



Endlich Frühling!

Frühlingsfest

Am Samstag, den 6. Mai findet das 27. Frühlingsfest zum Thema „C'est la vie“ statt.

DESTILLATA 2006

Brenner aus der Steiermark an der Spitze.

Action im Schnee

Der Wintersporttag sowie ein Faschaubenrennen sorgen für Spaß im Schnee.

Neues aus der OWET

Seit dem letzten Obstler ist schon wieder ein Viertel des heurigen Jahres vergangen, das erste Schulhalbjahr vorbei und wir eilen mit Riesenschritten Richtung Frühlingsfest und Schulschluss. Es ist also wieder einmal an der Zeit, einen Zwischenbericht aus unserer Schule zu geben.

meinde. Obwohl über den Energiepreis auch die Baukosten der neuen Heizung abgedeckt werden müssen und für die beteiligten Bauern auch noch entsprechende Erlöse für die Hackschnitzel erzielt werden sollen, wird der Aufwand für die Heizung der Schule ungefähr gleich bleiben. Erfreulicherweise haben sich auch bereits einige unserer Nachbarn dazu entschlossen, ihre Heizungen stillzulegen und ebenfalls die Wärme aus diesem lokalen Fernwärmenetz zu beziehen.

Neue Hackschnitzelheizung

Etwa ein Jahr wurde daran intensiv geplant, aber seit 16. Dezember 2005 ist es wirklich soweit: Die alte Ölheizung hat ausgedient und wurde durch eine moderne Hackschnitzelheizung ersetzt.



12 Bauern aus unserer Heimatgemeinde Hofstätten haben sich zu einer Wärmeliefergemeinschaft zusammengeschlossen und errichteten diese Anlage auf ihre Kosten. Unsere Fachschule hat den dazu notwendigen Grund zur Verfügung gestellt und ist natürlich der Hauptabnehmer für die erzeugte Wärme. Dadurch werden bei uns pro Jahr etwa 45.000 Liter Heizöl extraleicht durch heimische, umweltfreundliche und erneuerbare Energie ersetzt. Damit bleibt natürlich auch das Geld, das wir bisher für den Öllankauf ausgeben mussten, in der eigenen Ge-

Seminare

Unsere Seminarreihe über den Winter ist nun auch ziemlich abgeschlossen und die angebotenen Veranstaltungen wurden zum Großteil gut besucht. Wie auch in den vergangenen Jahren wurden die Seminare wiederum gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer, den Beratungsteams, dem Verband der steirischen Erwerbsobstbauern und dem Versuchszentrum für Obst- und Weinbau Haidegg organisiert. Allen Beteiligten daran auch an dieser Stelle ein herzliches Danke. Die Verringerung der Anzahl der Seminare und die Konzentration des Angebotes auf weniger Veranstaltungen, dafür aber mit breit gefächertem Inhalt, hat sich meiner Meinung nach gut bewährt. Zusammenarbeit und Konzentration der Ressourcen ist wichtig und soll in allen Bereichen der Obstwirtschaft verwirklicht werden, denn wir sind im internationalen Vergleich eine kleine Anzahl von Obstbauern mit

INHALT

Neues aus der OWET

Dir. DI Dr. Dagobert Eberdorfer..... 2-3

Absolventenportrait

Maria Reiterer..... 4

Gesunde Wurzeln ...

Gruber-Genetti Andreas..... 5

Aus dem Schulleben

Action im Schnee..... 6

OWET-Fasstaubenrennen..... 7

Besuch bei der CeBit..... 7

Destillata

Steirische Brenner a. d. Spitze..... 8

Elektr. Sprühersteuerung

Robert Mild..... 9

Sicherheit beim Schnapsbrennen

C. Adelman u. G. Innerhofer..... 10

Produktinformation

Diverses..... 11-15

Frühlingsfest

Einladung..... 16

Impressum: Eigentümer, Verleger und Herausgeber: Absolventenverein der Fachschule für OBST-Wirtschaft und EDV-Technik Gleisdorf, 8200 Gleisdorf, Tel: 03112/2219-0, Fax: DW 10
E-Mail: lfs@gleisdorf.stmk.gv.at
Internet: www.fachschule-gleisdorf.at
Redaktion und Fotos: Direktor, Lehrer und Personal der OWET Gleisdorf, Coverfoto: Haberl Stefan
Layout: Christian Hirzberger, Druck: Dorrong OHG, Graz

einer verschwindend kleinen Erntemenge und können uns daher keine wie immer gearteten Zersplitterungen und Konkurrenz in den eigenen Reihen erlauben.

Obstbaumeisterkurs

Nach mehreren Jahren Pause sind heuer wieder genügend Kandidaten zusammengekommen, damit die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle einen eigenen Obstbaumeisterkurs organisieren konnte. 24 Damen und Herren von Burgenland bis Tirol haben in diesem Winter an unserer Schule den allgemeinen Teil der Meisterausbildung absolviert. Besonders die Teilnahme von älteren Personen an solchen Weiterbildungsveranstaltungen ist immer wieder bewundernswert, denn es gehört schon eine Portion Selbstüberwindung dazu, nach vielen Jahren praktischer Arbeit sich wieder wochenlang auf eine Schulbank zu setzen und zu lernen. Sie alle sind aber ein Vorbild, dass es auch im Obstbau nicht ohne das lebenslange Lernen geht und nur ständige Weiterbildung den schon erreichten Vorsprung gegenüber seinen Mitbewerbern abzusichern hilft.

Elterntag

Wie jedes Jahr wurde auch heuer wieder knapp vor den Semesterferien für die Eltern der 3. Klasse der nun schon traditionelle Elterntag organisiert. Allgemeinrechtliche, steuerrechtliche und sozialrechtliche Fragen im Zusammenleben von Generationen innerhalb der Familie wurden behandelt und die Herausforderungen der modernen Gesellschaft diskutiert. Mit Dr. Putz, Mag. Lichtenschopf und Prof. Dr. Neuhold hatten wir wiederum ausgezeichnete Referenten für diese Themen. Für die

richtige Bewegung im Alltag sorgte die Physiotherapie Friß. Damit auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kam, gab es ein gemeinsames Abendessen mit einer kommentierten Weinkost von Weinbau Leitner, Schattauberg.

Auftanz beim Bauernbundball



Eine besondere Auszeichnung für die Tänzer aus der Abschlussklasse war es wiederum, beim größten Ball Österreichs, dem Bauernbundball, in der Grazer Stadthalle mitwirken zu können. Gemeinsam mit Schülern anderer Fachschulen haben sie unter bewährter Leitung von Dir. Wolf die Polonaise einstudiert und den Eröffnungstanz gewagt.

Zusammenarbeit mit HTL Weiz und HBLA Klosterneuburg

Aus dem heurigen 3. Jahrgang, Fachrichtung EDV-Technik, haben sich wiederum 5 Schüler entschlossen, den Vorbereitungslehrgang für das Kolleg an der HTL Weiz zu machen (im vorigen Jahr waren es 3 Schüler). Damit können sie im Herbst an der HTL Weiz weiterlernen und dort in weiteren 2 Jahren eine vollwertige Matura machen. Das ist für unsere Schüler eine große Chance, wenn sie erst im Laufe ihrer Ausbildung bei uns entdecken, dass für sie auch die Matura zu erreichen ist. Es ist eine ideale Kombination von eher praxisbezogener Ausbildung an unserer Fachschule mit der maturabezog-

nen Ausbildung an der HTL. Und was besonders wichtig ist – die gesamte Schulzeit dauert genau gleich lange, wie wenn direkt an der HTL begonnen wird, nämlich insgesamt auch 5 Jahre!

Aus dem Fachbereich OBST-Wirtschaft werden voraussichtlich 2 Schüler/innen an die HBLA Klosterneuburg übersiedeln und dort in die 3. Klasse einsteigen. Damit haben auch sie die Möglichkeit, in weiteren 3 Jahren die Matura zu erlangen. Diese Zusammenarbeit und das Entgegenkommen von Seiten der HBLA Klosterneuburg hat schon über viele Jahre Tradition und hat sich auch immer positiv bewährt.

Ausblick auf Vorhaben unserer Schule

Wie in jeder Familie, jedem Betrieb und jedem Unternehmen haben auch wir Vorhaben und Wünsche, die wir verwirklichen wollen. Meistens ist der begrenzende Faktor das dafür notwendige Geld.

- Im Bereich der Bautätigkeit wollen wir heuer noch die Erneuerung der Heizung abschließen und die dazu nötige Steuerung modernisieren.
- Für die Verbesserung der Ausbildung in der Direktvermarktung und der Verarbeitung sind Räumlichkeiten und Einrichtungen zu schaffen oder zu adaptieren.
- Unser Obstgarten soll für verschiedene Formen des biologischen Obstbaus erweitert werden.
- In der EDV-Technik haben wir mit 4 Lehrsälen bzw. EDV-Labors momentan eine sehr gute und moderne Ausstattung, die aber durch die raschen Entwicklungen auf diesem Sektor laufend erneuert und ergänzt werden muss.

Dagobert Eberdorfer



Absolventenportrait: Maria Reiterer

„Wieder gern Bauer sein“

Mein Name ist Maria Reiterer und ich bin als dritte von vier Geschwistern in Pöllauberg aufgewachsen. Nach meiner Pflichtschulzeit habe ich im Jahr 2001 die HWS St. Martin in Vorau (Hartberg) abgeschlossen. An dieser Stelle entschied ich mich in die Fußstapfen meiner Eltern zu treten und besuchte die Schule in Wetzwinkel. Da ich nicht eine der besten Schülerinnen war, hatte ich am Anfang manchmal leichte Zweifel, ob das der richtige Weg für mich ist.

Praxis macht Spaß

Erst als ich meine Praxiszeit beim Betrieb Wilhelm in Puch bei Weiz verbrachte, wusste ich, dass mir diese Arbeit riesigen Spaß macht und dass ich den richtigen Weg gegangen bin. Ich verbrachte auch einige Wochen in England und habe viel für mich und meine Zukunft gelernt. Im Jahr 2004 habe ich dann die Obstbaufachschule mit Erfolg absolviert und arbeite seitdem im Betrieb meiner Eltern mit.



Sie haben 1991 den Betrieb von meinen Großeltern übernommen und sind 1994 von der Viehzucht zur Obstwirtschaft umgestiegen. Wir

betreiben einen integrierten, naturnahen Obstbau südlich von Pöllauberg im Naturpark Pöllauer Tal, der anfangs als Nebenerwerb geführt wurde. Durch unsere kleine Betriebsgröße (ca. 5 ha) ist es möglich, unsere Produkte alle ab Hof zu vermarkten. Neben dem herkömmlichen Verkauf der Äpfel stellen wir auch köstliche Säfte, Edelbrände, Essige und Moste her.

Auf Grund meiner Entscheidung zu Hause mitzuarbeiten, haben meine Eltern unsere „Tenn“ zu einer gemüt-

lichen Mostschänke umgebaut. Hier können unsere Spezialitäten gleich vor Ort verkostet werden.

Nach den Erfahrungen der letzten Jahre sind wir zuversichtlich, dass der Konsument vermehrt die Qualitätssicherheit seiner Produkte bei Kleinbetrieben sucht.

Bäuerliche Produkte, das sind nicht nur Most, Saft und Schnaps, das ist Rückbesinnung auf regionale Werte.

Als Absolventin der Obstbaufachschule möchte ich jungen Leuten den Tipp geben, dass man auch als Kleinlandwirt „Natur- und Kulturpfleger“ mit ein wenig Selbstbewusstsein und Fleiß überleben kann.

Die Philosophie unseres Betriebes ist:

Wieder gern Bauer sein.
Ein Erlebnis, das schon verloren schien.

Der Region ihr traditionelles, prägendes Bild wiederzugeben, macht ehrliche Freude.
„Der Baum als Freund“ - ist für uns nicht nur eine Floskel.

Sich selbst hohe Qualitätskriterien auferlegen und diese auch zu erfüllen macht uns stolz auf unsere Arbeit und ist Ansporn zu ständiger Weiterbildung.

Der Bauernladen - eine Plattform, um Kostbarkeiten der Region auf hohem Niveau zu präsentieren.
Kein Gedanke an industrielle Produktion.

Obsthof Reiterer

Oberneuberg 82
A-8285 Pöllau
Tel: 0 3335 / 2047





Gesunde Wurzeln haben ihren Ursprung

Südtirol steht für Qualität, die unsere Kunden schätzen.

Die Südtiroler Landschaft wird den höchsten Anbauansprüchen gerecht. Das ist für uns Grund genug, stolz auf unsere Produkte zu sein. Mit durchschnittlich 340 Tagen Sonne im Jahr ist die beste Voraussetzung für ein prächtiges Wachstum unserer Äpfel geschaffen.

Anbau und Produktion

In einer Baumschule ist viel Feingefühl nötig um ein qualitativ gutes Pflanzmaterial zu produzieren. Kriterien, wie die genaue Weite der Pflanzenabstände, Winterveredelungen, die richtige Förderung der Seitentriebe aber auch Triebspitzenblätterung, optimale Düngung, konstante Wasserversorgung und der rechtzeitige Triebabschluss verlangen hohes Fingerspitzengefühl. Wir, die Baumschule Gruber-Genetti Andreas, züchten auf über 100 ha Fläche gesunde, virenfreie und virengetestete Bäume aus zertifiziertem Ausgangsmaterial. Durch die Einsatzfreude unserer Mitarbeiter und den infrastrukturellen Vorraussetzungen schaffen wir für unsere Bäume eine solide Basis für einen ertragreichen Erfolg. Fachmännische Lagerung und Lieferung sind Teil unserer Firmenphi-

losophie. Aus diesem Grund haben wir zwei neue Lagerhallen gebaut und können jetzt auf mehr als 3000 qm Lagerfläche zurückgreifen. Denn jeder Fachmann weiß, die Rodung zum richtigen Zeitpunkt hilft wenig, wenn die Lagerung nicht fachgerecht erfolgt!

Qualitätssiegel

Als sichtbares Zeichen für anerkannte Qualität liefern wir unsere Produkte mit der Landesetikette der Abteilung Landwirtschaft des Landes Südtirol und der Etikette des Konsortiums der Südtiroler Baumschulen (KSB). Die Landesetikette garantiert den Herkunftsnachweis aus selektierten Schnittgärten und virenfreien Unterlagenquartieren. Sie ist ein besonderes Qualitätsversprechen mit der Gewähr für Sortenechtheit und Gesundheit der etikettierten Jungbäume. Außerdem dient dieses Qualitätssiegel als sichtbare Einkaufshilfe, sie heben sich aus dem breiten und vielfältigen Angebot deutlich ab.

Zusätzlich versehen wir unsere Bäume mit einem eigenen Markensiegel. Nur Bäume aus unserer Baumschule tragen das „Gruber-Genetti-Garantie-Etikett“ als Qualitätssiegel für einwandfreie Ware.

Der Garant unseres Erfolges zeigt sich auch dadurch, dass wir seit 1988 in Verona Baumschulen mit einer ständig wachsenden Produktion betreiben. Momentan mit ca. 1.100.000 Jungbäumen jährlich.

Sorten

Neben unseren traditionellen Sorten wie den Golden Delicious, Red Delicious (Sandidge), Granny Smith, Morgenduft und Kanada züchten wir auch Sorten wie Red Gala, Gala Schnitzer Schniga, Red Cap und den Fuji KIKU 8.

Zusätzlich bieten wir aus unserer Produktpalette virusfreie Unterlagen M9 T 337, Tischveredelungen, schlafendes Auge, sowie Acht-Monate-Bäume, einjährige und zweijährige Bäume (Knip) an.

Für weitere Informationen stehen wir jedem Interessierten gerne zur Seite. Auch 24 Stunden lang auf unserer Homepage www.gruber-genetti.it. Und wenn sie Lust und Zeit haben, können sie uns zu einer unverbindlichen Baumschulbegehung besuchen.

Andreas Gruber-Genetti

31. Wintersporttag der steirischen land- und forstwirtschaftlichen Schulen

Action im Schnee



Am Donnerstag, dem 2. März, fand der 31. Wintersporttag der land- und forstwirtschaftlichen Fachschulen am Kreischberg im Bezirk Murau statt. Einige Schüler halfen bereits am Vortag beim Aufbau der Wettkampfstätten. Der Aufbau des Snowboard- und Skicrossbewerbs stand unter der Leitung unseres Lehrers und Snowboardfreaks Urban Grossegger. Der Skicrossbewerb, bei dem vier Starter einer Mannschaft gleichzeitig den Parcours zu bewältigen hatten, fand heuer das erste Mal statt. Wie beim Snowboardcross bilden dabei die jeweils besten drei Zeiten das Mannschaftsergebnis.

Helmpflicht sorgt für mehr Sicherheit

Sowohl beim Snowboardcross wie auch beim Skicross bestand heuer das erste Mal Helmpflicht. Vorbildhafterweise waren alle Rennläufer auch tatsächlich mit Helmen ausgestattet. Insgesamt waren bei allen vier Bewerben (Snowboardcross, Skicross, Riesentorlauf alpin und Langlauf) über 400 Läufer am Start, davon stellte unsere Schule mit 36 Startern einen großen Anteil. Das Langlaufteam mit Martin Pfeifer,

Johannes Ramminger, Kevin Klamminger und Thomas Sauseng konnte dabei den ausgezeichneten dritten Platz erringen.

In der Skialpin-Mannschaftswertung schaute immerhin Platz vier heraus. Im Snowboard konnten die Plätze fünf bei den Burschen sowie sechs bei den Mädchen errungen werden.

Auch als Streckenposten waren wir aktiv

Die Strecke wurde von zehn Schülern der ersten und zweiten Klasse vorbildlich betreut. Einige Lehrer von uns waren im Startbereich tätig. Nach Beendigung der Rennen räumte ein Team an fleißigen Schülern unserer Schule die gesamten Tore, Absperrungen und Zäune weg. Bis auf ein paar Kleinigkeiten lief alles bestens.



Andreas Proß

Ankündigung:

Jahreshauptversammlung des Absolventenvereines
am 20. April 2006 um 19.00 Uhr
in der Fachschule für OBST-Wirtschaft und EDV-Technik Gleisdorf

OWET-Fasssaubenrennen

Erstmals in Wetzawinkel



Im heurigen Winter veranstaltete die 2. Klasse der Fachschule Gleisdorf das erste Wetzawinkler Fasssaubenrennen. Auf die Idee, dieses spektakuläre Event abzuhalten, kamen wir durch Zufall in einer Pause. Wir fassten dann den Entschluss diese Idee den Lehrern und dem Direktor vorzutragen, was uns mit Erfolg gelang.

Auf die Plätze, fertig, Los!

Schließlich starteten die Lehrer und die ersten 2 Klassen unserer Schule wenige Tage später das Rennen auf einer Wiese in der Nähe der Schule. Das Rennen war für die Zuschauer insofern spannend und interessant, weil die Läufer nach dem KO-System starteten. Einige spektakuläre, aber verletzungsfreie Stürze sorgten für zusätzliche Unterhaltung.

Klaus Rosenberger erster Meister im Fasssaubenrennen

Schlussendlich erreichte ich (Klaus Rosenberger) den ersten Platz, Kevin

Klamminger den zweiten und Robert Mild den dritten Platz im Slalom. Der erste Platz im Schussbewerb ging an Thomas Lichtenegger.



Am Abend gab es in der Schule die Siegerehrung, wo alle Teilnehmer des Rennens von den Lehrern einen Krapfen bekamen. Wir hoffen, dass wir die erste Klasse davon überzeugt haben das Rennen im nächsten Jahr wieder zu veranstalten!

Klaus Rosenberger

Die OWET zur Besuch bei der

CeBit

Mit den Begleitlehrern Karl Kalcher und Christian Färber fuhren die EDV-Schüler der Abschlussklasse zur weltweit größten Computer- und Elektronikfachmesse nach Hannover. Die CeBit ist ein auf Technik basierendes Spektakel, das man sich, falls man an elektronischen Geräten und der Technik der Vergangenheit, Gegenwart und der Zukunft interessiert ist, unbedingt gönnen sollte. Bei dieser Ausstellung, die sich über 27 riesige Hallen erstreckt, findet man von normalen Batterien, über intelligente Roboter bis zum größten Plasmabildschirm der Welt wirklich alles.

Professionelle Fachmesse mit Rahmenprogramm

An den vertretenen Ständen arbeiten sehr engagierte und professionelle Mitarbeiter, die, falls man sich für das Produkt interessiert, sich gerne und mit vollem Einsatz um einen kümmern.

Doch nicht nur auf dem Gebiet der Technik ist die CeBit sehenswert, sondern auch aufgrund der verschiedenen Shows, welche die Stände vorführen. Ob es Modenschauen, Tanzvorführungen oder auch Turniere bei Computerspielen sind, wir konnten alles erleben.

Im Großen und Ganzen ist die CeBit wirklich weiterzuempfehlen.

Martin Locker

DESTILLATA 2006

Brenner aus der Steiermark an der Spitze

Knapp 1.300 Proben von 143 Destillieren aus sieben Ländern wurden bei der verdeckten Verkostung in der HBLA Klosterneuburg beurteilt. Neben österreichischen Betrieben (70 %) waren Brennereien aus Deutschland, Italien, Ungarn, Griechenland, Schweden, Serbien und der Schweiz vertreten. Die Preisverleihung im Rahmen der Destillata Gala 2006 fand dieses Jahr im „Dom im Berg“, Graz statt - ein gelungenes Fest in stimmungsvoller Atmosphäre.

Mit 171 Medaillen ist die Steiermark das erfolgreichste Bundesland der Destillata 2006 – fünf Sortensieger, 39 Gold-, 77 Silber- und 50 Bronzemedailles für die steirischen Brennergarde.

Die Brenner des Jahres 2006

Im Grazer „Dom im Berg“ wurden bei der großen Destillata-Gala die „Edelbrenner des Jahres 2006“ gekürt. Den Gesamtsieg sicherte sich der junge Brennmeister Georg Hiebl aus Stadt Haag im Mostviertel. Rang 2 und damit Silber gewann Franz Tinnauer aus Gamlitz in der Südsteiermark, der vor allem mit seinen hochprozentigen, sehr eleganten Destillaten punkten konnte. Die

Bronzemedaille ging an Kurt Lagler aus Kukmirn im Burgenland.

Franz Tinnauer ist Edelbrenner des Jahres - Silber



Mit einer eindrucksvollen Bilanz konnte Franz Tinnauer aus Gamlitz heuer überzeugen: Sortensieg in der Zigarrenbrandgruppe mit dem Zwetschenbrand Reserve; Sortensieg in der Gruppe Strong Spirits mit dem Williamsbrand Große Reserve und ein Edelbrand des Jahres für den Traminer Tresterbrand und darüber hinaus noch weitere 10 (!) Goldmedaillen.

Damit war er der erfolgreichste der steirischen Teilnehmer und erreichte in der Gesamtwertung den zweiten Platz.

Waltraud Jöbstl im „Kreis der Auserwählten“

Ihren Fixplatz im Reigen der Top-Destillieren konnte Waltraud Jöbstl einmal mehr bestätigen. Zwei Edelbrände des Jahres für den Himbeerweinbrand und den fassgelagerten

Hefebrand sowie neun Goldmedaillen und zahlreiche Silber- und Bronzerauszeichnungen ergaben in Summe eine Platzierung im Kreis der auserwählten Destillieren 2006.

„Betriebe höchster Qualität“ für fünf steirische Brennereien

Matthias Pirker aus Mariazell (zwei Goldmedaillen für Hauszwetschke und Apfelbrand Maschanska), Gerold Hochstrasser aus Mooskirchen (dreimal Gold), Martin Mausser aus Hitzendorf (Goldmedaille für Mispel), Ing. Michael Weutz aus St. Nikolai i. Sausal (Gold für Gerstenmalzbrand „Franziska“) sowie Josef & Rosemarie Neumeister aus Straden (Gold für Jonagored Apfelbrand im Holzfass und Grauburgunder Trebernbrand im Holzfass) wurde die Auszeichnung „Höchste Qualität“ zuerkannt.



Und schließlich konnten sich Johann Fellner aus Frauental, Heinz Jakelj aus Knittelfeld, der mit einer Spirituose aus Liebstöckl die Höchstnote 20 bekam und Ferdinand Zweiger aus Mooskirchen über die Wertung „Sehr gute Qualität“ freuen.

Alle Ergebnisse sind seit 10. März unter www.destillata.at abrufbar.

Georg Innerhofer



Neues aus der Landtechnik:

Elektronische Sprühersteuerung im Selbstbau

Bei vielen Traktorsprühergeräten für den Obstbau muss für das Ein- und Ausschalten und für die Drucküberwachung das gesamte Schlauchpaket mit den Bedienelementen zu den Absperrventilen in die Traktorkabine verlegt werden. Dadurch kann die Traktorkabine oft nicht mehr richtig geschlossen werden, Sprühmittel und Lärm dringen in die Kabine, verschmutzen sie und verschlechtern den Arbeitsplatz für den Fahrer. Außerdem wird das Platzangebot in den ohnehin nicht sehr geräumigen Kabinen der Obstbauaktoren noch zusätzlich verkleinert.

Entwicklung

In der Landtechnikpraxis habe ich nun gemeinsam mit den Schülern eine elektronische Steuerung entwickelt, die jeder selbst einbauen kann und die noch dazu preisgünstig ist. Bei der Druckregler- und Verteilerarmatur werden elektromagnetisch gesteuerte Absperrventile eingebaut (je eines für die linke und die rechte Sprüherseite) und es braucht nur mehr ein relativ dünnes Kabel in die Traktorkabine geführt werden. In der Kabine ist nur ein kleiner Schaltkasten nötig, über den die Düsen gemeinsam oder getrennt für die linke und rechte Sprüherseite ein- und ausgeschaltet werden.



Die Stromversorgung erfolgt über den sowieso vorhandenen Stecker am Traktorheck. Sprühnebel, Schmutz und Lärm bleiben draußen und der Platzbedarf ist minimal.

Auch für Ausfallsicherheit ist gesorgt: Sollte aus irgendeinem Grund die elektronische Steuerung nicht funktionieren, so kann mit wenigen Handgriffen die ursprüngliche Steuerung wieder hergestellt werden. In einer erweiterten Ausführung ist



es auch möglich, die Druckanzeige in die Kabine zu verlegen, dazu muss aber ein zusätzlicher feiner Druckschlauch mitverlegt werden.

Die Kosten belaufen sich auf etwa € 350,- bis € 450,- pro Einbausatz.

Auskünfte

Weitere Auskünfte erhalten Sie gerne an unserer Fachschule oder direkt bei mir unter der Tel. Nr. 0650/3634638

Robert Mild, Fachlehrer für Landtechnik

Aus einem Vortrag von Franz Telser, SVB

Sicherheit beim Schnapsbrennen

Wenn möglich sollte bereits vor dem Einbau einer Brennanlage Rücksprache mit der Baubehörde und dem Rauchfangkehrer (Kamin, Bauteile nach Ö-Norm, Zuluftöffnung, Gehür in Fluchtrichtung) gehalten werden. Wesentlich ist daneben die Einplanung des Schlempeabtransports und der Strom- und Wasseranschlüsse. Die Elektroinstallation hat in Räumen, in denen Behälter mit Fließwasser gereinigt werden, spritzwassergeschützt zu erfolgen.

Stürze über am Boden liegende Schläuche, Kabel, usw. oder an rutschigen Stellen zählen zu den Hauptunfallursachen. Im Umgang mit Reinigungsmitteln (Soda, Ätznatron) ist Schutzkleidung zu verwenden und das Gefahrenblatt zu beachten. Die hier angeführten Unfallursachen sind wie Unfälle durch drehende Maschinenteile (Pumpen, Rührwerke, ...) nicht nur auf Brennereien beschränkt, sondern finden sich in allen Arten von Betrieben.

Gefahr beim Einmaischen

Die Gefahren beim Einmaischen liegen vor allem in der Gärgasbildung (CO_2). Aus 1000 l Wein entstehen bei der Gärung 40m^3 Gärgas. Dieses ist geruchlos, unsichtbar und schwerer als Luft und sammelt sich daher am Boden. Besonders gefährlich sind schlecht entlüftete Keller, in denen es zu tödlichen Gärskonzentrationen kommen kann. Daneben führt der Überdruck in Gärbehältern mitunter beim Öffnen zu Verletzungen durch

aufspringende Deckel oder ähnliches. Beim Befüllen des Kessels zum Feinbrennen ist darauf zu achten, dass bei reduziertem Feuer über Einfülltrichter oder Einpumpen der Rohbrand nicht zur Feuertür hin abrinnen kann. Bei Arbeiten an heißen Teilen wie Steigrohr, Helm und Brennblase ist die Verwendung von geeigneten Handschuhen anzuraten.

Überdruck im Wasserbad

Verstopfungen im Geistrohr oder im Kühlwasserzu- oder -ablauf, falscher Wasserstand oder Überdruck im Wasserbad (bei fehlendem oder defektem Überdruckventil) und Überfüllen der Brennblase sind die häufigsten Ursachen für Unfälle direkt beim Brennen. Vor und auch während dem Brennvorgang sollen daher diese kritischen Punkte überprüft werden.



Zerstörtes Brenngerät durch Überdruck

Vorsicht geboten!

Beim Entleeren der Brennblase, vor allem bei Kesseln mit Kippeinrichtungen, ist eine entsprechende Schutz-

kleidung (Stiefel, Schürze, Handschuhe) zu tragen. Bodenabflüsse sollten - ähnlich einem Lichtschacht - aus vielen dünnen Stäben bestehen, auf breiteren Gittern besteht wiederum Rutschgefahr. Der Abtransport der Schlempe in offenen Gefäßen, wie beispielsweise mittels Kübeln oder Scheibtruhen führt immer wieder zu Unfällen mit Verbrennungen. Entweder sind geschlossene Gebinde zu verwenden oder überhaupt eine Verrohrung einzurichten.

Defekte oder Verstopfungen beim Kühler führen zu gasförmigem Austritt des Alkohol-Wasser-Gemischs. Die Zündtemperatur (wenn Dämpfe einen heißen Gegenstand wie das Feuertür, Glutreste oder ähnliches berühren und sich selbst entzünden) dieses Gemischs liegt bei 425°C . Ein Gemisch aus Alkohol und Wasser ist 1,59mal schwerer als Luft, senkt sich daher im Raum ab. Die Explosionsgrenze dieses Gemischs liegt zwischen 3,5 und 15 Vol%.

Der Brennraum selbst sollte nicht zum Lagern der fertigen Brände dienen. Im Falle eines Brandes würde der Alkohol explosionsartig verbrennen und die Schäden vervielfachen. Die meisten der hier angeführten Unfallursachen führen bei sorgfältiger Arbeitsweise nicht zu Problemen. Werden die allgemeinen Sicherheitshinweise beachtet und die kritischen Punkte am Brenngerät kontrolliert, ist die Gefahr eines Unfalls beim Brennen eher gering.

Christian Adelman & G. Innerhofer

Frühlingsfest 2006

Einlass: 19.30 Uhr
Polonaise: 20.30 Uhr
Ende: 04.00 Uhr

Vorverkauf: € 12.-
Abendkassa: € 14.-

C'est la vie

6. Mai 2006

Fachschule für
OBST-Wirtschaft u.
EDV-Technik

Einlass nur in Abendkleidung
oder Tracht

www.fruehlingsfest.at

Sicherheitsdienst - Pranger Security Guard



A-8101 Gratkorn - Grazerstr. 32
Web: www.psg-security.at
Mail: p.w@psg-security.at
Mobile: 0664-2666238
Tel: 03124-22951

**SPENGLEREI
MANDL**

Neudorf 46
A-8181 St. Ruprecht/Raab
Tel. 03178/5153 Fax: 03178/5153-6
e-mail: mandl.spenglerei@ufonet.at

RUGS-DATA
Computer
Rupert Gsöls

www.rugs.at postfach@rugs.at
Tel. 0676/452 88 06
Reinru 2 8330 Feldbach

Ihr Partner für:

Notebooks
Computer
Monitore
Drucker
AGRAW Software
PC Reparatur
Viren Entfernung
DIA Services
DATEN Rettung

FRUJSTAR
www.frujstar.com

**KISKILAS
GLEISDORF**

620 Gaisfeld, Ludwig-Winkel-Str. 28
Tel. 03122/2288 Fax 4
e-mail: kiskilas@kiskilas.at <http://www.kiskilas.at>

FRUIT SECURITY
HAGELSCHUTZTECHNIK

www.fachschule-gleisdorf.at

DER OBSTLER
Zeitschrift des Absolventenvereins der Fachschule
für OBST-Wirtschaft und EDV-Technik