

Von Drohnen bis zu autonomen Anbausystemen

Die HBLA Pitzelstätten, die LFS Goldbrunnhof und die HTL1 Lastenstraße organisierten gemeinsam den „1. Kärntner Tag der Landtechnik“.

Digitalisierung, Smart Farming und Automatisierung sind nur einige Themen, die am Goldbrunnhof auf der Tagesordnung standen. Neben einem Vortrag zur Zukunft der Landwirtschaft gab es Drohnen- und Robotertechnik zum Anfassen und Ausprobieren. Firmen wie Lagerhaus, Stumpf, Ouschan und Longi stellten ihre neuesten Traktoren der Marken Lindner, John Deere, Fendt, Valtra und Massey Ferguson aus. Interessierte, unter ihnen Landesrat Martin Gruber und der Zweite Landtagspräsident Bgm. Jakob Strauß, konnten so die Neuheiten besichtigen und sich mit den Experten austauschen.

Einen weiteren Höhepunkt stellte die Vorführung eines John Deere 6R Traktors mit Auto



Der John Deere 6R Traktor mit autonomen Anbausystem arbeitet ohne menschliches Zutun. Kraiger

Trac, Wendeautomatisierung und Anbaugerät dar. Das autonome Anbausystem arbeitet ohne menschliches Zutun, wovon sich zahlreiche Besucher als „Passagiere“ selbst überzeugen konnten. Begeistert zeigte sich Michael Archer, Direktor der HTL1 Lastenstraße: „Die Zukunft der Landwirtschaft ist ohne moderne Technik nicht

mehr denkbar. Und genau deswegen haben wir als Schule beschlossen, ab kommenden Herbst mit dem Schwerpunkt Land- und Umwelttechnik in Kooperation mit der HBLA Pitzelstätten zu starten.“

ALEX CMIZAR
DIPL.-ING. MARKUS TSCHISCHEJ

BUCHTIPP

Buchhofer Rezeptideen

Die LFS Buchhof hat anlässlich ihres 80-jährigen Bestehens ein Kochbuch herausgebracht, das ihrer Philosophie entsprechend, das Moderne, das Trendige, mit dem Klassischen verbindet. Das Buch ist eine Sammlung von „Geheimrezepten“ aus acht Jahrzehnten, die das Kochbuch zu einem Begleiter für das Leben machen. Jedes Rezept ist so gestaltet, dass es problemlos in jedem Haushalt zubereitet werden kann.

Unterstützt wurde das Team des LFS Buchhof von Gudrun Steinkellner, der Foodbloggerin und Autorin des Kochbuchs „Kochen wie früher im Lavanttal“.

„Buchhofer Rezeptideen“ von der LFS Buchhof und Gudrun Steinkellner, Preis: 24,90 Euro, erschienen im Wito-Verlag, erhältlich im Buchhandel.

KURZ NOTIERT

Käse, Joghurt und Butter verkostet

Im Hambruschsaal in Grafenstein fand kürzlich die 9. Kärntner Joghurt-, Käse- und Butterverkostung statt. Die Fachjury verkostete unter der fachkundigen Leitung des Lebensmitteltechnologen Eduard Hauß Schnittkäse, Hartkäse, Weichkäse, Butter, Joghurts und Aufstriche. Prämiert werden die Produkte mit Gold, Silber und Bronze am 25. Juni im Rahmen der Jahreshauptversammlung des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter im Hambruschsaal in Grafenstein.



Bewertet nach Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz Foto:

Achim Mandler Photography