck ist die feierliche Umrahmung der Abschlussfeiern der dritten Jahrgänge. Neben diesen Fixpunkten im Jahr wird jedoch auch jedem anderen Termin von den Musikantinnen und Musikanten ein würdiger Rahmen verliehen.

Die gesamte Schulmusik hat in den letzten Jahren an ihrer Mitgliederstärke zugenommen. So rückt die Schulmusik in ihrer vollen Stärke mit bis zu 45 bis 47 Mitgliedern aus. Das ist eine sehr erfreuliche Entwicklung, und dies lässt auch die Herzen der verantwortlichen Lehrkräfte und der Zuseher und Zuhörer höher schlagen. Angeführt wird die Schulmusik stets von einem Stabführer aus den eigenen Reihen. Begleitet wird dieser in der ersten Reihe von vier Marketenderinnen, welche für das „geistige“ Wohlergehen der Ehrengäste und Zuseher verantwortlich sind.

Ein besonderer Höhepunkt bei den Ausrückungen, vor allem am Tag der offenen Tür oder beim Erntedankfestzug, ist die gemeinsame Ausrückung mit den Schnalzern hoch zu Ross. Die Schnalzer reiten mit den Schulpferden dem Festzug voraus und künden diesen lautstark an. Damit auch der Spaß und das Gemeinschaftswesen nicht zu kurz kommen, werden jährlich Ausflüge mit den Mitgliedern der Musikkapelle unter-

nommen. Hier sind Destinationen wie die Rodelbahn in Bramberg oder ein Ausflug in die Landeshauptstadt willkommene Ziele.

Die Schulmusik war aber auch im Laufe ihres Bestehens auch schon über das Bundesland Salzburg hinaus musikalisch unterwegs. So konnte sie unsere Jungzüchter zu den Championaten und Wettbewerben in die Steiermark und nach Niederösterreich begleiten.

An dieser Stelle ist es angebracht, unseren gesamten Musikantinnen und Musikanten, welche in der so langen Zeit des Bestandes der LFS Bruck mit Freude und Eifer bereit waren, unseren gemeinsamen Feiern und Veranstaltungen einen würdigen Rahmen zu geben. Außerdem danken wir den verantwortlichen Lehrkräften für ihr Engagement, die Schulmusik zu stützen und zu leiten.

35



Brigitte Höllwerth: Engagement, Leidenschaft und Entwicklung

Diese drei Wörter beschreiben nicht nur meine eigene Zeit in der Landwirtschaftsschule in Bruck, sondern auch die Zusammenarbeit der Landjugend mit der LFS.

Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass durch das Vertrauen der Lehrkräfte gegenüber den Schülern, das Internatsleben und die vielfältige Ausbildung in der LFS Bruck unzählige engagierte, motivierte und gut ausgebildete junge Erwachsene mit Hausverstand und Tatendrang die Schule nach 3 Jahren verlassen. Jugendliche, welche nicht selten die Leidenschaft zur Bildung bei der Landjugend fortführen und als Funktionäre fungieren. Die Entwicklung eines jeden Einzelnen davon wird stark von der Landwirtschaftsschule Bruck geprägt, und wir sind sehr stolz darauf, dass wir diese als Partner bezeichnen dürfen, und möchten diesen Anlass nutzen, um von Herzen Danke für die großartige Zusammenarbeit zu sagen.



Hauswirtschaft: Keine(r) will sie, jede(n) betrifft sie

36

Wurde im Mittelalter die Hausherrin als Chefin angesehen, entwickelte sich dieser Begriff im Laufe der Zeit zum klassischen Bild einer Hausfrau.

Die Hausarbeit zu Beginn des 20. Jahrhunderts war vor allem körperlich sehr viel anstrengender. Es gab keine Hilfsmittel, um das Haus oder die Wäsche zu reinigen.

Obwohl die wertvolle Kindererziehung schon immer zu den Aufgaben der Frau gehörte, hatte der Begriff „Hausfrau“ dennoch einen negativen Beigeschmack.

Eine „Nurhausfrau“ wurde von der Gesellschaft als „arbeitslos“ angesehen.

Diese öffentliche Haltung brachte mit sich, dass immer mehr Frauen ihre Bestätigung in einer Arbeit außer Haus suchten. Trotz mancher Ansätze partnerschaftlicher Arbeitsteilung stemmt weiterhin die Frau den Großteil der anfallenden Hausarbeit.

Wenn die Hauswirtschaft in der Gesellschaft nicht angesehen ist, warum sollen wir diese weiterhin unterrichten?

Hauswirtschaft ist mehr als nur Kochen und Putzen. In einem Zuhause stehen das Wohlfühlen und die Bedürfnisse der Menschen im Vordergrund. Die Schülerinnen lernen das Planen und Einrichten von neuen Räumen und gezielte Wäschepflege. Außerdem ist uns

der soziale Aspekt im Haushalt ein großes Anliegen. Mit den Kursen „Pflegefit“ und „Babyfit“, die vom Jugendrotkreuz angeboten und durch Lehrpersonen unterrichtet werden, sind die Schülerinnen für die Betreuung von Kindern und Erwachsenen vorbereitet.

Derzeit lehren wir den aktuellen Hygienestandard in der Reinigung, wir arbeiten umweltschonend, effizient und ergonomisch. Wir nehmen aktuelle Trends auf und probieren und analysieren diese im Unterricht.

Die Schülerinnen sollen selbstständige und selbstbewusste Frauen werden, die ihren Haushalt mit Beruf und Familie vereinbaren können.

Für ihren zukünftigen Job als Familienmanagerin verfolgen unsere Schülerinnen folgende Ziele:

- Eine partnerschaftliche Arbeitseinteilung der Aufgaben.
- Die Automatisierung der Reinigungsvorgänge mit Hilfe von Robotern oder besseren Maschinen.
- Gesunde Ernährung ihrer Familie.
- Selbstverwirklichung und Selbstbestimmung, beruflich wie auch privat.

Die Ausbildung an unserer Schule liefert den AbsolventInnen Perspektiven, Beruf und Haushalt so zu verbinden, dass sie dabei auf ihre persönlichen Ansprüche achten und nicht darauf verzichten müssen.

's Mùchwagei



Es gibt keinen Schüler in Bruck, der nicht den Spruch „Buama, holts amoi des Mùchwagei!“ kennt. Es war ursprünglich ein Eigenbau für den Transport der Milchkannen von der Milchammer zum Milchbankerl an der Glocknerstrasse. Nach der Umstellung der Milchabholung Anfang der 90er-Jahre wurde es zum Universalfahrzeug für Transporte aller Art. Es gibt bei uns keine Landwirtschaftspraxis, wo nicht einmal das Milchwagei zum Einsatz kommt.

Zum Beispiel um Milch in die Käserei zu transportieren, Fleisch von der Metzgerei in die Wirtschaftsküche, Baumaterial zu kleineren Baustellen, oder auch mal ein kleines Wettrennen oder als Requisite bei Wettbewerben. Unermüdlich werden jedes Jahr einige Patschen geflickt, und zum 100-jährigen Schuljubiläum bekommt es einen neuen Holzbelag.

RegioBox Bruck

Seit November 2019 werden an der LFS Bruck schul- und hofeigene Produkte über den 24/7-Hofladen - die sogenannte

„RegioBox“ - vermarktet. Dieser Lebensmittelautomat befindet sich hinterm Stall direkt an der Straße und wird von den Lernenden hier am Standort gut angenommen, und auch die Bevölkerung schätzt die regionalen Lebensmittel, die es hier zu kaufen gibt. Erhältlich sind in der RegioBox neben schuleigenen

Produkten vom Piffgut auch Waren anderer Erzeuger aus der Region. Diese können für einen kleinen Beitrag ein Fach im Automaten mieten und finden so oft großen Absatz.

Mit dieser Kooperation werden fast 40 unterschiedliche Lebensmittel angeboten, und das sehr erfolgreich: Rund 20.000 mal pro Jahr gibt der Automat der RegioBox ein Produkt an einen Konsumenten aus.

37

Lebensqualität Bauernhof: Mag. Karin Deutschmann-Hietl und Christiane Keil

Schon seit vielen Jahren wird das Team von Lebensqualität Bauernhof herzlich an der LFS Bruck empfangen. Ich darf jedes Jahr mehrere Male an die Schule kommen und den „Bauer und Bäuerin sein heute“-Workshop mit den Schülerinnen und Schülern gestalten. Begleitet werde ich dabei von Willi Huttegger, Steinmannbauer aus Hüttschlag, der einen offenen Einblick in sein Leben als Bauer, Familienvater und Direktvermarkter gibt.

Die Schülerinnen und Schüler hinterfragen im Laufe eines Halbtages ihre gewohnten Rollenbilder und dürfen ihren visionären Zukunftsbetrieb selbst gestalten und gegenseitig präsentieren. Es ist jedes Mal wieder ein besonderes Erlebnis, die Sichtweisen der Schülerinnen und Schüler zu erfahren und gegenseitig Erfahrungen auszutauschen.

Die Initiative „Lebensqualität Bauernhof“ gratuliert der LFS Bruck zu 100 erfolgreichen Jahren und wünscht weiterhin von Herzen alles Gute!



Pfarrer Dr. Winfried Weihrauch

Als Nachbar freue ich mich über das pulsierende Leben in und um die Schule. Früher standen oft Burschen unter dem Fenster der Mädchen, um ihnen ihre Zuwendung zu zeigen, heute geht alles über Handy ...

Highlights sind mir die Rorate im Advent bei Kerzenschein mit den Schülerinnen, und beim Schuleröffnungs-

gottesdienst fasst auch die große Brucker Marienkirche kaum die große Schar der lebendig Mitfeiernden.

Ad multos annos!

Landesverband für Schafe und Ziegen: Geschäftsführer DI Bernhard Rinnhofer

Gemeinsame Wege gehen! Dank der engen Zusammenarbeit der LFS Bruck mit dem Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen konnte in den vergangenen Jahren viel Positives für die Kleinwiederkäuer erreicht werden.

Unvergessen bleibt neben dem Fotoshooting auf der Alm auch die Produktion von Lamm- und Kitzgerichten

für die verschiedensten Veranstaltungen und die stets offenen Schultüren für viele Kurse und Schulungen. So können wir gemeinsam einer positiven Zukunft entgegenblicken und freuen uns auf viele weitere Projekte in den kommenden 100 Jahren!



Geschäftsführer des Rinderzuchtverbandes Ing. Thomas Edenhauser: „Motivierte Bäuerinnen und Bauern für die Zukunft!“

Die Landwirtschaftsschule Bruck und die Rinderzucht Salzburg verbindet eine jahrzehntelange Partnerschaft. Es ist wahrlich motivierend, zu sehen, wenn zahlreiche junge Leute in Maishofen auf den Versteigerungen zu erblicken sind. Die LehrerInnen besuchen mit den SchülerInnen gemeinsam die Versteigerungen, so sieht Praxisunterricht aus, und hier sind die SchülerInnen wirklich „live“ dabei! Bei vielen Veranstaltungen dürfen wir uns über die Hilfe und Unterstützung der SchülerInnen und LehrerInnen freuen. Dafür möchten wir uns recht herzlich bedanken.

Die Landwirtschaftsschule Bruck ist die Bildungsstätte für die bäuerliche Jugend im Raum Pinzgau/Pongau und hat sich zu einem modernen Schulstandort entwickelt, der über die bäuerliche Welt hinaus einen

sehr guten Ruf genießt. Die SchülerInnen bekommen eine vielfältige Ausbildung und sind sehr gefragte MitarbeiterInnen in vielen Branchen.

Wir hoffen, dass wir viele Schülerinnen und Schüler anschließend noch oft in Maishofen willkommen heißen dürfen. Wir gratulieren der Landwirtschaftsschule Bruck recht herzlich zu ihrem runden Jubiläum und bedanken uns für die sehr gute, wertschätzende Zusammenarbeit! Vor allem Direktor Christian Dullnigg möchten wir für die Weiterentwicklung der Schule zu einem modernen Schulzentrum für die bäuerlichen Jugend recht herzlich danken und gratulieren.

Auf die nächsten 100 Jahre!!
Eure Rinderzucht Salzburg

39

Kulinarisches aus der Brucker Schulküche - regional, innovativ und köstlich!

In unseren Schulküchen legen wir größten Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten, vorzugsweise in Bioqualität. Rezepte werden weiterentwickelt und kreativ in der Speiseplanung umgesetzt.

Beim Kochwettbewerb der Landwirtschaftlichen Fachschulen zum Thema „Innovative Gerichte mit Lebensmitteln aus heimischer Landwirtschaft“ holten unsere Schülerinnen den Siegerpreis in den Pinzgau.

Mit der Aufgabe, ein innovatives Dreigänge-Menü aus regionalen Produkten zusammenzustellen und im Team zu kochen, kreativ anzurichten und zu servieren, konnte die „Brucker Schui“ die hochrangige Jury mit Rudi Obauer überzeugen. Wir verwendeten bewusst keine Edelteile vom Lamm, da auch günstigere Teilstücke schmackhaft zubereitet werden können.

Unser Siegermenü:

- Ziegenkäsevariationen mit Fichtenwipfelsirup auf Portulak und Pflücksalat
- Gerollte Brust vom Junglamm, Erdäpfelbuchteln mit Pinzgauer Schotten, glasiertes Kohlrabi-Karottengemüse, Wildkräuterpesto
- Hollerblütenparfait auf Rhabarber-Erdbeerragout garniert mit Honigwaben und Zitronenverbena-Zucker





Gerollte Brust vom Junglamm

- 1 kg Junglammbrust, ausgelöst
- Salz, Pfeffer, Thymian, Salbei, Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 1-2 KL Maizena zum Binden für die Soße

Fülle

- 150 g Knödelbrot
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Butter
- Salz, Muskat
- gehackte Petersilie

Knödelmasse

1. Semmelbrot mit heißer Milch übergießen, Eier, Gewürze, gehackte Petersilie und geröstete Zwiebel dazugeben, etwas ziehen lassen.
2. Die Lammb Brust mit Gewürzen und geschnittenen Knoblauchzehen einreiben.
3. Knödelmasse zu einer Rolle formen, auf die Lammb Brust legen, eng einrollen, mit Spagat binden.
4. Lammb Brust in einer Pfanne oder in einem Bräter rundherum kräftig anbraten.
5. Bratenrückstand mit Suppe ablöschen, Lammrollbraten ins vorgeheizte Rohr schieben.
6. Bei 150-160 °C, ca. 2 Stunden braten. Mehrmals etwas Suppe zugießen.
7. Braten vor dem Aufschneiden zugedeckt 10-15 Min. rasten lassen.

8. Bratensaft mit Maizena binden.

9. Lammrollbraten in Scheiben schneiden, mit Erdäpfelbuchteln und Wildkräuter-Pesto sowie Kohlrabi-Karotten-Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Erdäpfelbuchteln mit Schotten

- 200 g mehlig Kartoffeln gekocht und gepresst
- 250 g Mehl griffig/glatt
- 1 P. Trockenhefe
- Salz, Muskat
- 30 g weiche Butter
- 1 Dotter
- ca. 150 ml Wasser, lauwarm
- 2-3 EL geräucherten Schotten, gerieben

1. Gekochte Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. In einer Schüssel mit flüssiger Butter und Dotter vermengen, mit Salz und Muskatnuss würzen.
2. Trockengerm mit Mehl vermischen, mit den anderen Zutaten und dem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten (Kochlöffel). Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch bedecken und gehen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen und diese in gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen, in flüssiger Butter wenden und eng in eine gut ausgefettete Auflaufform einlegen.
4. Bei Zimmertemperatur nochmals gehen lassen.
5. Erdäpfelbuchteln im vorgeheizten Rohr bei 175 °C backen.

Männer können das auch!

Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau hin oder her - es macht durchaus Sinn, dass Männer die Fülle an Tätigkeiten, die einen Haushalt ausmachen, kennen und schätzen lernen, einen Herd bedienen und ein paar Gerichte zaubern können.

Seit einigen Jahren gibt es das Fach „Ernährung und Haushalt“ für die 1. Klassen der LFS. Dabei wird das theoretische Wissen über Ernährung, Lebensmittel und Haushaltsführung auch in die Praxis umgesetzt. Auf eine Einheit zum Thema Reinigung und Wäsche folgen einige Blöcke Küchenpraxis. Und es ist jedes Jahr wieder faszinierend zu beobachten, wie geschickt und kreativ die Burschen beim Zubereiten der Speisen sind.

Gekocht wird in der BHM, was schon das erste Highlight für die (größtenteils) Burschen ist. Besonders spannend wird es, wenn dann heimlich Kuchenstücke an die Mädels verteilt werden oder wenn sich plötzlich zwei Schüler inmitten einer Mädchen-Servier-Gruppe beim Abwaschplatz behaupten müssen.

Die Beweggründe, auch außerhalb der Schule zum Kochlöffel zu greifen, sind dabei recht unterschiedlich: Machen sich einige Sorgen, dass sie ohne Kochkünste keine Frau finden werden, haben die meisten ganz einfach Interesse an gutem Essen.

Im Unterricht werden dann im Akkord Palatschinken produziert, die besten Eintöpfe gekocht, kleine, feine Grießnockerl geformt, schöne Kipferl und Salzstangerl gedreht, die ganze Klasse mit Faschingskrapfen versorgt, ein Dessert für den Klassenvorstand mitgenommen, herzhaftes Brettljausen hergerichtet oder einfach nur ein Becherkuchen à la Sacher zubereitet.



Natürlich gehören ein schön gedeckter Tisch und das gemeinsame Essen inklusive interessanter Tischgespräche einfach dazu. Diskussionen darüber, wer keinen Salat mag, wer wie viel Fleisch isst und wer einen Thermomix zu Hause hat und bedienen kann, gehören genauso dazu, wie Nach- oder Vorbereitungen vom Wochenende.

Zum Schluss stellt sich noch die Frage, was jeder Mann kochen können sollte. Darauf würde ich antworten: Palatschinken! Einfach, praktisch, vielseitig, schnell in der Zubereitung, und man hat dafür immer alles daheim. Und die Kinder mögen's auch!



Eine runde Sache: 1000 Schnitzel, 1000 Krapfen, 100 l Gulasch möglichst bio und regional



An Appetit fehlt es unseren Schüler*innen nicht. Drei Schnitzel oder fünf Krapfen verträgt so ein Magen eines 16-Jährigen, der soeben von der Forstpraxis aus dem Wald oder vom Kuhstyling im Stall kommt, allemal. Frisch gekocht mit Lebensmitteln aus dem eigenen Lehrbetrieb, aus der Region oder vom Großhandel ist die Prämisse in der Wirtschaftsküche.

Frühstück, Vormittagsjause, Mittagessen, Nachmittagsobst, Abendessen und noch eine späte Jause ist das Tagesprogramm. Für täglich rund 450 Mittagessen muss eben etwas mehr kalkuliert werden, schließlich sind alle jung und im Wachstum. Versorgt werden neben den

360 Schüler*innen auch Teilnehmer*innen von externen Kursen und Veranstaltungen, die Lehrer*innen sowie die Mitarbeiter*innen in Haus und Hof.

So wird gekocht: „Bruckerschui“ Rindsgulasch

Zutaten für eine Mahlzeit:

- 65 kg Bio-Rindfleisch vom Pinzgauer Rind des Piffgutes
- 15 kg Zwiebel aus Österreich
- 200 g Knoblauch aus Österreich
- 1 kg Paprikapulver edelsüß (bio)
- 4,5 kg Tomatenmark
- Gewürzmischung des Chefkochs Martin
- 50 l Fuscher Quellwasser

Schülerheim

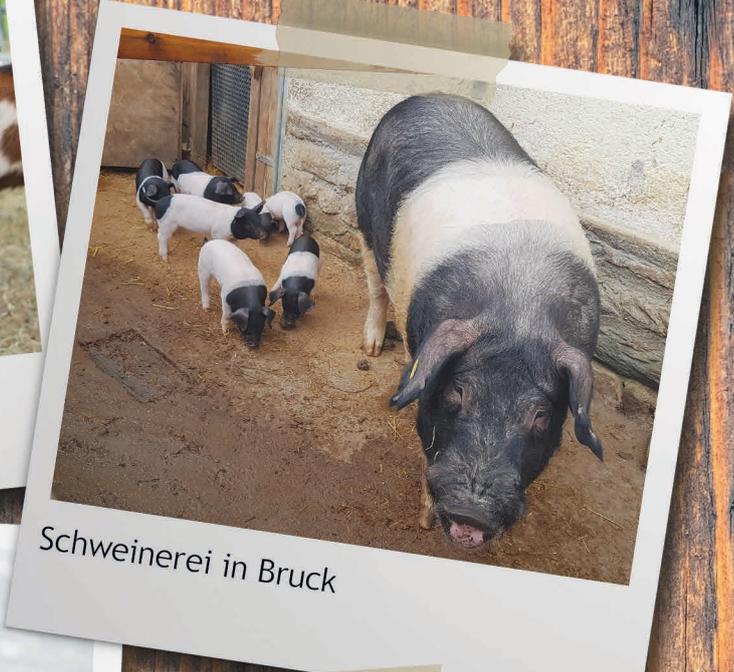
Im Schülerheim lernen die Schüler*innen die große Gemeinschaft kennen und in der Gemeinschaft zu leben und lernen. Ein ausreichendes Freizeitangebot steht ihnen dabei zur Verfügung. Gerne vergnügen sie sich beim Volleyball, im Schießkino, beim Billard oder bei Sportturnieren im Turnsaal oder Fußballplatz.







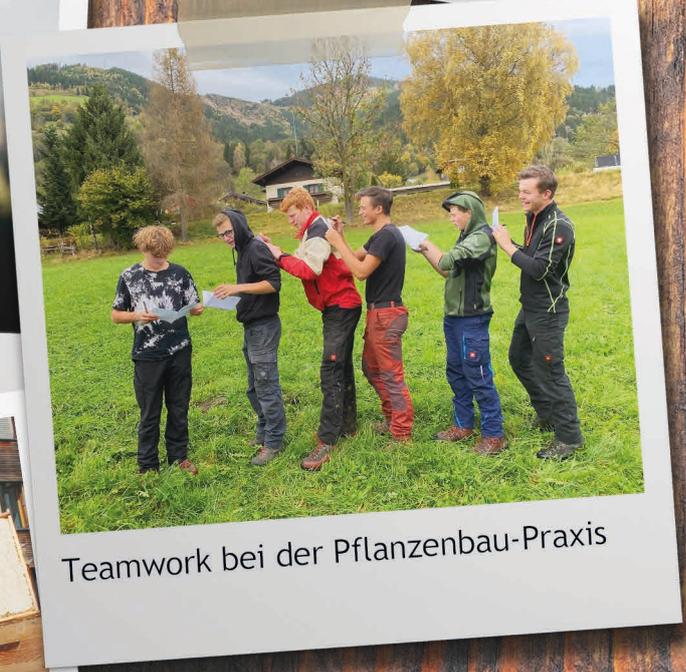
Kleinvieh macht auch Mist



Schweinerei in Bruck



Herbert Astl, Absolvent



Teamwork bei der Pflanzenbau-Praxis



Vom Ableger zum Bienenfacharbeiter



Kutschenkurs



1000 Schnitzel



2 x Georg Kaltenhauser



Prof. Christian Fichtenbauer,
Absolvent und Lehrer



Franz Eder mit Schülern in
der Metallwerkstatt

Bildnachweise

Titelbild: Land Salzburg
 Seite 4: Neumayr-Leopold
 Seite 5: Neumayr-Leopold
 Seite 6: Christian Dullnigg: Privat
 Seite 7: Land Salzburg
 Seite 8: Land Salzburg
 Seite 9: Land Salzburg
 Seite 10: Land Salzburg
 Seite 11: Land Salzburg
 Seite 12: Magdalena Metzler: Privat
 Seite 13: Enrique Gildemeister: Privat
 Seite 14: Land Salzburg
 Seite 15: L. Steiner: Privat
 Seite 17: Land Salzburg
 Seite 18: Martina Mühlbauer: Privat
 Seite 19: Martina Mühlbauer
 Seite 21: Foto HaKa
 Seite 22: GROHAG: Daniel Zupanc
 Seite 23: Land Salzburg
 Seite 24: Elisabeth Eder
 Seite 25: Elisabeth Eder
 Seite 26: Kilian Wallner: Privat
 Seite 27: Land Salzburg
 Seite 28: Land Salzburg
 Seite 29: Rupert Quehenberger und Claudia Entleitner:
 Landwirtschaftskammer Salzburg
 Seite 30: Privat
 Seite 31: Land Salzburg
 Seite 32: Maschinenring: Maschinenring Salzburg
 Seite 32: Raiffeisen: Raiffeisenbank Hohe Tauern
 Seite 33: Land Salzburg
 Seite 34: Land Salzburg
 Seite 35: Land Salzburg
 Seite 35: Brigitte Höllwerth, Privat
 Seite 36: Land Salzburg
 Seite 37: LQB: Lebensqualität Bauernhof
 Seite 38: Zuchtverband: Daniela Köppl
 Seite 39: Land Salzburg
 Seite 40: Land Salzburg
 Seite 41: Land Salzburg
 Seite 42: Speisesaal: Richard Thoma;
 Gruppenfoto Bedienstete: Elisabeth Eder
 Seite 44: Herbert Astl: Privat; Kleinvieh, Schweinerei,
 Pflanzenbau, Bienenfacharbeiter: Land Salzburg
 Seite 45: Kutschenkurs und 1000 Schnitzel:
 Richard Thoma; Kaltenhauser Georg: Privat;
 Christian Fichtenbauer: Elisabeth Eder;
 Metallwerkstatt: Land Salzburg
 Foto Rückseite: Elisabeth Eder



**LAND
SALZBURG**
