

HBLA Ursprung: Nach 900 Jahren der Zeit voraus

Im Jahr 1122 wurde das Gut Ursprung, dessen Namen die HBLA auch heute noch trägt, erstmals urkundlich erwähnt. Gestern Abend wurde dieses Jubiläum gebührend gefeiert.

Landesrat Josef Schwaiger, der dort Schüler und Lehrer war, betonte, dass „der Name dieser Bildungseinrichtung in Salzburg schon längst zur Marke und zum Gütesiegel für ‚grünes‘ Fachwissen, Anwendungsorientiertheit und soziale Kompetenz bei den Absolventinnen und Absolventen geworden ist.“



*900 Jahre Ursprung/Elixhausen
Festakt in der HBLA Ursprung
Im Bild Landesrat Josef Schwaiger und Direktor Bernhard Stehrer
Foto: Land Salzburg / Franz Neumayr 20.10.2022*

**Am „Dreiländereck“, der Gemeinden
Seekirchen, Anthering und Elixhausen liegt die**

**Höhere Bundeslehranstalt Ursprung (HBLA),
eine Schule mit landwirtschaftlicher
Ausbildung in Theorie und viel Praxis, die weit
über die Grenzen Salzburgs hinaus einen
hervorragenden Ruf genießt.**

**Schwaiger: „Schule war besonders
prägend.“**

Für Landesrat Josef Schwaiger, der selbst mehr als 15 Jahre – als Schüler und Lehrer – an der Schule verbrachte, ist die HBLA Ursprung, an der seit 1963 unterrichtet wird, für die heimische Landwirtschaft nicht mehr wegzudenken: „Mein agrarischer Zugang wurde an dieser Schule ganz besonders geprägt und war letztendlich der Startschuss für meine beruflichen Stationen, zwar in unterschiedlichen aber immer bäuerlichen Bereichen.“

Ausbildung auf höchstem Niveau

Gemeinsam mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen stellt Ursprung die 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, die die großen Herausforderungen unserer Zeit vom Klimawandel bis zur Ernährungssicherheit betreffen.

„Als Personalreferent freue ich mich über die gute naturwissenschaftliche Ausbildung der Absolventinnen und Absolventen, denn so rekrutieren wir immer wieder neue und gut ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den Landesdienst und machen durchwegs beste Erfahrungen“, betont Schwaiger.

Stehrer: „Stolz auf Tradition und

Innovation.“

Die 900 Jahre dauernde Geschichte des Gutes Ursprung bringt mit sich, dass Traditionen dort großgeschrieben werden.

„Wir sind stolz auf unsere Traditionen vom Erntedank bis zum Anköpfeln, haben aber gleichzeitig viele Ideen für die Zukunft, sind immer offen für Neues“, so Direktor Bernhard Stehrer. An der Schule werden zahlreiche innovative Projekte gemeinsam mit Partnern aus Wirtschaft und Wissenschaft umgesetzt.

„Das belegt auch das Young Science Gütesiegel, das wir seit zehn Jahren durchgehend tragen“, so Stehrer, der die Schülerinnen und Schüler aktiv für die Vergangenheit des Gutes sensibilisiert. Auch eine eigene Jubiläumsausstellung wurde mit ihnen konzipiert.

Landwirtschaft, Bier und Schule

Das Gut Ursprung, eines der ältesten landwirtschaftlichen Güter im Bundesland, wurde 1122 erstmals urkundlich erwähnt und gehörte damals zum Kloster St. Peter. In den 900 Jahren wechselte es mehrmals die Besitzer. Über Jahrhunderte wurde dort auch Bier gebraut. Die Republik Österreich kaufte es im Jahr 1962, ein Jahr darauf wurde die HBLA Ursprung gegründet, der Schulbetrieb am Gut startete allerdings erst vier Jahre später, nach Fertigstellung der nötigen Gebäude.

Unterricht für die Zukunft

Heute besuchen rund 400 Schülerinnen und Schüler aus ganz Österreich die einzigartige Bildungseinrichtung entweder in der Fachrichtung Landwirtschaft oder aber in Umwelt- und Ressourcenmanagement. Die praxis- und berufsorientierte Ausbildung erfolgt dort auch im biologisch bewirtschafteten, landwirtschaftlichen Lehrbetrieb sowie unterschiedliche Laboratorien und Werkstätten.

Internationale Projekte, praxisbezogene Exkursionen, Möglichkeiten für Auslandspraktika und vieles mehr runden das Angebot der innovativen Schule, an der soziale Kompetenz ein wesentlicher Wert ist, weiter ab. Der Standort bietet auch 200 Internatsplätze mit Vollverpflegung für auswärtige Schüler an

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at