

Alm-Lehrgang

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Steiermark führt heuer wieder den Zertifikatslehrgang „Almführer – Schule auf der Alm und Almerlebnistage“ durch. Dieser Kurs umfasst 46 Stunden und beschäftigt sich mit verschiedensten Themen wie Almwirtschaft (Geschichte und Tradition), Natur- und Lebensraum Alm (Tier- und Pflanzenarten, Weidemanagement), Natur- und Spielpädagogik, Marketing und Werbung sowie mit rechtlichen Grundlagen (Wissenswertes für Almführungen). Dieser Lehrgang richtet sich an Personen, die ihr Wissen rund um die Alm erweitern möchten, und an Bäuerinnen und Bauern, die zukünftig Schulen und dem Tourismus als professionelle Anbieter von Almerlebnistage



In fünf Modulen zum Almführer Foto: LFI

gegenüberzutreten möchten. All jene, die bereits den Natur- und Landschaftsführer, die Ausbildung Schule am Bauernhof, Urlaub am Bauernhof oder Direktvermarktung gemacht haben oder ausgebildete Waldpädagogen sind, bekommen nach erfolgreicher Absolvierung des 46-stündigen Lehrganges das Zertifikat für „Schule auf der Alm und Almerlebnistage“.

Der Kurs „Almführer“ besteht aus fünf Modulen, die im Frühjahr und Sommer 2007 in der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl in Mitterdorf im Mürztal und im Teichalm-Sommeralmgebiet stattfinden. Beim Lehrgang wird großer Wert auf die Praxis gelegt. Jeder Kursteilnehmer erstellt auch selbst ein „Drehbuch“ für seine eigene Almführung. Der gesamte Lehrgang – fünf Module zu insgesamt 46 Stunden – kostet 180 Euro. Der Lehrgang bietet die Möglichkeit für eine „Zusatzqualifikation“ beziehungsweise Wissensweiterung und wendet sich an Personen, die in Zukunft Almführungen anbieten wollen. Für weitere Fragen und zur Anmeldung steht das LFI Steiermark unter Tel. 03 16/80 50-13 05 gerne zur Verfügung.

Rund ums Schaf

Am 23. und 24. März findet in Öblarn der traditionelle Schafbauerntag statt, bei welchem heuer wiederum ein umfangreiches Programm geboten wird.

Schon seit Jahren zieht der Schafbauerntag in der Obersteiermark seine Besucher in den Bann. Am Freitag, dem 23. März, wird neben anderen interessanten Programmpunkten ein Höhepunkt das kommentierte Schaugrillen von und mit Grillweltmeister Adi Matzek sein. Matzek wird auf die Vorzüge des heimischen Lammfleisches eingehen und vor Ort demonstrieren, wie ein Weltmeister Lammfleisch professionell am Grill zubereitet – die Besucher können sich mittels Kostproben gerne davon überzeugen. Bereits ab 18 Uhr gibt es wieder das traditionelle „Lambrat'l“ und andere Köstlichkeiten vom heimischen Lamm, die Abendveranstaltung startet um 19 Uhr. Die „Wetterloch Bloss“ sorgt für die musikalische Umrahmung.

Ausstellung

Der züchterische Höhepunkt, eine gemeinsame Bergschafausstellung der Bundesländer Steiermark und Salzburg, findet am Samstag, dem 24. März, statt. Diese Ausstellung bietet mehrere Schwerpunkte. Einerseits eine Widderschau, bei der die derzeit besten Vatertiere der Steiermark und Salzburgs in der Bergschafzucht präsentiert werden. Andererseits wird erstmalig eine Nachzuchtausstellung durchgeführt. Dabei werden weibliche Nachzuchtgruppen, so genannt



Foto: Schafzuchtverband

Grillweltmeister Adi Matzek wird beim Schafbauerntag Tipps und Tricks verraten.

te Kilbern mit dem gleichen Vater, vorgestellt und von erfahrenen Preisrichtern prämiert. Die Rasse „Tiroler Bergschaf“ ist die Haupttrasse in der österreichischen Schafzucht – vor allem in den Bergregionen des Ennstales und Salzburgs. Diese bo-

denständige Rasse zeichnet sich durch ihre vielfältigen positiven Eigenschaften aus, durch ihre Robustheit ist sie unersetzbar im Bereich der Alping und Landschaftspflege, aber auch als sehr fruchtbare Muttergrundlage in der Lämmerproduktion ist diese Rasse bestens geeignet.

Jungzüchter

Ein weiterer Höhepunkt ist sicherlich die Jungzüchterkilberschau. Dabei werden sich erstmals Jungzüchter aus der Steiermark mit den Jungzüchterkollegen aus Salzburg in einem Wettbewerb messen und ihre Tiere präsentieren. Eröffnet wird die Veranstaltung am Samstag, dem 24. März, um 10.30 Uhr, ab 11.00 Uhr beginnen die Tiervorführungen und ab 11.00 Uhr spielt wieder die Markt- und Musikkapelle Öblarn zu einem Fröhlichen in der Festhalle auf.

Im Rahmenprogramm wird eine Sonderausstellung „Rund ums Wundertier Schaf“ präsentiert – die HBLFA Raumberg-Gumpenstein und die Fachschule Gröbming zeigen und informieren über alles vom Schaf: von der Fütterung bis zu den verschiedenen Rassen, vom Ausstellen und Anbieten der vielfältigen Produktpalette vom Schaf bis hin zu einem Gewinnspiel mit interessanten Preisen – diese vier Ausstellungen die Besucher sicherlich begeistern.

Am Dienstag, dem 20. März, findet mit Beginn um 16 Uhr in der Grazer Stadthalle die Jahrgangspräsentation des Steirischen Weines 2006 statt. Dabei stellen über 100 steirische Weingüter ihre Weine vor und laden somit zum Verkosten ein. Weinbaudirektor Werner Luttenberger gibt sich schon vorab überzeugt: „Der Oktober, mit hohen Tagestemperaturen und kühlen Nächten, ließ die Trauben besonders typisch steirisch reifen – also mit viel Aroma, toller Fülle und viel Charme. Deshalb dürfen wir uns auf den Jahrgang 2006 besonders freuen.“ Karten sind unter Tel. 03 16/83 39 48 beziehungsweise im Internet www.dieeintrittskarte.at erhältlich.

Foto: MG Steirischer Wein

