



Schüler der HBLA Ursprung und Studenten der FH Salzburg entwickelten in einem gemeinsamen Projekt kompostierbare Bierdeckel aus Wildshuter Urgetreidestroh. Im Bild v.l.: Bernhard Lapusch, Viktoria Zechner, Florian Gschweindl, Leoni Kipman, Andreas Hartner.

Foto: Mike Vogl

Schützen durch Nützen

Die HBLA Ursprung entwickelt mit Stiegl stetig neue Nachhaltigkeitsstrategien für Landwirtschaft und Umwelt.

ELIXHAUSEN (bbu). In der Höheren Bundeslehranstalt (HBLA) Ursprung in Elixhausen ist es wichtig, mit den Schülern innovative Ideen zur Verbindung von moderner Landwirt-



Konrad Steiner ist Projektleiter mit Freude.

Foto: Reschenhofer Johann

Bildung & Forschung

schaft mit dem Naturschutz zu verwirklichen. Dies ist möglich durch die Unterstützung aus Wirtschaft und Wissenschaft. Besonders die Stieglbrauerei zu Salzburg mit dem Stiegl-Gut Wildshut ist ein langjähriger Partner und hat wesentlich zu vielen Projekten beigetragen. Auch mit der Fachhochschule Salzburg, Campus Kuchl, verbindet die HBLA Ursprung eine enge Partnerschaft und Zusammenarbeit.

Kreisläufe schließen

„Es ist wichtig, in Kreisläufen zu denken und zu arbeiten“, erklärt

Konrad Steiner von der HBLA Ursprung. Ein aktuelles Projekt, welches österreichweit Wellen geschlagen hat, ist die Verwertung des Bierfiltrats zur Kompostierung und zum Humusaufbau. Von 2015 bis 2017 haben Schüler erforscht, wie sie aus der Brauerei-Kieselgur, einem natürlichen „Abfall“ der Biererzeugung, einen Wirkstoff zur Förderung des Humusaufbaus machen können. Diese Nachforschungen waren so erfolgreich, dass nun eine Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien und dem Institut für Chemie an der Universität Graz gestartet wurde. Es stellte sich nämlich heraus,



Erfolgreiches Forschungsprojekt von Stiegl mit der HBLA Ursprung zum Thema „Kompostierung“.

Foto: Andreas Kolarik

dass dieses Bierfiltrat Silizium enthält, was womöglich Gräser klimaresistent machen könnte. Dies wird mit den beiden Partneruniversitäten durch unterschiedliche Dosierungen auf mehreren Parzellen getestet.

Bierdeckel aus Samen

Ein weiteres innovatives Projekt entstand in Kooperation mit der Fachhochschule Salzburg, Campus Kuchl. Dabei wurden 100 Prozent natürliche Bierdeckel für das Stiegl-Gut Wildshut hergestellt. Diese bestehen aus Braugerstenstroh, Bienenwachs, Baumharzen und Klatschmohnsamen. Landen die Bierdeckel in der Natur, bauen sie sich voll-

kommen ab und bei richtigen Bedingungen keimt daraus der rote Klatschmohn.

Lernen mit Motivation

Dass die Schüler bei diesen Projekten nicht nur sehr viel Wissen sammeln, sondern es auch gerne tun, ist schon daran zu erkennen, dass es sich bei diesen Unterrichtsfächern zum Teil um Freifächer oder Spezialgebiete handelt, die die Schüler wählen können. Aber auch das Lehrerkollegium ist mit Begeisterung dabei. „Es ist eine Win-Win-Situation für alle. Ein Austausch zwischen Bildung, Wirtschaft und Wissenschaft“, meint Steiner.