

# **SCHULBERICHT - 2016/2017**

# Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen











| 1.  | Vorwort Landesrat DiplIng. Christian Benger                     | 3  |
|-----|---|----|
| 2.  | Schulverwaltung   | 4  |
|     | 2.1. Landwirtschaftliche Schulbehörde                           | 4  |
|     | 2.2. Landwirtschaftliche Schulinspektion                        | 5  |
|     | 2.3. Landwirtschaftlicher Schulbeirat                           | 5  |
| 3.  | Wesentliche rechtliche Grundlagen                               | 6  |
|     | 3.1. Kärntner Landwirtschaftliches Schulgesetz 1993— K-LSchG    | 6  |
|     | 3.2. Kärntner Landwirtschaftliche Schulverordnung— K-LSchV      | 6  |
| 4.  | Internat  |    |
| 5.  | Landwirtschaftliche Fachschulen                                 | 7  |
|     | 5.1. Schulstandorte   | 7  |
|     | 5.2. Fachrichtungen und Leitung                                 |    |
|     | 5.3. Organisation   |    |
|     | 5.4. Abschlüsse — Anrechnungen, Zusatzqualifikationen und Kurse |    |
|     | 5.5. Klassen– und Schülerzahlen im Schuljahr 2016/2017          |    |
|     | 5.6. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung nach Fachrichtung    |    |
|     | 5.7. Kursstätten  |    |
|     | 5.8. Landesschulgüter   | 15 |
| 6.  | Landwirtschaftliche Berufsschule                                |    |
|     | 6.1. Leitung  |    |
|     | 6.2. Organisation   |    |
|     | 6.3. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung                      | 18 |
| 7.  | Lehrer/innen  |    |
|     | 7.1. Anzahl der vollen Dienstposten                             |    |
|     | 7.2. Versetzung in den Ruhestand bzw. Pensionierungen           |    |
|     | 7.3. Freiwillige Austritte aus dem Schuldienst                  |    |
|     | 7.4. Neueinstellungen   |    |
|     | 7.5. Evaluation — Fortbildung für Lehrer/innen                  | 20 |
| 8.  | Mitarbeiter/innen in Schulen, Landesschulgütern                 | 21 |
| 9.  | Schulärztliche Betreuung  | 21 |
| 10. | Highlights und Aktivitäten aus dem Schuljahr 2016/2017          | 23 |
|     | 10.1. Schulstartfest  | 23 |
|     | 10.2. Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement            | 25 |
|     | 10.3. LFS und Agrar-HAK Althofen                                | 27 |
|     | 10.4. LFS Buchhof   | 31 |
|     | 10.5. LFS Drauhofen   | 34 |
|     | 10.6. LFS Ehrental  | 37 |
|     | 10.7. LFS Goldbrunnhof  | 40 |
|     | 10.8. LFS Litzlhof  | 44 |
|     | 10.9. LFS St. Andrä   |    |
|     | 10.10. LFS Stiegerhof   | 49 |
|     | Improceum   | 50 |

#### 1. Vorwort



Die Absolventen unserer Landwirtschaftlichen Fachschulen starten Dank einer fundierten, praxisorientierten Ausbildung in ein eigenständiges Leben, ausgestattet mit den nötigen Fähigkeiten und vor allem mit dem Gedanken der Nachhaltigkeit in allem was sie tun. Wir sind stolz auf unsere Absolventen, denn sie sind es, die die flächendeckende Landwirtschaft in Kärnten garantieren, die Bewirtschaftung der Almen sicherstellen, die Strukturen im gesamten ländlichen Raum erhalten und unsere Kulturlandschaft zu einem touristischen Highlight machen. Sie sind die Zukunft!

Trotz Strukturwandel - oder genau wegen des Strukturwandels - ist die Ausbildung in den Landwirtschaftlichen Fachschulen gefragter denn je. Die Tendenzen zu mehr Regionalität werden diesen Schwerpunkt in Zukunft forcieren! Unsere landwirtschaftliche Ausbildung war und ist immer am Puls der Zeit.

In unseren Landwirtschaftlichen Fachschulen werden Werte, Traditionen, Innovationen gelebt und vermittelt. Damit leisten die Fachschulen nicht nur einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung unserer Jugend, sie geben den jungen Menschen Sicherheit, weil sie sie auf das Leben vorbereiten und sie den nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen aller Art lehren. Damit entsteht ein Gesamtnutzen für unsere Gesellschaft.

Ich bin ein Verfechter unserer Werte und Traditionen sowie von Innovation. Werte wie Eigenverantwortung und Leistung, bzw. Leistungsbereitschaft machen unsere Gesellschaft aus und garantieren eine Entwicklung unserer Gesellschaft. Die Vermittlung von Traditionen sichert das Zusammenleben in unserer Gesellschaft, fördert den Gemeinschaftssinn und sichert die Bodenhaftung und sorgt damit für Sicherheit und Verbundenheit mit dem Land. Innovation ist wichtig, weil sie uns weiterbringt – jeden einzelnen in seinem Leben, unsere Betriebe, die Ausbildungsstätten und schlussendlich unser Land.

Ich bin überzeugt davon, dass diese Werte gerade jetzt einen neuen Stellenwert im Miteinander erleben, dass die Menschen sich nach diesem Wertegerüst sehnen und ich bin stolz darauf, dass wir die Landwirtschaftlichen Fachschulen haben, die diese Werte transportieren.

Noch mehr freut es mich aber, dass junge Menschen sich für diese Ausbildung entscheiden und sich auch für Werte, Traditionen und Innovationen begeistern, um sie umzusetzen, weiterzutragen und zu leben.

Ich bedanke mich auch bei allen unseren Fachkräften, die diese Ausbildung gest<mark>alten und dam</mark>it ein Erfolgsmodell sichern.

Ihr Landesrat

Dipl.-Ing. Christian Benger

# 2. Schulverwaltung

#### 2.1. Landwirtschaftliche Schulbehörde

Schulbehörde ist die Landesregierung, wobei die Angelegenheiten des landwirtschaftlichen Schulwesens dem Agrarreferenten Landesrat Dipl.-Ing. Christian Benger unterstehen.

Mit der Vollziehung des Landwirtschaftlichen Schulgesetzes ist im Amt der Kärntner Landesregierung die Abteilung 10 — Land- und Forstwirtschaft, mit Abteilungsleiter Dipl.-Ing. Gerhard Hoffer betraut.

Die Landwirtschaftlichen Fachschulen in Kärnten sind sehr erfolgreich und zeichnen sich dadurch aus, dass trotz geburtenschwachen Jahrgängen die Klassen nach wie vor voll ausgelastet sind. Dieses Merkmal ist darauf zurückzuführen, dass die Zusammenarbeit zwischen Schulen, Eltern und Personalvertretung mit der Landwirtschaftlichen Schulverwaltung bestens funktioniert. Die stetige Einsatzbereitschaft unseres Lehrkörpers bildet die Grundlage für eine fundierte Fachausbildung im Schulwesen.

Ein wichtiger Aufgabenbereich der Schulaufsicht ist derzeit die Einführung des kompetenzorientierten Lehrplanes und kompetenzorientierten Unterrichtens.

#### Das Team der Landwirtschaftlichen Schulverwaltung:\*



Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Altersberger Leiter, Landesschulinspektor



Ing.<sup>in</sup> Maria Innerwinkler Fachinspektorin

#### Sachbearbeiterinnen:



Margarita Hudl



Marion Muhrer



**Brigitte Steiner** 



Rosi Suntinger

Die Personalangelegenheiten der Landwirtschaftslehrer/innen fallen in das Aufgabengebiet von Landeshauptmann Dr. Peter Kaiser. Im Amt der Kärntner Landesregierung ist damit die Abteilung 6 — Bildung, Wissenschaft, Kultur und Sport, mit Abteilungsleiterin Mag.<sup>a</sup> Gerhild Hubmann betraut.

<sup>\*)</sup> Fotos zur Verfügung gestellt von der Landw. Schulverwaltung

# 2.2. Landwirtschaftliche Schulinspektion

Zur Wahrnehmung der Schulaufsichtsangelegenheiten ist im Amt der Kärntner Landesregierung die Landwirtschaftliche Schulinspektion mit folgenden Inspektoren eingerichtet:

Landesschulinspektor: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Altersberger

Fachinspektorin: Ing. in Maria Innerwinkler

Die Schulinspektion hat insbesondere zu überwachen:

- die Einhaltung des Lehrplanes, die Unterrichtsführung, den Unterrichtserfolg sowie die erzieh<mark>erische</mark> Tätigkeit der Lehrer/innen;
- die Einhaltung der Vorschriften über die Ordnung von Unterricht und Erziehung;
- den Zustand der Schule (des Internats) in räumlicher, einrichtungsmäßiger und schulhygienischer Beziehung.

#### 2.3. Landwirtschaftlicher Schulbeirat

Basierend auf den Bestimmungen des § 93 des Kärntner landwirtschaftlichen Schulgesetzes 1993, zuletzt geändert durch das Gesetz LGBI Nr. 39/2016, ist beim Amt der Kärntner Landesregierung ein Landwirtschaftlicher Schulbeirat eingerichtet.

Der Landwirtschaftliche Schulbeirat ist von der Schulbehörde zu hören:

- in den Angelegenheiten der Errichtung, Erhaltung und Auflassung von öffentlichen Berufs- und Fachschulen sowie Internaten,
- in den Fragen der Schulorganisation im Hinblick auf die Entscheidung über die Art der Schulführung, die Erlassung von Lehrplänen und die Einrichtung von Schulversuchen,
- bei beabsichtigten gesetzlichen Regelungen im Bereich des land- und forstwirtschaftlichen Berufsund Fachschulwesens,
- vor der Bestellung des Leiters einer Schule.

Der Landwirtschaftliche Schulbeirat hat am 8. Juli 2016 im Amt der Kärntner Landesregierung getagt.

**Diesem Schulbeirat gehören an:** (ab 01.09.2013)

#### Mitglieder mit beschließender Stimme:

Vorsitzender: ab 08.05.2014: Landesrat Dipl.-Ing. Christian BENGER, Amt der Kärntner Landesregierung

#### Weitere Mitglieder mit beschließender Stimme:

GR Siegmund Astner, Kühweg 72, 9620 Hermagor

KR Gabriele Dörflinger, Sittenberg 3, 9373 Klein St. Paul

Prof. Dipl.-Ing. Bernhard Gassler, Gruberweg 7, 9521 Treffen

Präs. ÖR Ing. Johann Mößler, Landwirtschaftskammer Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt a.W.

KR Barbara Wakonig, Schumystraße 52, 9020 Klagenfurt a.W.

Vizepräsident ÖR Anton Heritzer, Pollheim 5, 9511 St. Michael/Lav.

KR Rosemarie Schein, Loschental 20, 9470 St. Paul

Ing. Johann Stückler, Oberleidenberg 85, 9412 St. Margarethen/Lav.

KAD MMag. Dr. Rudolf Dörflinger, Landarbeiterkammer, Bahnhofstraße 44/III, 9020 Klagenfurt a.W.

Ing. in Gertrud Wastian, Adalbertstifterstraße 5, 9360 Friesach

Ing. Franz Koschuttnig, Penk 55, 9150 Bleiburg

Ing. in Mag. a Anna Setz, Mozartstraße 62, 9020 Klagenfurt a.W.

# Mitglieder mit beratender Stimme:

Abteilungsleiter Dipl.-Ing. Gerhard Hoffer, Abt. 10, Amt der Kärntner Landesr<mark>egierung</mark>

LSI Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Altersberger, Abt. 10, Amt der Kärntner Landesregierung

FI Prof. Mag. Dr. Birgit Leitner, Mariannengasse 2, 9020 Klagenfurt a.W.

FI Mag.<sup>a</sup> Monika Pülz, Evang. Superintendentur, Italiener Straße 38, 9500 Villach

# 3. Wesentliche rechtliche Grundlagen

## 3.1. Kärntner Landwirtschaftliches Schulgesetz 1993 — K-LSchG

Neben einigen Bundesgrundgesetzen bildet das Kärntner Landwirtschaftliche Schulgesetz 1993, LGBI Nr. 16/1993, zuletzt geändert durch das Gesetz LGBI Nr. 39/2016, die wesentliche Rechtsgrundlage für das Landwirtschaftliche Berufs-und Fachschulwesen in Kärnten.

# 3.2. Kärntner Landwirtschaftliche Schulverordnung — K-LSchV

In der Kärntner Landwirtschaftlichen Schulverordnung, LGBI Nr. 199/93, zuletzt geändert durch die Verordnung LGBI Nr. 56/2016, sind insbesondere die Organisationsformen, der Aufbau, das Unterrichtsausmaß und die Lehrpläne im Detail geregelt.

#### 4. Internat

#### Internate an den Landwirtschaftlichen Fachschulen

Die landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens bieten auch die Möglichkeit, im jeweils angeschlossenen Schülerheim zu wohnen.

Dies wird von beinahe 50 % unserer Schüler/innen in Anspruch genommen.



In erster Linie sind für die Entscheidung, während der Schulwoche im Internat zu wohnen, praktische Gründe ausschlaggebend, wie z.B. die verkehrstechnische Erreichbarkeit von Schule und Elternhaus in einer dem jungen Menschen zumutbaren Zeit.

Dass aber mit dem Besuch des Internates noch viele weitere Vorteile einhergehen, sollte nicht unerwähnt bleiben:

- Zusammenleben der Schüler/innen unterschiedlicher Herkunft fördert gegenseitiges Verständnis;
- Soziale Kompetenzen können besonders gefördert werden;
- Es gibt vielfältige Möglichkeiten der Zusammenarbeit zwischen Schüler/innen und Lehrer/innen, da Lehrer/innen auch als Erzieher/innen tätig sind;
- Größerer zeitlicher Freiraum durch Wegfall der täglichen Fahrzeiten weniger zeitlicher Druck;
- Ein strukturierter Tagesablauf hilft, Schul-, Lern- und Freizeiten entsprechend der Notwendigkeit zu gewichten;
- Die Schüler/innen erhalten ein hochwertiges Schulessen in entsprechender Atmosphäre. Die Verpflegung zu Mittag wird auch von den externen Schüler/innen in Anspruch genommen;
- Sinnvolle Freizeitangebote werden gerne genützt, z. B.
   Sport, Theaterbesuche, etc.



# 5. Landwirtschaftliche Fachschulen

## 5.1. Schulstandorte (8 Schulen)



# 5.2. Fachrichtungen und Leitung

#### Fachrichtungen

Landwirtschaft, Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement & Agrar-HAK:

Kärntner Tourismusschule

Althofen
 FD Ing. Sebastian AUERNIG

#### Fachrichtungen

Landwirtschaft und Pferdewirtschaft:

♦ Stiegerhof Dir. Prof. Dipl.-Ing. Johannes LEITNER

AgrarHAKPferdewirtschaft/

#### Fachrichtung Landwirtschaft:

♦ Goldbrunnhof Dir. Dipl.-Ing. Peter GLANTSCHNIG
 ♦ Litzlhof Dir. Prof. Dipl.-Ing. Josef HUBER
 ♦ St. Andrä Dir. Prof. Dipl.-Ing. Johann MUGGI

#### Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement:

◆ Buchhof FD Ing. in Elfriede GRÖßING
 ◆ Drauhofen FD Ing. in Herma HARTWEGER
 ◆ Ehrental FD Ing. in Waltraud STROJ

#### Fachrichtung Gartenbau:

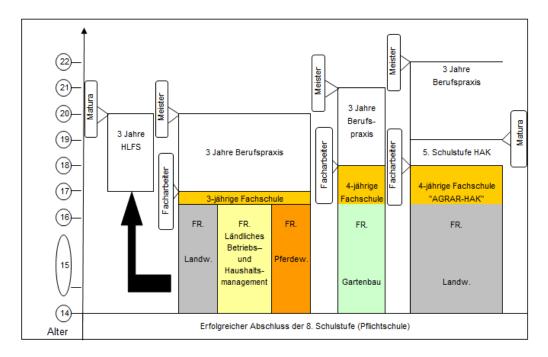
♦ Ehrental FD Ing. Matthias TSCHINKEL

## 5.3. Organisation

#### Die Landwirtschaftlichen Fachschulen werden in den Fachrichtungen

- ♦ Landwirtschaft, Ländliches Betriebs— und Haushaltsmanagement und Pferdewirtschaft als dreijährige Form,
- in Althofen auch als vierjährige Form (Agrar-HAK), welche im Rahmen einer Schulkooperation organisiert ist, und der
- Fachrichtung Gartenbau in Ehrental als vierjährige Form geführt.

#### Ausbildungswege:



# 5.4. Abschlüsse — Anrechnungen, Zusatzqualifikationen und Kurse

Die Absolvent/innen der drei- und vierjährigen Fachschulen erreichen mit dem Schulabschluss, je nach der besuchten Fachrichtung, die Qualifikation (Berufsbezeichnung)

- "Landwirtschaftliche/r Facharbeiter/in", oder
- "Pferdewirtschaftsfacharbeiter/in", oder
- ♦ "Facharbeiter/in im ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement", oder
- "Gärtnerfacharbeiter/in".
- ♦ Die Schüler/innen der Agrar-HAK erhalten mit der erfolgreichen Ablegung der Diplomreifeprüfung zudem den Titel "Agrarkaufmann" bzw. "Agrarkauffrau".
- ♦ Lehrzeitanrechnungen sind für alle gewerblichen Berufe möglich.
- Für Absolvent/innen der drei– bzw. vierjährigen Fachschulen besteht die Möglichkeit, einen dreijährigen Aufbaulehrgang einer Höheren Land– und Forstwirtschaftlichen Schule mit Reife– und Diplomprüfung zu besuchen.

Im Rahmen der Ausbildung können folgende Kurse absolviert bzw.

#### **ZUSATZQUALIFIKATIONEN** erworben werden:

# In der Fachrichtung LANDWIRTSCHAFT:

#### Kurse an allen Schulen:

- ♦ Erste-Hilfe-Kurs
- ♦ Traktorführerkurs
- Melk– und Tierpflegekurs
- ♦ Eigenbestandsbesamungskurs

#### Zertifikate/Anrechnungen an allen Schulen:

- ♦ Europäischer Computerführerschein (ECDL)
- ◆ Tiertransportbefähigungsnachweis (LFI)
- Berechtigung der Rinderbesamung im eigenen Betrieb
- Theoretischer Teil der Forstanschlusslehre
- ♦ Abschlussprüfung
- Bescheinigung gem. Ktn. Landes-Pflanzenschutzmittelgesetz

#### Zusatzqualifikationen/Zertifikate an einzelnen Schulen:

| Schule       | Schulautonome Kurswochen  | Zusatzqualifikationen, Zertifikate  |
|--------------|---|---|
| ALTHOFEN     | <ul><li>◆ Forst</li><li>◆ Hauswirtschaft</li></ul>  | <ul> <li>Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft)</li> <li>ECDL Advanced</li> <li>Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>Modul Unternehmerprüfung</li> </ul>  |
| GOLDBRUNNHOF | <ul> <li>Haltung und Pflege von Nutztieren</li> <li>Betreuung und Pflege in der Familie</li> <li>Gastrokurs und Service oder Landtechnik und Waldwirtschaft</li> <li>Jagd oder Fischerei oder Imkerei oder Pferdewirtschaft oder Soziales</li> <li>Erneuerbare Energie oder Soziales</li> </ul> | <ul> <li>Nachweis der Unterweisung in der<br/>Fischereiwirtschaft</li> <li>Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft)</li> <li>Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>Reiterpass, Reiternadel, Reiterlizenz</li> <li>Servieren für das Gastgewerbe</li> <li>Mopedausweis</li> </ul> |
| LITZLHOF     | <ul> <li>◆ Forstbringung</li> <li>◆ Moderne Tierhaltung</li> <li>◆ Almwirtschaft und Naturschutz</li> </ul>   | <ul> <li>◆ Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>◆ Einführung in die Fischereikunde § 26</li> </ul>  |
| ST. ANDRÄ    | <ul> <li>◆ Tiergesundheit I</li> <li>◆ Tiergesundheit II</li> <li>◆ Holz- und Metalltechnik</li> <li>◆ Holzbautechnik</li> </ul>  | <ul> <li>Modul 1, 2 und 3 zur Anwendung von<br/>Tierarzneimitteln lt. Tierarzneimittel-<br/>kontrollgesetz</li> </ul>   |
| STIEGERHOF   | <ul> <li>Holz– und Metallbearbeitung</li> <li>BIO Einführung (Einstieg in die Biologische<br/>Landwirtschaft)</li> <li>Milchworkshop</li> <li>Tiergesundheit (Anwendung von Tierarzneimitteln)</li> </ul>   | <ul> <li>Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>Hygieneschulung</li> <li>Fischerberechtigung</li> <li>Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft)</li> </ul>   |

# In der Fachrichtung LÄNDLICHES BETRIEBS- und HAUSHALTSMANAGEMENT:

#### Kurse an allen Schulen:

- ♦ Erste-Hilfe-Kurs
- ♦ Traktorführerkurs

# Zertifikate/Anrechnungen an allen Schulen:

- ♦ Europäischer Computerführerschein (ECDL)
- ♦ Pflegefit (Ö Jugend Rot Kreuz)
- ◆ Prüfungsbestätigung für Grundkenntnisse in Servierkunde und im praktischen Servieren fürs Gastgewerbe (WKO)
- Umfangreiche praktische und theoretische Servierprüfung fürs Gastgewerbe (WKO)
- ♦ Baby-Fit-Ausweis (Ö Jugend Rot Kreuz)
- ♦ Abschlussprüfung
- ♦ Anerkennung des theoretischen und praktischen Teils für Lehrabschlussprüfung zum/zur Betriebsdienstleister/in BDL

#### Zusatzqualifikationen/Zertifikate an einzelnen Schulen:

| Schule    | Schulautonome Kurswochen   | Zusatzqualifikationen, Zertifikate  |
|-----------|--|---|
| ALTHOFEN  | ♦ Melk– und Tierpflege   | <ul> <li>Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>Modul Unternehmerprüfung</li> <li>Sozialvolontär (Kärntner Hilfswerk)</li> <li>ECDL Advanced</li> </ul>   |
| BUCHHOF   | ◆ Tierhaltungskurs   | <ul> <li>◆ Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>◆ Freizeitcoach für Kinder und Jugendliche (FCKJ) in Koop. mit Ktn. Hilfswerk</li> <li>◆ Selbstverteidigung</li> <li>◆ Hygieneschulung</li> <li>◆ Allergenschulung</li> </ul>   |
| DRAUHOFEN | <ul> <li>◆ Waldpädagogik</li> <li>◆ Bäuerliche Gästebeherbergung</li> <li>◆ Bäuerliche Direktvermarktung</li> <li>◆ Melk- und Tierpflege</li> <li>◆ Servierkunde intensiv</li> </ul> | <ul> <li>Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>Modul Unternehmerprüfung</li> <li>Zusatzqualifikation zum/zur Facharbeiter/<br/>in: Bäuerliche Gästebeherbergung oder<br/>Bäuerliche Direktvermarktung</li> <li>Kindernotfall</li> <li>Juniorzertifikat (Schüler/innen gründen<br/>Unternehmen)</li> <li>Hygieneschulung</li> </ul> |

| Schule   | Schulautonome Kurswochen   | Zusatzqualifikationen, Zertifikate   |
|----------|--|--|
| EHRENTAL | <ul> <li>WIFI Sekretariatskurs</li> <li>WIFI Bürokraft im medizinischen Bereich</li> <li>Gesund und Fit</li> <li>Kreativ</li> <li>Melk- und Tierpflege</li> <li>Verkaufs- und Werbetechnik</li> <li>Kalkulation und Präsentation in der Direktvermarktung</li> <li>"Gastro-Woche"</li> </ul> | <ul> <li>◆ Office Assistent/in (WIFI)</li> <li>◆ Bürokraft im medizinischen Bereich (WIFI)</li> <li>◆ Unternehmerführerschein (WKO)</li> <li>◆ Allroundschwimmer-Abzeichen</li> <li>◆ Typing Master</li> </ul> |

# In der Fachrichtung *PFERDEWIRTSCHAFT* — LFS Stiegerhof:

#### **Kurse:**

- ♦ Pferdewirtschaft Turnierwesen
- ♦ Erste-Hilfe-Kurs
- Traktorführerkurs
- ♦ Melk– und Tierpflegekurs
- ♦ Mopedausweis

#### Zertifikate/Anrechnungen:

- Reiterpass, Reiternadel, Reiterlizenz
- ♦ Bronzenes Fahrabzeichen
- ♦ Fahrlizenz (F 1 Lizenz)
- ♦ Wanderreitabzeichen
- Westernzertifikat (ÖWRAB)
- Bronzenes Vierspännerabzeichen (ÖFAB-V)
- Tiertransportbefähigungsnachweis (LFI)
- Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft)
- Fischerberechtigung
- Abschlussprüfung
- ♦ Unternehmerführerschein Modul C (WKO)
- Übungsleiter Reiten
- ♦ Hygieneschulung
- Selbstverteidigungskurs
- ♦ Schulung—Ktn. Landes-Pflanzenschutzmittelgesetz
- ♦ Kurs—Anwendung von Tierarzneimitteln lt. Tierarzneimittelkontrollgesetz

#### In der Fachrichtung *GARTENBAU* — LFS Gartenbau Ehrental:

#### Kurse:

♦ Erste-Hilfe-Kurs

#### Zertifikate/Anrechnungen:

• Europäischer Computerführerschein (ECDL)

#### WIRTSCHAFTSKOMPETENZ in den Landwirtschaftlichen Fachschulen—UNTERNEHMERPRÜFUNG

Junge Menschen brauchen neben einer guten fachlichen Ausbildung zunehmend Wirtschaftswissen, um als innovative Landwirt/innen oder Jungunternehmer/innen im ländlichen Raum erfolgreich zu sein. In Landwirtschaftsschulen ist dies gelebte Praxis. Die einzelnen Module des international anerkannten Unternehmerführerscheins, die an vielen Fachschulen angeboten werden, sind dafür eine gute Basis. Und wenn dann gar noch die abschließende Unternehmerprüfung absolviert wird, abgenommen bei der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer, ist der/die Jungunternehmer/in fertig.

Gut gerüstet blicken so 19 Schülerinnen von Drauhofen und 4 Schüler von Althofen mit erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung in Zeiten von Diversifizierung und möglicher Selbstständigkeit hoffnungsvoll ihrer beruflichen Zukunft entgegen.

(Ing. Maria Innerwinkler, Fachinspektorin)



Legende zum Foto LFS Drauhofen (von links nach rechts):

1. Reihe: Fleißner Selina, Eisendle Vera, Dullnig Anna, KV
Fr. Mag. Staber Barbara, Leiter Julia, Dullnig Nora, Fr. Dr.
Gerda Fritzer, Hr. Mag. Herbig Draxler, Flaschberger Sophie, Granig Michelle, Lederer Theresa, Dullnig Eva, Korb
Lena, Amlacher Vanessa

2. Reihe: Suntinger Sonja, Stranner Elena, Lehrerin Fr. Ing. Jaut Brunhilde, Pucher Joanna, Lackner Anna, Pontasch Jasmin, Obereder Johanna, Oberdorfer Celine, Grutschnig Sandra



**Legende zum Foto LFS Althofen** (von links nach rechts): Ing. Christoph Neudeck, Lisa Ebner, Dir. Ing. Sebastian Auernig, Vanessa Sabitzer, Raphael Egger, Hubert Erlacher, Ing. Maria Innerwinkler

#### **HOPFEN**

Das Projekt, in Kärnten Hopfen anzubauen, entstand in enger Zusammenarbeit mit Hirter Brauerei-Chef Klaus Möller, mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen und dem Obst- und Weinbauverband. Sechs Versuchsstandorte gibt es in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Ehrental, Litzlhof, Stiegerhof, Goldbrunnhof, Althofen und in der Obst- und Weinbauversuchsanstalt St. Andrä. Der Versuch, Hopfen anzubauen, ist vorerst auf drei Jahre angelegt.



# 5.5. Klassen- und Schülerzahlen im Schuljahr 2016/2017

|  | Schüler/innen | Prozent |
|--|---------------|---------|
| Fachrichtung Landwirtschaft                      | 831           | 64,67   |
| Fachrichtung Ländl. Hauswirtschaft/Betriebs- und |               |         |
| Haushaltsmanagement                              | 322           | 25,06   |
| Fachrichtung Pferdewirtschaft                    | 73            | 5,68    |
| Fachrichtung Gartenbau                           | 59            | 4,59    |
| Gesamt   | 1285          | 100,00  |

# 5.6. Klassen- und Schülerzahlenentwicklung nach Fachrichtung

| Standorte                | Schüler<br>männlich | Schülerinnen<br>weiblich | Gesamt | Klassen |  |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|--------|---------|--|
| Althofen LFS—LW + HW/BHM | 102                 | 57                       | 159    | 6       |  |
| Althofen Agrar-HAK       | 69                  | 77                       | 146    | 6       |  |
| Buchhof                  | 1                   | 70                       | 71     | 4       |  |
| Drauhofen                | 1                   | 74                       | 75     | 3       |  |
| Ehrental GB              | 26                  | 38                       | 64     | 4       |  |
| Ehrental HW/BHM          | 11                  | 69                       | 80     | 4       |  |
| Goldbrunnhof LW + HW/BHM | 138                 | 58                       | 196    | 6       |  |
| Litzlhof                 | 174                 | 12                       | 186    | 6       |  |
| St. Andrä                | 154                 | 7                        | 161    | 6       |  |
| Stiegerhof LW + PW       | 70                  | 77                       | 147    | 6       |  |
| Gesamt                   | 746                 | 539                      | 1285   | 51      |  |

# Entwicklung ab dem Schuljahr 2002/2003

|           |         |         |         | Schüler |         |        |                   |
|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|-------------------|
| Schuljahr | Klassen | FR - LW | FR - HW | FR - GB | FR - PW | Gesamt | Index             |
| 2002/2003 | 49      | 623     | 439     | 105     |         | 1167   | <mark>1</mark> 00 |
| 2003/2004 | 46      | 596     | 402     | 108     |         | 1106   | 95                |
| 2004/2005 | 48      | 653     | 452     | 117     |         | 1222   | 105               |
| 2005/2006 | 47      | 702     | 476     | 118     |         | 1296   | 111               |
| 2006/2007 | 47      | 710     | 532     | 111     |         | 1353   | 116               |
| 2007/2008 | 50      | 724     | 496     | 107     | 17      | 1344   | 115               |
| 2008/2009 | 52      | 731     | 448     | 94      | 25      | 1298   | 111               |
| 2009/2010 | 52      | 738     | 467     | 91      | 27      | 1323   | 113               |
| 2010/2011 | 50      | 727     | 450     | 91      | 53      | 1321   | 113               |
| 2011/2012 | 50      | 794     | 377     | 82      | 62      | 1315   | <b>1</b> 13       |
| 2012/2013 | 51      | 811     | 337     | 81      | 63      | 1292   | <b>1</b> 11       |
| 2013/2014 | 49      | 825     | 292     | 78      | 57      | 1252   | <b>1</b> 07       |
| 2014/2015 | 50      | 828     | 321     | 66      | 65      | 1280   | <b>10</b> 9       |
| 2015/2016 | 51      | 850     | 318     | 63      | 63      | 1294   | <b>11</b> 0       |
| 2016/2017 | 54      | 831     | 322     | 59      | 73      | 1285   | 109               |

Stand: per 01.10.2016

## 5.7. Kursstätten — zur Vertiefung spezieller Ausbildungsinhalte

#### Im Schuljahr 2016/17

#### Kursstätte für MELKEN und TIERPFLEGE:

(an der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof)

Seit 1970 gibt es schon die Melk- und Tierpflegekurse am Stiegerhof.

Knappe 20.000!! SchülerInnen besuchten bis zum heurigen Schuljahr den, immer wieder dem technischen Fortschritt angepassten, modernen und zeitgemäßen Melk- und Tierpflegekurs.

Der Schwerpunkt dieser Ausbildung ist das praktische Melken von Rindern, Schafen und Ziegen sowie der unfallfreie Umgang und die Pflege dieser Nutztiere.

Die Milchbehandlung und die Milchverarbeitung werden hinsichtlich bester Produktqualität gelehrt.

In diesem Schuljahr absolvierten 322 SchülerInnen der Fachschulen der Fachrichtungen Landwirtschaft, Pferdewirtschaft und des Ländlichen Betriebs— und Haushaltsmanagements diese spezielle Ausbildung.

Zudem bekamen 18 Personen aus den Fachschulen der genannten Fachrichtungen einen Einblick in die Reiterei, in die Haltung, Fütterung und Pflege des Pferdes. Ein Teil des Unterrichtes ist auch das Kutschenfahren.

FOL Ing. Johann Strauss Melkkursleitung

⇒ Die Kursstätte wird geleitet von FOL Ing. Johann Strauss







#### Kursstätte für TRAKTORFAHREN:

(an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof)

Die Kursstätte für Traktorfahren hat den Sitz an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof. Von hier werden für alle landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens Traktorführerkurse organisiert, bei denen jährlich ca. 300 Schüler ausgebildet werden. Der Leiter ist Ing. Alois Jordan. Insgesamt stehen 30 Fahrschullehrer für die Ausbildung zur Verfügung.

Für den Traktorführerschein ist ein Alter von 16 Jahren erforderlich, deshalb findet der Traktorführerkurs im 2. Jahrgang statt und wird von den Fahrschullehrern der jeweiligen Fachschulen durchgeführt. Der Kurs beinhaltet 60 theoretische und 4 praktische Stunden/Schüler.

Die Fahrschule besitzt 3 Traktoren mit Anhänger für die praktische Ausbildung. Für die theoretische Ausbildung stehen 12 Übungs- und Prüfungslaptops und 4 Vortragslaptops zur Verfügung.

Die Prüfung besteht aus einer theoretischen Prüfung am Computer und aus der praktischen Prüfung am Fahrzeug. Bei der praktischen Prüfung müssen am Hofgelände Übungen wie Slalomfahren, Zielbremsung, Rückwärtsfahren mit dem Anhänger um 90° in eine Garage durchgeführt werden, danach erfolgt noch eine Ausfahrt in den öffentlichen Verkehr. Nach dem vielen Üben und Lernen erhalten die Schüler nach bestandener Prüfung den ersehnten Traktorführerschein.

Für den Traktorführerschein ist ein Erste Hilfe Kurs vorgeschrieben. Dieser wird ebenfalls an den landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens durchgeführt.

Im 1. Jahrgang wird den Schülern die Möglichkeit angeboten, in Zusammenarbeit mit einer anderen Fahrschule oder mit dem ÖAMTC den Mopedführerschein AM mit 15 Jahren zu machen. Dieses Angebot wird sehr gerne angenommen. Der Mopedführerschein bringt den Schülern eine große Mobilität und den Eltern werden dadurch viele Fahrten mit dem Auto von zu Hause zur Schule erspart.

Immer mehr Schüler nutzen auch die Möglichkeit, mit der Ausbildung für den Führerschein B (L17) zu beginnen. Dabei haben sie den Vorteil, dass das Modul "Grundwissen" bereits beim Traktorführerkurs absolviert wurde und daher nur mehr der gruppenspezifische Stoff für "B" zu erlernen ist. Die Schüler müssen in dieser Ausbildung 3000 km mit dem Pkw bis zur Prüfung zurücklegen und können dann bei der Prüfung bereits auf viele Erfahrungen im Verkehr hinweisen.

Übungen im Hofgelände und Ausfahrt in den öffentlichen Verkehr!

Der Fahrschulleiter: Ing. Alois Jordan





# 5.8. Landesschulgüter 2016/17

Den Landwirtschaftlichen Fachschulen Althofen, Goldbrunnhof, Litzlhof und Stiegerhof sind landwirtschaftliche Betriebe angeschlossen, welche organisatorisch mit den Schulen verbunden sind und der praktischen und theoretischen Unterweisung der Schüler/innen, sowie auch der land— und forstwirtschaftlichen Versuchstätigkeit dienen.

An der Landwirtschaftlichen Fachschule St. Andrä werden diese Aktivitäten in verschiedenen bäuerlichen Betrieben durchgeführt.

#### Althofen — Schulgut Weindorf

#### **Große Zuchterfolge am Schulgut Weindorf!**

Am Schulgut in Weindorf konnten wir im letzten Schuljahr wieder große Erfolge feiern. Bei der Rasse Fleckvieh-Fleisch holten wir bei der Fleischrindermesse in St. Donat, sowohl bei den weiblichen als auch bei den männlichen Tieren, den Gesamtsieg . Der Fleckviehstier "Troubadour" wurde in die Schweiz exportiert und bei der Rasse Charolais konnten zwei Stiere an Besamungsstationen verkauft werden: Der Stier "Jeton" wurde bei der Bundesfleischrinderschau 2016 Bundesreservesieger und im Herbst von der Besamungsorganisation Genostar angekauft. Sperma von diesem Stier wird nun sogar nach Frankreich, in das Mutterland der Charolaiszucht, exportiert. Ein weiterer Charolaisstier mit dem Namen "King" wurde vom Besamungsverbund Eurogenetik angekauft. Somit ist Genetik aus dem Schulgut Weindorf in ganz Europa top aktuell.



#### Goldbrunnhof — Schulgut

# Bio-Masthendl Artgerechte Tierhaltung – Gesunde Lebensmittel

Im Herbst 2016 wurde als Projektarbeit für Schüler ein kleiner Hühnerstall aus Holzverbundteilen auf einer Beton-Bodenplatte neu errichtet. Er bietet 180 Stück Masthendln Platz und ist mit einem großzügigen Freilaufareal ausgestattet. Die Aufzucht erfolgt ausschließlich mit Bio-Mischfutter; nach ca. 8 Wochen Mastdauer werden die Hendl in einem gewerblichen Schlachtbetrieb unter aktiver Mitwirkung der Schüler artgerecht geschlachtet und verarbeitet. Im Jahr sind 4 Mastdurchgänge möglich und das Hühnerfleisch wird zur Gänze in der Betriebsküche verarbeitet. Nach hervorragender Zubereitung in unterschiedlichen Variationen lassen sich alle Goldbrunnhofer die Köstlichkeiten vom Bio-Huhn gerne schmecken.





# Humusaufbau Ein Projekt in Zusammenarbeit mit der Ökoregion Kaindorf

Seit dem Frühjahr 2014 besteht eine Kooperation mit der Ökoregion Kaindorf. In dieser Vereinbarung ist festgeschrieben, mit welchen Bodenbewirtschaftungsmaßnahmen ein Humusaufbau erreicht werden kann. Das Landesschulgut Goldbrunnhof hat sich für mindestens fünf Jahre mit einer Fläche von 1,98 ha zu diesen Bewirtschaftungsmaßnahmen verpflichtet. Zu Beginn des Projektes wurden von der Fläche von einem zertifizierten Unternehmen Bodenproben entnommen. Die Entnahmestellen wurden mittels GPS verortet, sodass die Folgeproben genau an derselben Stelle entnommen werden können. Nur so ist gewährleistet, dass der Erfolg/Misserfolg des Humusaufbaues nachgewiesen werden kann. Nach drei bis fünf Jahren erfolgt die Zwischenuntersuchung, damit eventuelle Korrekturen vorgenommen werden können.



#### Prinzipien des Humusaufbaues

Wer sich mit Humusaufbau beschäftigt, bewegt sich in Richtung Ökologisierung der Landbewirtschaftung. Durch bodenverbessernde und humusbildende Maßnahmen erfolgt die Bindung von CO₂ im Boden und diese tragen somit zum Umweltschutz bei. Die wichtigsten Maßnahmen sind:

Düngung mit Kompost (anstelle von Handelsdünger, Gülle oder Jauche)



- Minimale Bodenbearbeitung (anstelle von Pflug);
   ein hoher Sauerstoffeintrag verringert den Humusgehalt
   im Boden
- System Immergrün nur ein begrünter Boden kann auch etwas leisten
- weite Fruchtfolgen die erhöhte Wurzelvielfalt stabilisiert die Mikrobiologie



- Mischkulturen (gleichzeitiger Anbau verschiedener Kulturen)
  - z.B. Sonnenblume mit Buchweizen
- Vermeidung von Handelsdünger- und Pestizideinsatz

#### Litzlhof — Schulgut

Einen interessanten Bereich stellt die Tierzucht dar. Hier genießt das Landesschulgut Litzlhof besten Ruf. So darf man sich über die höchste Pinzgauer Gruppenbestleistung, höchste Einzelleistung und höchste Dauerleistung freuen. Darüber hinaus erreichten die Litzlhofer Schüler den 2. Platz beim Tierbeurteilungswettbewerb bei den Grünen Tagen (Landwirtschaftsmesse in Erfurt) und den 3. Platz beim Jungzüchterbundesbewerb in Traboch.





#### Stiegerhof — Schulgut

#### Die Jungen vom Stiegerhof

Die Tierzucht spielt eine zentrale Rolle am Stiegerhof. Ohne entsprechende Nachzucht ist ein wirtschaftliches und freudiges Arbeiten nicht möglich. Im Frühjahr wuselt es im Schaf- und Ziegenstall. Verwalter Johannes Mörtl hat alle Hände voll zu tun um die Neugeborenen in der ersten Zeit zu versorgen. Es gab heuer wieder viele Drillings- und Vierlingsgeburten.



#### 6. Landwirtschaftliche Berufsschule

#### 6.1. Leitung

Die Landwirtschaftliche Landesberufsschule wird von FD Ing. Matthias TSCHINKEL geleitet.

# 6.2. Organisation

Die Landwirtschaftliche Berufsschule ist dreistufig und lehrgangsmäßig organisiert, wobei derzeit die Fachrichtung Gartenbau geführt wird.



# 6.3. Klassen- und Schülerzahlenentwicklung

Die Klassen- und Schülerzahlen ab dem Schuljahr 2002/2003:

| Schuljahr | Klassen | Männlich   | Weiblich | Gesamt | Index |  |
|-----------|---------|------------|----------|--------|-------|--|
| 2002/2003 | 3       | 16         | 38       | 54     | 100   |  |
| 2003/2004 | 3       | 19         | 27       | 46     | 85    |  |
| 2004/2005 | 3       | 3 25 22 47 |          | 47     | 87    |  |
| 2005/2006 | 3       | 32         | 27       | 59     | 109   |  |
| 2006/2007 | 3       | 23         | 22       | 45     | 83    |  |
| 2007/2008 | 3       | 19         | 18       | 37     | 69    |  |
| 2008/2009 | 3       | 19         | 20       | 20 39  |       |  |
| 2009/2010 | 3       | 15         | 20       | 35     | 65    |  |
| 2010/2011 | 3       | 14         | 27       | 41     | 76    |  |
| 2011/2012 | 3       | 8          | 26       | 34     | 63    |  |
| 2012/2013 | 3       | 11         | 28       | 39     | 73    |  |
| 2013/2014 | 3       | 13         | 21       | 34     | 63    |  |
| 2014/2015 | 3       | 14         | 24       | 38     | 70    |  |
| 2015/2016 | 3       | 11         | 24       | 35     | 64    |  |
| 2016/2017 | 3       | 13         | 15       | 28     | 51    |  |

# 7. Lehrer/innen

# 7.1. Anzahl der vollen Dienstposten

| Schulj | Berufs-<br>schule | Landwirtschaftliche Fachschulen |    |                          |       |           |             |  |
|--------|-------------------|---------------------------------|----|--------------------------|-------|-----------|-------------|--|
| ahr    | FR                | FR                              | FR | Fachbereichsübergreifend |       | FR        | Gesamt      |  |
|        | GB                | LW                              | HW | LW/HW                    | LW/PW | Gartenbau |             |  |
| 2003   | 2                 | 87                              | 69 |                          |       | 12        | 170         |  |
| 2004   | 2                 | 91                              | 66 |                          |       | 11        | 170         |  |
| 2005   | 2                 | 94                              | 69 |                          |       | 11        | 176         |  |
| 2006   | 2                 | 91                              | 74 |                          |       | 12        | 179         |  |
| 2007   | 2                 | 77                              | 65 | 29                       |       | 11        | 184         |  |
| 2008   | 2                 | 59                              | 64 | 28                       | 22    | 11        | 186         |  |
| 2009   | 2                 | 61                              | 60 | 26                       | 21    | 10        | 180         |  |
| 2010   | 2                 | 60                              | 63 | 26                       | 23    | 10        | 184         |  |
| 2011   | 2                 | 60                              | 58 | 26                       | 23    | 10        | 179         |  |
| 2012   | 2                 | 62                              | 47 | 25                       | 24    | 10        | 170         |  |
| 2013   | 2                 | 63                              | 44 | 26                       | 24    | 10        | 169         |  |
| 2014   | 2                 | 62                              | 39 | 26                       | 25    | 10        | 164         |  |
| 2015   | 2                 | 60                              | 40 | 28                       | 26    | 9         | <b>1</b> 65 |  |
| 2016   | 2                 | 61                              | 40 | 28                       | 25    | 8         | 164         |  |
| 2017   | 2                 | 62                              | 35 | 28                       | 24    | 8         | 158,4       |  |

# 7.2. Versetzungen in den Ruhestand bzw. Pensionierungen

Frau Ing Barbara JURY LFS Althofen

# 7.3. Freiwillige Austritte aus dem Schuldienst

Frau Gudrun MEHRINGER-THALER GBFS Ehrental Herr DI Christoph SALZMANN GBFS Ehrental

# **7.4.NEUEINSTELLUNGEN:**

Herr Florian REINBACHER, BEd LFS St. Andrä

Herr Daniel KOCH, BEd LFS Litzlhof

Herr MMag. Matthias MÜLLER, BEd LFS Althofen

# 7.5. Evaluation — Fortbildung für Lehrer/innen

Fortbildung ist in den landwirtschaftlichen Fachschulen auf vier Säulen verteilt:



Das Angebot für Schulungen der Direktor/innen und der Lehrer/innen erfolgt auf mehreren Ebenen:

- ♦ Landeslehrerfortbildungsplan
- Verwaltungsakademie
- Fortbildungsplan der Hochschule für Agrar– und Umweltpädagogik
- Sonstige, wie P\u00e4dagogische Hochschule, WIFI, LFI usw.

Das Seminarangebot wurde von allen aktiven Lehrkräften genutzt.

Das waren durchschnittlich 3 — 5 Seminartage je Lehrkraft.

# agrarPÄDAGOGIKA 2017— Fortbildung in den Sommerferien

Heuer wurde zum dritten Mal bei der agrarPÄDAGOGIKA der Schwerpunkt "Kompetenzorientierter Unterricht" angeboten.

"Jeder ist ein Genie!
Aber wenn Du einen Fisch danach beurteilst,
ob er auf einen Baum klettern kann,
wird er sein ganzes Leben glauben, dass er dumm ist."

Albert Einstein



Wir haben in unseren Schulen viele hoch motivierte, leistungswillige und leistungsfähige junge Menschen. Und so wie ihre Persönlichkeiten verschieden sind, sind es auch ihre Stärken. Viele sind in Teilbereichen genial, in anderen brauchen sie wiederum unsere gezielte Unterstützung und Förderung.

Um im Schulalltag und im Leben erfolgreich sein zu können, bedarf es eines guten Fundaments. Umgelegt auf einen kompetenzorientierten Unterricht kann man dieses Fundament unter anderem in der Beherrschung der Grundkompetenzen Lesen, Schreiben und Rechnen sehen.

Diesmal standen der allgemeinbildende Unterricht mit Deutsch, Mathematik und der Fremdsprache Englisch im Mittelpunkt.

Die Seminare waren aber nicht als reine Fachseminare für den jeweiligen Gegenstand gedacht, sondern breit angelegt. Sinnerfassendes Lesen, Kommunikationsfähigkeit, Zahlenverständnis sowie grundlegendes Wissen und Können in Englisch sind heute die Basis jeglichen beruflichen Erfolges.

Passend zu den Sozial- und Personalkompetenzen gab es noch ein Seminar "Kooperieren stärkt", welches die Stärke des Miteinanders als Sozialkapital näherbrachte. Und entsprechend dem vielfachen Wunsch aus dem Kreis der Kolleg/innen gab es die Möglichkeit, professionelle und vielfältige Plakatgestaltung zu erlernen.

# 8. Mitarbeiter/innen in Schulen, Landesschulgütern

| Dienstpos-<br>ten | Anzahl der Mit-<br>arbeiter/innen | Anzahl der vollen Dienst-<br>posten |
|-------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Sekretärin-       |                                   |                                     |
| nen               | 14                                | 8,375                               |
| Wirtschafter      | 15                                | 12,500                              |
| Hauswarte         | 11                                | 8,875                               |
| Melker            | 1                                 | 1,000                               |
| Hilfskräfte       | 62                                | 45,250                              |
| Gesamt            | 103                               | 76,000                              |

# 9. Schulärztliche Betreuung

durch Dr. in Michaela BRAMMER — Schulärztin der LFS

#### **Achtung Sonne**

Zu den schulärztlichen Tätigkeiten zählt unter anderem das Informieren über diverse gesundheitliche Themen. So findet zB in der LFS Buchhof jährlich für den jeweiligen 3. Jahrgang vor der Abschlussreise ein Vortrag zum Thema Sonneneinwirkung auf den Körper statt, um die Schülerinnen für dieses Thema zu sensibilisieren.



Die Sonne ist Lichtquelle und Energiespender, wirkt sich positiv auf Körper und Psyche aus. Sie steigert das physische und psychische Wohlbefinden, stimuliert den Stoffwechsel, stärkt die Abwehr und fördert die Bildung von Vitamin D. Ein Übermaß an UV-Strahlung kann jedoch zur Schädigung der Haut und Augen führen. Die Schädigung ist abhängig von der Intensität der Bestrahlung und von der Empfindlichkeit der Haut, wobei die Intensität wiederum vom Einfallswinkel der Sonne, von der Bewölkung, von der Dicke der Ozonschicht und von weiteren Faktoren, wie zB der Streustrahlung, abhängt. Die Empfindlichkeit der Haut ist individuell je nach Hauttyp verschieden. Hier unterscheidet man zwischen:

**Hauttyp I** (Keltischer Typ): rotblond, Sommersprossen, immer Sonnenbrand, keine Bräunung, Hautrötung nach 5-10 Minuten

Hauttyp II (hellhäutiger Europäer): blond, helle Augen, häufig Sonnenbrand, schwache Bräunung, Hautrötung nach 10-20 Minuten

Hauttyp III (dunkelhäutiger Europäer): braunes Haar, helle oder dunkle Augen, selten Sonnenbrand, gute Pigmentierung, Hautrötung nach 20-30 Minuten

Hauttyp IV (mediteraner Typ): dunkles Haar, nie Sonnenbrand, tiefe Bräunung, Hautrötung nach ca. 45 Minuten.

Die Sonne sendet neben dem sichtbaren Licht und der Wärmestrahlung (Infrarot-Strahlung) auch energiereiche, unsichtbare UV-Strahlung aus. Hierbei unterscheidet man zwischen der langwelligen UVA-Strahlung, der mittelwelligen UVB-Strahlung und der kurzwelligen UVC-Strahlung.

Je kürzer die UV-Wellenlänge, desto energiereicher ist die Strahlung und desto gefährlicher ist sie für den Menschen.

Bei den **Hautschäden durch Sonneneinwirkung** unterscheidet man zwischen den **akuten** Schädigungen, wie Sonnenbrand und Sonnenallergie, und den **chronischen**, wie Hautalterung und Hautkrebs.

Der **Sonnenbrand** ist eine durch **UVB-Strahlung** verursachte Entzündung der Haut. Die Symptome beginnen ca. 4-8 Stunden nach dem Sonnenbad und erreichen den Höhepunkt nach 12-36 Stunden. In schweren Fällen kann es zum Auftreten von Fieber und Kreislaufproblemen kommen. Die **Sonnenallergie** wird durch **UVA-Strahlung** verursacht. Einige Stunden bis wenige Tage nach Sonneneinwirkung kommt es zu unterschiedlichsten Hautveränderungen, wie Rötungen, Knötchen, Bläschen, polsterartige Verdickungen, Brennen und Juckreiz. Die Therapie besteht aus einem Antiallergikum, cortisonhältigen Cremes, sowie Cortisontabletten bei Bedarf.

Bei der **Hautalterung** dringen UVA-Strahlen bis in die Lederhaut ein und führen zur Sofortbräunung. Eine langfristige Überdosierung fördert die vorzeitige Hautalterung durch die Zerstörung der kollagenen Fasern. Durch die Schädigung der Haut kommt es zu einer Schwächung der Immunabwehr der Haut, wodurch veränderte Zellen nicht mehr abgetötet werden können und so die Entstehung von Hautkrebs begünstigt wird.

Bei den **Hautkrebs**arten unterscheidet man das

- Basaliom, das hauptsächlich an sonnenexponierten Stellen auftritt, ohne Rücksicht auf Organgrenzen wächst, aber keine Metastasen bildet; tritt v.a. bei Menschen, die im Freien arbeiten und bei Hellhäutigen auf
- Stachelzellkarzinom, das vor allem bei hellhäutigen Menschen, häufiger bei Männern als Frauen ab dem 60. Lebensjahr vorkommt, und auch Metastasen bildet
- Melanom, den bösartigsten Hauttumor, hellhäutige Menschen haben ein dreifach höheres Risiko und auch Menschen mit häufigen Sonnenbränden, v.a. als Kind, haben ein höheres Risiko. Die Sterberate ist aufgrund der frühen Metastasierung sehr hoch. Daher ist eine frühzeitige Erkennung und Entfernung des Melanoms für die Prognose ausschlaggebend.

Wenn ein Muttermal größer wird, sich verändert, schmerzt oder juckt, unregelmäßige Ränder bekommt, sich farblich verändert, sich entzündet oder einen roten Rand bekommt, blutet, Flüssigkeit absondert oder verkrustet ohne zu heilen, sollte man unbedingt einen Arzt aufsuchen.

#### Schädigungen am Auge durch Sonneneinwirkung

Die Therapie besteht in Kühlung der betroffenen Areale mit entsprechenden Cremes aus der Apotheke. In schweren Fällen sollte man unbedingt einen Arzt/eine Ärztin aufsuchen. In diesen Fällen werden entzündungshemmende Cremes, die Cortison enthalten, verordnet, sowie Schmerzmittel bei Bedarf. UV-Strahlung hoher Intensität kann innerhalb von Stunden oder sogar Minuten zur Schädigung der vordersten Augenpartien führen. Es kommt zur Entzündung der Horn- und Bindehaut. Dabei werden die äußeren Zellen der Horn- und Bindehaut zerstört. Diese Schädigung ist durch Zellneubildung reversibel. Durch langjährige UV-Einwirkung kann es zu einer Linsentrübung (grauer Star) kommen. Diese Schädigung ist irreversibel. Durch ständige UV-Belastung kann es sogar zur irreversiblen Erblindung kommen, wobei hierbei die Dauer und nicht die Intensität ausschlaggebend ist. Besonders gefährdet sind Personen, die sich viel im Freien aufhalten.

#### Wie sieht der richtige Sonnenschutz aus?

Man sollte direkte Sonneneinwirkung, vor allem zwischen 11 und 15 Uhr, vermeiden, sowie Sonnenschutzmittel mit typgerechten Lichtschutzfaktorverwenden. Der Lichtschutzfaktor gibt an, um wie viel länger man nach dem rechtzeitigen Eincremen in der Sonne bleiben kann als ohne Sonnenschutz. Die Sonnenschutzdauer errechnet man aus dem Lichtschutzfaktor und dem Eigenschutz der Haut (LSF x Eigenschutz der Haut).

So hat zum Beispiel eine Person mit Hauttyp II eine Eigenschutzzeit von 10-20 Minuten. Bei Verwendung einer Sonnencreme mit LSF 16 beträgt die Schutzdauer 240 Minuten, vorausgesetzt es wird ausreichend Creme aufgetragen.

Ein richtiges Sonnenschutzmittel bietet Schutz gegen UV-A- und UV-B-Strahlung, ist photostabil, wasserfest und hitzebeständig. Der Lichtschutzfaktor muss dem jeweiligen Hauttyp entsprechend angepasst werden.

Das Eincremen sollte 30 Minuten vor dem Aufenthalt in der Sonne erfolgen und sollte beim Schwimmen und starkem Schwitzen alle 1-1,5 Stunden wiederholt werden, mit besonderem Augenmerk auf Gesicht, Schultern, Nacken, Fußrücken und Glatze. Trotz des guten Eincremens sollte man sich nicht allzu lange der Sonne aussetzen. Nachcremen bringt keine Verlängerung der Schutzzeit. Baumschatten, Sonnenschirme usw. schützen nur zu 50%. Empfindliche Hauttypen sollten sich auch bei bewölktem Himmel eincremen. Bei gleichzeitigem Auftragen von Mücken- und Sonnenschutz muss immer das Sonnenschutzmittel zuerst aufgetragen werden, da sonst der Lichtschutzfaktor um 30% reduziert wird.

Sonnenbrillen sollten mindestens 99% der UV-A- und UV-B-Strahlung absorbieren, einen Seitenschutz haben und einen Großteil des sichtbaren Lichtes durchlassen.

# 10. HIGHLIGHTS AUS DEM SCHULJAHR 2016/2017

...mit Berichten aller landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen über schulig sche Leistungen, Kurse, Veranstaltungen, Baumaßnahmen, Projekte und sonstige Begebenheiten...

# **10.1. SCHULSTARTFEST**



Alle drei Jahre treffen sich alle landwirtschaftlichen Fachschüler/innen Kärntens, um zu wandern, Gottesdienst zu feiern, Gemeinschaft zu erleben und vor allem auch zu feiern.

Am 12. Oktober 2016 war es wieder soweit und die rund 1300 Kärntner Fachschüler/innen haben sich mit ihren Lehrer/innen, Direktor/innen und Vertretern des öffentlichen Lebens im Lavanttal getroffen. Für das Schulstartfest wird ein kulturell interessanter Ort ausgewählt, damit besteht für alle die Möglichkeit, gleichzeitig auch ein schönes Stück Kärnten kennenzulernen.

Aufgeteilt in Gruppen wanderten die Schulen sternförmig auf die Basilika Maria Loretto in St. Andrä zu. Dort wurde die Pilgerschar bereits von Bischof Alois Schwarz, Superintendent Manfred Sauer und dem Hausherrn P. Gerfried Sitar erwartet. Der ökumenische Gottesdienst wurde schwungvoll von Toni Boschitz und seiner Band umrahmt. Und wenn bei "Oh Happy Day" die Jugend begeistert applaudierte, gab der Liedtitel die Stimmung des ganzen Tages perfekt wieder. Mit dem Satz "Aufmerksamkeit und Dankbarkeit der Schöpfung gegenüber machen

unser Leben einfühlsam und einfach", gab der Bischof den jungen Menschen aus der Landwirtschaft eine wichtige Botschaft mit. Und Landesschulinspektor Alfred Altersberger ermutigte die Schülerinnen und Schüler zum Beginn des Schuljahres das große Angebot, welches ihnen von ihren engagierten Lehrkräften zur Verfügung gestellt wird, auch tatsächlich abzuholen.





Die Ehrengäste stellten sich im Interview interessanten Fragen der Schülerinnen und Schüler.

Anschließend fand das Fest in der Fachschule St. Andrä seine Fortsetzung. Die Fachschulen Buchhof und St. Andrä sorgten neben der vielfältigen Vorbereitungsarbeit auch für eine perfekte Verpflegung aller Teilnehmer. Den Verantwortlichen war es besonders wichtig, die jungen Menschen in den Mittelpunkt zu stellen, ihnen zu zeigen, welch große Gemeinschaft sie als "Zukunft des ländlichen Raumes" sind und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich schulübergreifend kennenzulernen.



Beim Konzert der "Wonderboys" lachte die Sonne vom Himmel und so klang das 7. Schulstartfest der Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens mit jugendlicher Musik in entspannter Atmosphäre aus.





# 10.2. Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

#### Hauswirtschaftliche Bildung als Schlüssel für die agrarische Zukunft

"Ich weiß genau, wie's geht", sagen die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens. Sie haben dazu im "Ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement" eine Broschüre erstellt, die einen Einblick in die Vielfalt der Ausbildung gibt. Rezepte, "Tipps & Tricks" für den Alltag, Bildanleitungen für kreative Kunstwerke und vieles mehr zeigen den Lesern, dass sie Hauswirtschaft "dynamisch – professionell – nachhaltig" lernen.

Passend zum Internationalen Tag der Hauswirtschaft, der alljährlich am 21. März weltweit begangen wird, präsentierten sie dieses Büchlein ihren Mitschülern, den Lehrern und auch der Öffentlichkeit. Sie wollen damit auch aufzeigen, dass hauswirtschaftliche Bildung beste Vorbereitung auf das Leben ist.



Dies heißt einerseits Vorbereitung auf die bezahlte Erwerbstätigkeit, wo das Ziel eine hohe Wirtschaftskompetenz ist, die die Arbeit in den unterschiedlichsten Bereichen gelingen lässt und der Absjedelung aus dem ländlichen Raum entgegenwirkt. Und andererseits ist hauswirtschaftliche Bildung als täglich erbrachte Dienstleistung die Grundlage jeder Gesellschaft und stärkt die Alltagskompetenz der jungen Menschen.

Fest verankert sind unsere landwirtschaftlichen Schulen in ihren Regionen. Und so waren auch die Schwerpunktaktionen zum "Tag der Hauswirtschaft" ganz unterschiedlich:

#### Althofen:



Die SchülerInnen der Fachschule und Agrar-HAK waren in Althofen, Friesach, Metnitz und St. Veit unterwegs, um über die Vielseitigkeit und Bedeutung der Hauswirtschaft zu informieren. Mit selbst gebackenen, frischen Weckerln suchten sie das Gespräch mit der Bevölkerung, gaben Informationen weiter und erkundigten sich über die Einstellung zum Thema Hausarbeit. Als Bestätigung für die breite Basis der Hauswirtschaft gaben die SchülerInnen die Broschüre "Ich weiß genau wies geht" weiter, die gerne angenommen wurde. Für die Akteure war der Aktionstag eine interessante Erfahrung.

"Es ist spannend, wie unterschiedlich die Leute reagieren. Aber die meisten sind offen und freuen sich, dass wir für die Hauswirtschaft aktiv sind", ziehen die Schülerinnen Bilanz.

#### **Buchhof:**

Am Buchhof war den ganzen Tag über Publikum aller Alters- und Berufsschicht<mark>en im Haus und so</mark> wurde die Gelegenheit genutzt, eifrig die BHM Broschüren auszuteilen. Auch die Nachbarschaft der LFS Buchhof wurde mit "Ich weiß genau, wie's geht – Broschüren" versorgt. Weiters wurden zahlreiche Broschüren in der Außenstelle der LK, im Haus der Region, in der Raiffeisenbank Mittleres Lavanttal aufgelegt.

Der Link zur aktuellen Aussendung von Herrn LR Christian Benger zum Thema Hauswirtschaft wurde eifrig weitergemailt und auch den SchülerInnen vorgelesen. Ebenso wurde der Text gut sichtbar im Schul- und Stadlgebäude ausgehängt.

#### **Drauhofen:**

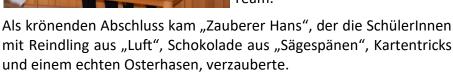
In der LFS-Drauhofen wurde der "Internationale Tag der Hauswirtschaft" unter dem Motto: "Was läuft, wenn nichts läuft?" thematisiert.

Die ersten Erfahrungen (positive aber auch negative) gab es, als die SchülerInnen kein "Frühstücksbuffet" vorfanden. Die Stimmung konnte mittels "Stimmungsparameter" festgehalten werden.



Spannende Überlegungen bei der Präsentation "Gut wirtschaften im Haushalt Welt", die Erarbeitung eines "Profipapieres", welches Hauswirtschaftliche Bildung als Schlüssel für die Zukunft im ländlichen Raum sieht und die

Verteilung der Broschüre "Ich weiß genau wie's geht" an alle SchülerInnen und das gesamte Team.





#### **Ehrental:**



Die Schüler/innen des Bildungszentrums Ehrental, Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement, bekleidet mit orangen Kartons, machten mit einer Aktion in der Klagenfurter Innenstadt auf Hauswirtschaft aufmerksam. Im Büchlein "Ich weiß genau wie's geht" mit Rezepten und kreativen Tipps, fassten sie ihre umfangreiche und vielfältige Ausbildung zusammen und verteilten sie mit einem Blumengruß unter den Passsanten.

Prominenten Besuch erhielten sie von Landesrat Christian Benger und Stadtrat Geiger.

#### **Goldbrunnhof:**

Die Goldbrunnhofer/innen waren an zwei Tagen am Hauptplatz vor dem Amtsgebäude in Völkermarkt und am Markt vertreten.

Dabei wurde neben einem Infostand mit Deko und Puppe zum Thema Hauswirtschaft auch ein kleines Präsent verteilt. So kamen die Schüler/innen mit den Passanten ins Gespräch und verteilten ebenso die Broschüre "Ich weiß genau, wie's geht".



Insgesamt ein Projekttag, der dazu diente, den Stellenwert einer guten hauswirtschaftlichen Ausbildung bewusster zu machen und dem Beruf "Haushaltsmanagerin" in Zukunft mehr Respekt, Wertschätzung und Anerkennung zu geben.

# 10.3. LFS und Agrar-HAK Althofen

#### Schülertreffen nach Jahrzehnten

Auch heuer trafen sich viele Absolventinnen und Absolventen an der Fachschule Althofen, um nach Jahren Erinnerungen an die Schulzeit aufzufrischen. Die Feier begann mit Grußworten von Obmann Ing. Wolfgang Monai. Als Referent konnte Stiftspfarrer von St. Georgen, DDr. Christian Stromberger, gewonnen werden. Er zeigte mit viel Humor Wege zur Gelassenheit auf, und wie es gelingen kann, das Glück im Leben wahrzunehmen. Mit Begeisterung nahmen die Besucher seine Anregungen mit. Angetan zeigten sich die ehemaligen Schülerinnen und Schüler von der Entwicklung der Schule. Sie sehen, dass gute Arbeit auf der Inhalts- und Werteebene geleistet wird und der Standort Althofen für die Region ganz bedeutend ist. Im Anschluss an die Feierstunde wurde bei Kaffee und Dessert-Variationen ausgiebig geplaudert, vergangene Erlebnisse aufgefrischt und Adressen ausgetauscht und die Zeit für ein harmonisches Miteinander genützt.





#### Cocktailsieg für die LFS Althofen

Der "Sommercocktail 2017" stammt von der LFS Althofen. Beim Wettbewerb vom Genussland Kärnten hatten die Schülerinnen Sara und Hanna die richtige Mischung und konnten mit dem "Kräuterexpress" die Jury im Finale von 12 Teilnehmern überzeugen. Die Bewertung übernahmen Genussland-Obfrau Barbara Wakonig, Chefkoch Marco Krainer, Gesangsprofessor Peter Lexe, Genuss-Wirt Matthias Spieß und Gerhard Hoffer von der Landesregierung. Sie vergaben Punkte für Regionalität, Saisonalität, Geschmack, Kreativität und den Showeffekt bei der Herstellung vor Ort. Auch der 2. Platz ging mit der "Süßen Versuchung" von Laura und Katharina nach Althofen, den 3. Platz erreichte die HBLA Pitzelstätten. "Das Experimentieren hat sich ausgezahlt", freuen sich die Schülerinnen über den großartigen Erfolg.



#### Facharbeiterbrief-Verleihung mit Schülerehrungen

Im Rahmen eines stimmungsvollen Festes erfolgte die Facharbeiterbriefverleihung an die angehenden Absolventen am Schulgut Weindorf. Nach der Begrüßung mit einer besinnlichen Andacht folgte die Ehrung jener Schüler/innen, die im Schuljahr besondere Leistungen erbracht haben. Nennenswert sind die Erfolge bei Forstwettbewerben, bei der Tierbeurteilung und der Sieg im Cocktailwettbewerb. Hervorgehoben wurden auch jene vier, die bei der Unternehmerprüfung der Wirtschaftskammer teilgenommen und erfolgreich bestanden haben. Den Bildungsgutschein haben sich Ebner Lisa (Fachschule) und Urbanek Franziska (Agrar-HAK) als beste Schüler-



innen verdient. Anschließend erfolgte die Übergabe der Zertifikate "Sozialvolontär" durch das Kärntner Hilfswerk, mit dem die Ausbildung im Schwerpunkt "Soziales" abschließt. Den Höhepunkt bildete die Verleihung der Facharbeiterbriefe als Abschluss der Ausbildung.

Mit einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und kulinarischer Versorgung war das Fest für alle Besucher und die angehenden Absolventen ein Erlebnis.

#### Meet & Eat – Projekt in Eigenverantwortung

Eltern und Familie zum gemeinsamen Essen einzuladen, um ihnen mit Freude Danke zu sagen, das war das Projektziel. Angefangen vom Strukturplan mit Einladung, Speisenwahl und Programmgestaltung über die Zeit- und Ablaufplanung sowie Kostenkalkulation gab es viele Herausforderungen zu bewältigen. Eigenverantwortung, Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Kommunikationsfähigkeit sind nur Beispiele dafür, was dieses Projekt in der Praxis fordert und den Schüler lehrt, Handlungen komplex zu planen und umzusetzen.

Von der ersten Projektbesprechung bis zur Evaluierung als Abschluss war es für die Schüler/Innen aber auch für die Lehrkräfte eine spannende Zeit.





#### Schulball der Abschlussklassen

"Wir machen uns vom Acker"! Unter diesem Motto feierte die LFS und Agrar-HAK Althofen im vollgefüllten Kulturhaus eine gelungene Ballnacht. Die Polonaise eröffnete feierlich den Ball, bei dem zur Musik der "Jungen Wernberger" eifrig getanzt wurde. In der Kellerdisco sorgte in bewährter Weise "Blackout" für ausgelassene Stimmung. Dazwischen waren die Haupttheke, Sektbar, Sky- und Schnapsbar beliebte Treffpunkte zum Anstoßen und gemeinsam feiern. Zur Stärkung zwischendurch bot das Buffet eine reiche Auswahl an pikanten Salaten und Snacks, und auch die Mehlspeisen-Liebhaber fanden ein vielfältiges Angebot vor.



Die Mitternachtseinlage war ein besonderes Highlight, in der die SchülerInnen ihre Kreativität auslebten. Und alle, die bei der Tombola kein Glück hatten, konnten mit ihren Nieten an der Verlosung der Hauptpreise teilnehmen. Der gemeinsame Einsatz von Lehrern und Schülern ließ den Ball auch heuer wieder zu einem gelungenen Fest werden.

#### Ein besonderes Erlebnis für betagte Menschen

Sichtbare Freude bereiteten die SchülerInnen der Fachschule Althofen den Bewohnern im Haus Sonnenhang in St. Veit. Sie wurden von der Jugend abgeholt, egal ob im Rollstuhl, oder mit Rollator, und zur Stadtpfarrkirche begleitet. Dort feierten jung und alt gemeinsam die Messe. Anschließend luden die SchülerInnen zum selbst vorbereiteten Imbiss in den Pfarrhof zur Stärkung. Bei Harmonikamusik genossen die betagten Menschen den Tag der Besonderheit, klatschten mit, und die einen oder anderen tanzten sogar. "Die Leute strahlten über



das ganze Gesicht", freut sich Projektgestalterin Verena Schöffmann. Um die Erinnerung nachklingen zu lassen, schenkten die SchülerInnen allen selbst gebastelte Kerzen und eine kleine Flasche mit Weihwasser. Die Freude über diesen Tag steckte auch die Jugend an, und auch für sie wird dieses gemeinsame Erlebnis unvergessen bleiben.

#### **Projekt Klauenpflege**

"Klauen tragen die Milch" und sind wesentlicher Faktor der Tiergesundheit. So gab es reges Interesse beim Projekt "Klauenpflege intensiv", geleitet von Reinfried Kraxner. Nach der Theorie wurde an Totklauen ge- übt und schließlich das Wissen am Lebendvieh umgesetzt. Gearbeitet wurde am Schulgut Weindorf und am Holsteinzuchtbetrieb der Fam. Grojer – Möselhof. "Die Leistungen der Schüler waren überragend", zeigt sich Kursleiter Reinfried Kraxner sehr zufrieden.



#### **Top-Leistungen im Wettbewerb**

Mit einem Mädchen- und Burschenteam war die Fachschule und Agrar-HAK Althofen bei den 16. Staatsmeisterschaften der Waldarbeit in Otterbach OÖ vertreten.

Nach der Eröffnungszeremonie mit Einzug und Musik begann der Wettkampf mit den Bewerben Fallkerb- und Präzisionsschnitt. "Es ist schwierig, im Wettkampf konzentriert zu bleiben und genau zu schneiden", meint Teilnehmerin Celin. Am Abend sorgten die Maibaumkraxler für gute Stimmung. Das gemeinsame Abendessen und die Vorbereitungen



für den nächsten Tag lenkten die Mädls und Burschen vor der Entscheidung am nächsten Tag ab. Am zweiten Tag war die Schnelligkeit beim Ketten wechseln gefragt und beim Kombinationsschnitt wurden wieder Zeit und Millimeter gemessen.

Die größte Spannung kam aber bei der Siegerehrung: Zu welcher Platzierung hat die Leistung im Wett-kampf gereicht? Das Burschenteam mit Jakopitsch Daniel, Urabl Simon, Ruhrmann Andreas und Höffernig Thomas hat sich tapfer geschlagen. Aber die Sensation lieferten die Topleistungen des Mädchenteams. Heilinger Valentina, Koprivnikar Celin, Zarfl Stefanie und Weinberger Caroline durften aufs Stockerl stehen und die Bronzemedaille entgegen nehmen.

Die Zugabe waren drei Silbermedaillen in den Einzelbewerben: Celin Koprivnikar beim Fallkerbschnitt, Caroline Weinberger beim Präzisionschnitt und Valentina Heilinger beim Kombinationsschnitt

#### Tierbeurteilungswettbewerb der landw. Schulen in Österreich!

Einen großartigen Erfolg erzielte die LFS & Agrar-HAK Althofen beim 1. Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftlichen Schulen in Österreich, der von "europea austria" veranstaltet wurde. Der Wettbewerb fand im Rinderzuchtzentrum Traboch in der Steiermark statt. Die Teilnehmer konnten aus den Rassen Fleckvieh, Braunvieh und Holstein wählen. Beim Fleckvieh waren erwartungsgemäß mit 66 Teilnehmern die meisten Bewerber am Start. Aus der von DI Missoni Franz betreuten und von Ing. Matthias Auernig geschulten vierköpfigen Schülergruppe aus Althofen konnte Caroline Weinberger aus Lavamünd den sensationellen 2. Platz erreichen. Die LFS & Agrar-HAK Althofen gratuliert herzlich und bedankt sich bei kärntnerrind für die Unterstützung.



# 10.4. LFS Buchhof

#### Land-Art-Tag im Auszeit-Pfad oder Puma und Bär im Preimser Wald

Von Nebel und Kälte in Sonne und Wärme fuhren die Schülerinnen der 3a der Landwirtschaftlichen Fachschule Buchhof mit KV Ing. Frieda Mollhofer und Ing. Gerlinde Poms. Unter dem Thema LandArt gestalteten die Mädels einen Teil des Waldes nach ihrem Landart-Geschmack. Auf der Wanderung erforschten sie die Umgebung und sammelten Naturmaterialien, um diese in ihr persönliches Kunstwerk einzuarbeiten. Ganz nebenbei wurden die Beteiligten durch eine Aktivität in Gruppen eingeteilt, in der sie ihr Landart-Projekt entwarfen und schlussendlich gestalteten. Mit Unterstützung des Auszeit-Teams Justine Stromberger, Michael Jerne, Hermann Grantner, Ilse Stückler und unter dem ständigen Begleiter der Nachbarkatze Puma entstanden urige Sitzgelegenheiten, eine Bärenfamilie, die Holzfigur "Bob" und ein Autocrash. Die Schülerinnen waren mit Enthusiasmus und Spaß beim Graben, Schneiden, Schrauben und Heranbringen von Naturmaterialien, um das gemeinsame Projekt - ein Tipi für ca. 10 Personen mit Hinweisschild und Sitzgelegenheit, zu verwirklichen. Im Auszeit-Wald der Familie Stromberger erinnern diese Landart Kunstwerke vom dritten Auszeit-Tag der Abschlussklasse der LFS Buchhof, die von Wanderern bereits wahrgenommen wurden. Mit dem Statement "es war auch das dritte Mal ein schönes Erlebnis, das uns viele neue Erfahrungen und Erkenntnisse brachte," bedankten sich die Schülerinnen und Lehrerinnen beim Auszeit-Team von Preims. Den interessanten Auszeit-Tag hat die Raiffeisenbank Mittleres Lavanttal und die Austria Anadi Bank Wolfsberg finanziell unterstützt und dadurch die Buchhof-Schülerinnen in ihrer Ausbildung gestärkt.







#### **Hoher Besuch**

#### Bischof Alois Schwarz besuchte die Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof



Große Aufregung herrschte an der LFS Buchhof, hatte sich doch hoher Besuch angekündigt.

Hochwürdigster Herr Bischof Alois Schwarz visitierte in Begleitung von Religionsinspektor Hofrat Mag. Anton Boschitz die LFS Buchhof. Die Schülerinnen der beiden ersten Klassen unter der Leitung von Margit Obrietan-Glantschnig begrüßten den hohen Gast musikalisch. Frau Direktor Ing. Elfriede Größing beschrieb in ihrer Begrüßung kurz das Schulgeschehen und Eva Seunig als Schülervertreterin gab Einblick über die Herkunft der Schülerinnen und Schüler, sowie über das Ausbildungsangebot.

Anschließend brachte Herr Bischof Alois Schwarz sein Namensschild an seinem Lebensbaum im Baumkreis des Freizeitparks der Schule an. Dadurch erhielt die Schule eine bleibende Erinnerung an diesen Besuch. Nach einer Besichtigung des Schulhauses und einer Begegnung mit den Lehrerinnen und Angestellten des Buchhofteams stellte sich Bischof Schwarz den Fragen der Schülerinnen der zweiten und dritten Klasse, die er einfühlsam und geduldig beantwortete.

Bei der regen Diskussion kamen viele aktuelle Fragen die die Jugendlichen beschäftigen zur Sprache, aber

auch Anregungen seitens der Schülerinnen zu kirchlichen Fragen wurden dem Bischof vorgebracht.

Mit dem Segen des Bischofs und einem "Proviantsackerl", mit selbstgemachten Schmankerln aus der Schule, welches die Schülerinnen Sabrina Waldhauser und Christina Gerdej überreichten ging ein schöner und begegnungsreicher Vormittag zu Ende. Es war eine Auszeichnung für unsere Schule und ein "Highlight" im heurigen Schuljahr, so der Eindruck der Schülerinnen.



# "Alles was Recht ist!" – Rechtskundevortrag von Notar Mag. Theodor Größing an der LFS Buchhof Justitia sorgt dafür, dass sich Recht und Gerechtigkeit die Waage halten.

Unlängst fand an der LFS Buchhof ein interessanter Vortrag zum Thema "Recht und Leben", statt. Herr Mag. Theo Größing, Notar in Leoben, erklärte den Schülerinnen des 3. Jahrganges fachkundig und gut verständlich viele Rechtsbegriffe und verschaffte so den Jugendlichen einen Wissensvorsprung für ihr weiteres Leben.

Anhand von vielen Fallbeispielen informierte Mag. Größing die jungen Damen nicht nur über den Abschluss eines Kaufvertrages oder Einträge ins Grundbuch, sondern blätterte auch mit ihnen im allgemeinen Bürgerlichen Gesetzbuch (ABGB) und gab Auskunft zu den vielen Neuerungen im Erbrecht. Rechtsfragen rund um die Patientenverfügung wollten

nicht enden, weil gerade dieses Thema auch im Unterricht behandelt wird. Die Schülerinnen meinten: "Die zwei Unterrichtseinheiten sind ob der praxisnahen Anmerkungen und Auskünfte sehr rasch vergangen."

Notar Größing hat es, wie schon in den letzten Jahren geschafft, Jugendlichen die Hemmschwelle vor gesetzlichen Vorgaben zu nehmen und Interesse für diese wichtige Materie zu wecken. Mit einem kulinarischen Gruß aus der Heimat bedankten sich die Schülerinnen der LFS Buchhof bei ihrem Gastreferenten. Eine Einladung für das nächste Jahr folgte prompt!





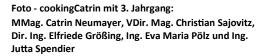
#### Sozial Media Kompetenz Die Buchhoferinnen bloggen

Die Schülerinnen der 3. Klasse Buchhof haben ihren ersten Blog online gestellt. Unterstützt wurden sie dabei von **MMag. Catrin Neumayer, Bakk.Phil**., sie ist Social Media Profi und Food-Bloggerin und als **cookingCatrin** bereits über die Grenzen hinaus bekannt.

Im Rahmen eines Projektes wurde auf vorhandenes Wissen aufgebaut, aber viel Neues kam dazu. Der professionelle Umgang mit sozialen Medien verlangt Hintergrundwissen zum Beispiel über die Rechte an Bildern und Inhalten, die eingestellt werden. Themen wie Online- und Content-Marketing wurden ebenso behandelt wie die Chancen und Gefahren des www und die Grundsätze zur Erstellung eines Blogs. Dass das Vermarktungspotential der sozialen Medien riesengroß ist, war allen klar. Dass die Planung, Erstellung und Aufbereitung von verschiedenen schulischen Themen, aber auch von außerschulischen Aktivitäten für einen Blog eine große Aufgabe ist, haben die Schülerinnen bald erkannt. Es ist aber auch eine Herausforderung den Blog in Zukunft regelmäßig mit Neuigkeiten aus der LFS Buchhof zu befüllen. Die Schülerinnen freuen sich schon auf Ihren Besuch auf https://lfs-buchhof.school.blog/.
Betreut werden die Schülerinnen bei diesem Projekt von Ing. Jutta Spendier und Ing. Eva Maria Pölz. Ein herzliches Dankeschön an die Raiffeisenbanken des Lavanttales, vor allem VDir. Mag. Christian Sajovitz, für die finanzielle Unterstützung, durch die dieses Projekt erst möglich wurde.



Foto v.l.: Anna Maria Wutscher, MMag. Catrin Neumayer, VDir. Mag. Christian Sajovitz, Ing. Eva Maria Pölz, Dir. Ing. Elfriede Größing und Ing. Jutta Spendier





## 10.5. LFS Drauhofen

# "Citizen Science Award 2016" 2. Platz ging an die LFS-Drauhofen

Das Wissenschaftsministerium lud erstmals österreichweit zum Mitmachen an Forschungsprojekten ein. Insgesamt standen 10 Projekte zur Auswahl. Von 1. Apr. bis 30. Sep. 2016 konnten neben Schulklassen auch alle anderen Interessierten bei den Forschungsprojekten mitarbeiten. Die LFS-Drauhofen nahm am Forschungsprojekt

"Schau ma auf die Wiesn" teil. Hier galt es Plätze und Orte in ganz Österreich zu finden, wo die gelbblühende "Arnika" und die auffällig gestreifte "Wespenspinne" mit ihren typischen Zick-Zack-Netzen vorkommen. Forschungsziel war, zu erkunden wo die Wespenspinne, aufgrund der Klimaerwärmung, vorkommt. Ebenso war zu erkunden, wo es die uralte Kultur- und Heilpflanze Arnika noch gibt. Die Schülerinnen der Klasse 3a haben sich unter der Leitung ihrer Lehrerinnen Birgit Kohlmaier und Klassenvorstand Barbara Staber auf die Suche gemacht und haben über die gesamte Zeitdauer des Projektes fleißig geforscht und Daten gesammelt. Die Daten wurden via App an die jeweiligen Forschungsverantwortlichen des Österreichischen Kuratoriums für Landtechnik und Landentwicklung übermittelt, die alle Vorkommnisse, österreichweit, in Karten erfassten.

Im Dezember 2016 wurden die Siegerinnen und Sieger vom BMWFW, vertreten durch Sektionschefin Frau Barbara Weitgruber und den Projektleiterinnen und –leitern im Festsaal der Universität Wien ausgezeich-

net. Die Klasse 3a der LFS-Drauhofen hat für den Oberkärntner Raum wertvolle Forschungsergebnisse erbracht und hat damit den ausgezeichneten 2. Platz (€ 1.000.- für die Klassenkasse) erzielt. Stellvertretend für die Klasse 3a haben Fr. Dir. Herma Hartweger und Klassenvorstand Fr. Barbara Staber,

Wir sind sehr stolz auf unsere jungen Forscherinnen!



voller Freude den Preis übernommen.

Ehrung, 2. Platz: von li nach re:
Projektleiterin: Fr. Barbara Steurer ( Österr. Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung)
Klassenvorstand: Fr. Barbara Staber
Direktorin d. LFS-Drauhofen: Fr. Herma Hartweger
Vertreterin vom BMWFW: Fr. Barbara Weitgruber
(Sektionschefin)

#### Drei Jahre Partnerschaft - NPHT mit der LFS-Drauhofen

Nicht jede Schule ist in der glücklichen Lage in der Nähe eines Nationalparks beheimatet zu sein! Die LFS-Drauhofen hat diese Nähe genutzt und das Angebot der NPHT Partnerschaft, mit all den tollen Bildungsangeboten angenommen und konsumiert. Die SchülerInnen der LFS-Drauhofen bekamen in den letzten drei Jahren einen guten Einblick darüber wie wichtig die Erhaltung von Schutzgebieten ist und was hinter dem Nationalparkgedanken steht. Es ist uns, gerade als landw. Fachschule, sehr wichtig unseren SchülerInnen durch die



Partnerschaft mit dem NPHT unsere Philosophie der Nachhaltigkeit noch zu bestärken. Es ist uns ein großes Anliegen unserer Jugend die Region mit allen ihren Schönheiten, mit deren Vielfalt und dem großen Angebot an Natur, Kultur und Kulinarik näher zu bringen.



Jede/r SchülerIn hat in der dreijährigen Ausbildung in Drauhofen an Kursen und Exkursionen, die über die NPHT-Partnerschaft angeboten wurden, teilgenommen.

Alles rund um das Klima wird an drei Schultagen (15 Std.) von Herrn Egger, ein kompetenter Nationalparkranger, für die ersten Klassen vermittelt und gefestigt. Bei der Schneeschuhwanderung lernen die SchülerInnen der 2. Klasse den Nationalpark im Winter kennen – Spurensuche, Überlebensstrategien von Pflanzen und Tieren, Orientierung – stehen hier am Programm. Die dritte Klasse macht im Sommer eine botanische Exkursion auf die Hochalm. Jede Klasse besucht einmal das BIOS in Mallnitz. Nach Absolvierung aller Unterrichtseinheiten bekommen die SchülerInnen eine Urkunde verliehen. Die ersten Zertifikate wurden 2016 im Zuge der Schulabschlussfeier an die jungen Facharbeiterinnen verliehen. Neben den SchülerInnen werden auch die Lehrerkolleginnen zu interessanten Fortbildungsveranstaltungen eingeladen. Die Dauer der Partnerschaft war für drei Jahre anberaumt, sie hat für uns als Schule nur positive Spuren hinterlassen. Um diese Partnerschaft fortführen zu können, wurde im Jänner 2017 der Vertrag im Sinne des Nationalparkgedankens für weitere drei Jahre verlängert.





Unsere SchülerInnen sollen die Region in der wir leben und wohnen, mit ihrer gesamten Vielfalt kennen lernen und als Lebensraum schätzen!

# 10 Jahre Ökologschule – LFS-Drauhofen Angebot des Ökologtages für NMS SchülerInnen

Die LFS-Drauhofen wurde heuer für 10 Jahre besonderes Engagement und Mitwirken bei Ökolog ausgezeichnet.

Aus diesem Anlass lud die LFS-Drauhofen unter dem Motto "Der Natur auf der Spur" interessierte Ökologschulen mit ihren SchülerInnen zu sich nach Drauhofen ein. Bei wunderbarem Wetter konnten Schüler und Schülerinnen mit ihren Begleitpersonen aus der NMS-Lurnfeld und der NMS-Obervellach begrüßt werden.



Die ca. 60 GastschülerInnen wurden in "Tiergruppen" eingeteilt und von Drauhofner Schülercoaches durch alle vorbereiteten Stationen begleitet.

Das gesamte Team der LFS-Drauhofen hatte einen 5 Stationen Erlebnisparcour am Gelände rund um die Schule und in der Schule eingerichtet.

Das Kennenlernen und Sammeln von Wildkräutern und Küchenkräutern wurde theoretisch besprochen und in der Natur betrachtet. Anschließend wurden die gesammelten Kräuter in der Küche zu köstlichen Gerichten verarbeitet.

Die Kräuterspirale, die Hochbeete, das Nützlingshotel und vieles mehr wurden von unseren jungen Gästen genau unter die Lupe genommen.

Ein Fußparcour, zum Erfühlen von verschiedenen Materialien, konnte durchwan<mark>dert werden. Ei</mark>ne eigene Station widmete sich dem Aufdecken und Dekorieren des festlichen Mittagstisches.



Nach Absolvierung aller Stationen fand das Highlight, nämlich ein gemeinsames Mittagessen aus den hergestellten Köstlichkeiten aus der Natur, statt.

Die TeilnehmerInnen bekamen ein Kräut<mark>ersalz als Gastgesch</mark>enk mit

Es war für alle ein sehr lehrreicher und s<mark>chöner Tag in der LFS</mark>-Drauhofen – wir hoffen, er wird allen in guter Erinnerung bleiben! Auf gemeinsamen Pfaden – grenzüberschreitende Partnerschaft mit Slowenien

(Auffrischung des Partnerschaftsvertrages für weitere drei Jahre, im Biotehniski Center Naklo in Slowenien)

"Voneinander lernen und Freundschaften schließen über Grenzen hinweg" lautet das gemeinsame Motto dieser einzigartigen Schulpartnerschaft.

Das Bildungszentrum Ehrental (Klagenfurt), das Biotehniski Center

Naklo in Slowenien und die LFS-Drauhofen (Lurnfeld) pflegen seit nunmehr vier Jahren eine sehr intensive Schulpartnerschaft mit Schülerinnenaustausch.

Da drei Schulen in sehr engem Kontakt miteinander kooperieren, wurde am Beginn dieser Partnerschaft festgelegt, dass alle drei Jahre die Schirmherrschaft an eine andere Schuldirektorin übergeben wird. Im Mai 2014 hat diese Aufgabe Fr. Dir. Herma Hartweger aus der LFS-Drauhofen übernommen. In diesen drei Jahren wurden neben dem Austauschprogramm auch gemeinsame Auftritte bei "Bilder am Eis" (Weißensee), die Mitwirkung bei den Adventmärkten in Ehrental und in Drauhofen organisiert. Im Biotehniski Center in Naklo findet alljährlich eine "Internationale Konferenz" mit schulischen Inhalten statt, an denen die Partnerschulen immer teilnehmen.

Der Höhepunkt der letzten zwei Jahre war ein gemeinsames Filmprojekt, bei dem die Inhalte des Schüleraustausches ersichtlich werden – im Zuge dessen wurde auch ein gemeinsames Logo der drei Schulen kreiert. Große Unterstützung hierfür bekamen wir vom Kärntner Medienzentrum.

Der Austausch erfolgt kostenneutral d. h. es entstehen keiner Schülerin Kosten. In den Kärntner Schulen sind die Schülerinnen aus Slowenien in den zugehörigen Internaten untergebracht und in Slowenien sind die Kärntner Schülerinnen privat, bei den Eltern der Austauschschülerinnen, einquartiert. Der Transport der Schülerinnen erfolgt privat, die Umgangssprache ist für alle Englisch.

Im Vordergrund steht der grenzüberschreitende Gedanke sowie die Kultur, das Land und die Leute unseres Nachbarlandes kennen zu lernen. Dazu gehört auch die fremde Sprache zu verstehen und vor allen Dingen Freundschaften für's Leben zu schließen. All die Ziele und Inhalte dieser wunderbaren Freundschaft wurden in einem Partnerschaftsvertrag festgehalten und werden alljährlich praktisch durchgeführt. Wir alle hoffen, dass sich alle Jahre wieder Schülerinnen finden werden, die offen sind und sich trauen, diese Herausforderung anzunehmen und damit wichtige Erfahrungen für ihr Leben gewinnen können.



Vor einigen Tagen übernahm die Schirmherrschaft für die nächsten drei Jahre Frau Dir. Andreja Ahcin vom Biotehniski Center Naklo in Slowenien.

Unter der Anwesenheit sehr vieler Ehrengäste aus Kärnten und Slowenien wurde im feierlichen Rahmen die Partnerschaftsurkunde im Biotechniski Center in Naklo, neuerlich unterzeichnet. Für die nächsten drei Jahre wünschen wir Fr. Dir. Andreja Ahcin alles Gute für die Leitung.



Durch diese gemeinsamen grenzüberschreitenden Aktivitäten sollen die Berge mit ihrer trennenden Grenze für Kärnten und Slowenien niedriger werden.



# 10.6. Bildungszentrum Ehrental

# Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

# Der erste Almwirtschaftskurs für uns Ehrentaler/innen

Almwirtschaft allein war es nicht. Zum Almwirtschaftskurs gehörte es für uns natürlich dazu, uns während der zwei Tage auf der Alm auch selbst zu versorgen. Mit den wichtigsten Lebensmitteln ausgestattet reisten wir schon am Vorabend des Kurses bei Gewitter und strömendem Regen auf der Alm an.

Sehr spannend war es, bis in allen Zimmern eingeheizt war und angenehme Temperaturen zum Schlafen herrschten. Der Abend endete mit einer zünftigen Jause und gemütlichem Beisammensein.

Für nächsten Tag war Unterrichtsbeginn um 07:45 Uhr angesagt und so mussten die Frühstücksdienste schon um 05:30 Uhr aufstehen, um den großen Küchenherd einzuheizen. Milch, Kakao, Tee und Kaffee wollten ja heiß getrunken werden

Die LehrerInnen vom Litzlhof starteten zu Beginn mit einer Einführung über die Almwirtschaft in Österreich. Gleich im Anschluss wurden wir in 2 Gruppen geteilt, wobei sich eine Gruppe generell mit dem Begriff "Almwirtschaft" auseinander setzte und mit Hilfe von Grafiken, Plakaten und Bewegungsspielen das Thema "Alm" bearbeiteten.

In der anderen Gruppe beschäftigte man sich mit allen grundlegenden Arbeiten auf der Alm (schwenden, mähen, Unkraut bekämpfen, zäunen, mit der Sense mähen,...) und durfte diese auch selbständig durchführen.

Nach Beendigung des Gruppenunterrichtes begaben wir uns auf Wanderung, wo wir unterwegs viele im Moment blühende Pflanzen sammelten und diese an Hand von Bestimmungsbüchern genauer kennen lernten.

Von der Litzlhoferalm wanderten wir zur Milstätterhütte und weiter zur Alexanderhütte, wo wir uns stärken konnten.

Auf der Alexanderalm wurden wir in die Käserei eingeführt und wir besichtigten die Zimmer, so dass wir uns auch ein Bild vom "Urlaub auf der Alm" machen konnten.

Die Wanderung schlossen wir am späten Nachmittag noch mit einem gemeinsamen Spiel ab. Dabei beschäftigten wir uns vorwiegend mit Tieren und Wildtieren auf der Alm.

Den Abend verbrachten wir mit einheizen, kochen, essen, Kleider und Schuhe trocknen, Mensch ärgere dich nicht spielen,...

Der zweite Unterrichtstag wurde wieder mit dem Gruppenunterricht und natürlich mit einem Gruppenwechsel begonnen und es wurden jeweils die oben genannten Inhalte bearbeitet.

Am Ende des Vormittags gab es dann einen "Almwirtschaftsquiz". Es musste ein Fragebogen ausgefüllt werden und 10 verschiedene Pflanzen sollten erkannt werden. Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen. Nach der Auswertung fand die Siegerehrung statt. Es gab tolle Preise für die GewinnerInnen.

Der Kurs war insgesamt eine tolle Erfahrung für uns alle und jede Schülerin bzw. jeder Schüler sollte die Möglichkeit haben, diese grundlegenden Informationen über die Almwirtschaft einmal als Unterrichtsinhalt zu erleben.

(Ing. Karnitschnig Edith und die 3A)



#### Die Hauswirtschaft feiert am 21. März

Der Internationale Tag der Hauswirtschaft, auf der ganzen Welt gefeiert, war für uns Anlass, auf die Bedeutung der vielen wichtigen Aufgaben im Haushalt aufmerksam zu machen.

Die Familienarbeit im Spannungsfeld zwischen den beruflichen Ansprüchen und den Bedürfnissen aller Familienmitglieder bedarf eines guten Managements, um die Zufriedenheit und Gesundheit aller Beteiligten sicherzustellen.

Der Erwerb von persönlichen, sozialen, fachlichen Kompetenzen in Theorie und Praxis wird speziell im Bildungszentrum Ehrental in der Fachrichtung Haushaltsmanagement angeboten.

Um unsere Arbeit sichtbar zu machen, wurde zum Inhalt der hauswirtschaftlichen Ausbildung eine umfangreiche Broschüre mit Tipps und Rezepten aller Fachschulen für Betriebs- und Haushaltsmanagement Kärntens erstellt, die es druckfrisch zu gewinnen gab.

Die SchülerInnen, bekleidet mit orangen Kartons mit der Aufschrift: Ich weiß genaus wie`s geht, machten auf den Tag der Hauswirtschaft aufmerksam. Die Broschüren stießen auf großes Interesse unter der Bevölkerung. Außerdem bekam jede/er Interessierte eine Tulpe. Eine gelungen Aktion mit Öffentlichkeitswirksamkeit.





# Der großer STOLZ - ein selbst genähtes Dirndl





Ein Dirndl selbst zu nähen gehört zu den besonderen Highlights einer Ehrentaler Schülerin.

Emsig arbeiteten 17 Schülerinnen des 3. Jahrganges an ihren selbst genähten Dirndln an zwei Projekttagen und in den Osterferien. Geleitet und mit viel Engagement ausgeführt wurde das Projekt von Fr. Ing. Karoline Pilgram. Tatkräftig unterstützt von Fr. Alexandra Schrall und Fr. Josefine Jank vom Kärntner Heimatwerk, sowie Fr. Ing Abraham wurden die maßgeschneiderten Dirndln zu kleinen Kunstwerken die große Freude bereiten. Ein herzliches Danke Herrn Ewald Opetnik für die gute Zusammenarbeit.

# Gartenbau

# FREIZEITMESSE KLAGENFURT, 07. - 09.04.2017: HEURIGES MOTTO: VOM SAMENKORN BIS IN DIE KÜCHE ...

Bei der heurigen Freizeitmesse präsentierte sich das Bildungszentrum Ehrental mit den Fachrichtungen Gartenbau und Betriebs- u. Haushaltsmanagement zu den Themen Grün im Garten und Kulinarik.

Von Schülerinnen und Schülern der Fachrichtung Gartenbau wurde der Weg der Pflanzen vom Anbau im Garten bis zur Verarbeitung in der Küche gezeigt. Das Lehrerteam gab an Interessierte Informationen zu unseren Ausbildungsschwerpunkten Gartenbau beziehungsweise Betriebs- und Haushaltsmanagement weiter.

Neben der fulminanten Standgestaltung gab es auch Interessantes aus der Wunderwelt der Pflanzen und zeitgemäßes österliches Brauchtum mit lebendigem Material zu sehen.

Weiters konnten pflanzliche Köstlichkeiten der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement verkostet werden.





## **TAG DES GARTENS - 19.05.2017**

Am Freitag, den 19.05.2017 fand der diesjährige Tag des Gartens statt. Unter dem Motto "Grüne Impulse - Interessantes aus der Welt des Gartenbaues" wurden von den SchülerInnen der Abschlussklasse 7 Stände aufgebaut und dort deren Facharbeiten präsentiert. Die Präsentation fand diesmal zwischen dem Eingangsbereich des Gebäudes der Fachrichtung Gartenbau und dem Schloss Ehrental statt.

Die zahlreich erschienen Besucher konnten somit bei schönem, frühsommerlichen Wetter die Arbeiten besichtigen sowie Sommerblumen, Gemüse, Stauden und Gehölze kaufen.

Die SchülerInnen der FS1 waren bei 2 Workshops (Anfertigen von Minigärten und floristischen Präsenten) mit großer Begeisterung bei der Sache.

Der Verkauf der Zier- und Gemüsejungpflanzen sowie von Stauden und Baumschulgehölzen wurde von den SchülerInnen der FS3 durchgeführt.

Auch heuer wurden wieder in Kooperation mit der landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof Kutschenfahrten für die Besucher angeboten.

Die Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement versorgte die Besucher mit <mark>kulinarischen</mark> Köstlichkeiten.







# 10.7. LFS Goldbrunnhof

## **Fussballturnier**

Ergebnis des 38. Fußballturnieres der landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens am Goldbrunnhof am 16.

Mai 2017

## Mannschaftsergebnis

| LFS St. Andrä    | 12 Punkte | TV 7:0  |
|------------------|-----------|---------|
| LFS Litzlhof     | 9 Punkte  | TV 6:3  |
| LFS Goldbrunnhof | 4 Punkte  | TV 2:5  |
| LFS Stiegerhof   | 3 Punkte  | TV 4:6  |
| LFS Althofen     | 1 Punkt   | TV 4:10 |

Bester Spieler Jonas Oberzauchner LFS-Litzlhof Bester Tormann Martin Steinkellner LFS-St. Andrä Bester Torsch. Fabian Gangl LFS-Althofen

(3 Tore)





### Unser Bauernbräu

Miraculix braute einst den Zaubertrank, die Schüler/innen der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof brauten sich Ihr eigenes Bier.

Der Trend in der heutigen Zeit ist, zurück zum Craft Beer. Ein rein natürliches Produkt aus den 4 Rohstoffen: Malz, Hopfen, Wasser und Hefe. Ohne Zusatz von Stoffen, welche den Geschmack verstärken, die Haltbarkeit erhöhen oder die Farbe verbessern.

Die Schüler/innen der landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof wollten es genau wissen, wie heute Bier hergestellt wird. In Zusammenarbeit mit der Privatbrauerei "Mühlenbräu" in Oschenitzen, brauten sie ihr eigenes Bier. Es wurde ein dunkles Bier hergestellt. Für die Maische wurde Pilsner Gerstenmalz verwendet und als Würze Hopfen aus der Steiermark.

Dazu passend drechselten sie urige Birkenkrüge und setzten als Dekoration Hopfenpflanzen in Blumentöpfe. Das Logo wurde ebenfalls selbst entworfen.

Beim heurigen Frühlingsfest, am 24. Mai wurde das selbstgebraute Bier feierlich angeschlagen. Von den zahlreichen Gästen durften wir viel Lob entgegen nehmen.

(Ing. Rosemarie Pongratz)





# Elektromobilität begeistert die Jugend

Im Rahmen der Goldbrunnhofer Energiewoche konnten die Schüler des dritten Jahrganges einen Tesla Model S nicht nur besichtigen, sondern durften auch bei einer Probefahrt mit dabei sein. Eine Reichweite von bis zu 500 km ist bereits möglich. Die 450 Elektro-PS sorgen dafür, dass dieser Tesla in drei Sekunden 100 km/h erreicht. Elektromobilität kann sehr aufregend sein.



(Ing. Karl Meschnark)

## 22 neue Facharbeiter im zweiten Bildungsweg!



Im Schuljahr 2016/17 nahmen 22 JunglandwirtInnen das Projekt Facharbeiterkurs am Goldbrunnhof in Angriff.

Insgesamt mussten 250 Stunden, von Oktober 2016 bis April 2017 absolviert werden.

Die Facharbeiterbriefverleihung fand im Rahmen des Goldbrunnhofer Absolvententages, am Sonntag, dem 25. Juni 2017 statt.

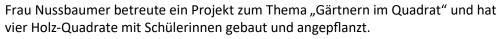
Wir wünschen den frisch gebackenen Facharbeitern viel Glück und Erfolg auf ihren Höfen.

(Ing. Karl Meschnark)

# Neue Gartengestaltung am Goldbrunnhof!

Im Schuljahr 2016/2017 wurde unser Garten neu angelegt. Wir haben ein neues Glashaus bekommen, dadurch wurde der Anbau der Pflanzen für den Garten um Vieles erleichtert.

Eine große Vielfalt an Gemüsepflanzen und Kräutern finden neben einer Bienenweide ausreichend Platz.



Ein Beerengarten wird uns mit Himbeeren, Brombeeren, Ribiseln und Stachelbeeren verwöhnen.







Herr Kraiger errichtete mit Schülern einen kleinen Geräteschuppen für die Gartenwerkzeuge.



In einer Projektarbeit gestalteten zwei Schülerinnen ein dreidimensionales Kräuterbeet und bepflanzten es mit den beliebtesten heimischen Kräutern.

## WIFI - Gastro- Servierprüfung am Goldbrunnhof

Alle Teilnehmer haben die Servierprüfung bestanden! Davon 3 Schülerinnen mit ausgezeichnetem Erfolg und 2 Schülerinnen mit sehr gutem Erfolg.

Die Begeisterung der jungen Menschen für Zusatzqualifikationen ist ein wichtiges Kriterium für ihren weiteren Lebensweg. Durch Ehrgeiz und Fleiß sind die meisten Hürden zu überwinden! (Ing. Elfriede Dornan)



# Erfolgreiches Bundesjungzüchterchampionat

Im Rahmen der Austrian Dairy – Show vom 17. bis 19. März 2017 in Traboch nahm der Goldbrunnhof am Schulwettbewerb der österreichischen landwirtschaftlichen Schulen teil.

Den Schülern wurde die Aufgabe gestellt, die vier Elemente als Synergien der Landwirtschaft "Feuer, Erde, Wasser und Luft" in einer ca. 10 minütigen Show dem Publikum und der Jury vorzuführen. Und so beeindruckten die vier top vorbereiteten Kalbinnen, vorgeführt von Annalena



Bucovnik, Anja Schludermann, Rene Hubmann und Peter Lichtenegger, in Verbindung mit super Tanzeinlagen von der Tanzgruppe nicht nur die Fachjury, sondern auch ganz Österreich. Und so wurde diese tolle Show von den Goldbrunnhofern mit dem Titel Bundeschampion ausgezeichnet. (Ing. Gerald Pirker)

# Projekt "Stempel"

Im Gegenstand "Projekmanagement" wurde unter der Anleitung von Ing. Alois Jordan erstmals das Projekt "Stempel" in Angriff genommen. Die Schüler hatten die Aufgabe, die eigenen Initialien künstlerisch zu gestalten und danach den Stempel anzufertigen.

Für den Stempel wurde Lindenholz in der Größe 5 x 6 cm zugeschnitten. Danach wurden die Initialien der Schüler in Spiegelschrift auf das Lindenholz gezeichnet. Mit scharfen Stanleymessern wurde das Holz um die Initialien um 1-2 mm entfernt, sodass schließlich ein brauchbarer, persönlicher Stempel entstand. Auf diesen Stempel wurde ein Griff aufgeleimt, welcher ebenfalls von den Schülern selbst angefertigt wurde. Nach getaner Arbeit konnte der Stempel schließlich probiert und präsentiert werden. (Ing. Alois Jordan)





# Der Goldbrunnhof - Ort an dem der heurige Sommer begann...

Bereits am 7. Juni 2017 wurde am Goldbrunnhof der Sommer gefeiert. Zu einer Sommerparty benötigt man jedoch erfrischende Sommercocktails. Die Finalisten fühlten sich bei uns sehr wohl und ihre kreativen Getränke versüßten uns den Schulalltag.

Als Genuss-Schule freute es uns besonders, als Austragungsort des Cocktailwettbewerbes ausgewählt worden zu sein und dass unsere 2 Schülerinnen Carmen Gebeneter und Cornelia Mossegger ebenfalls im Finale mit mixten.

Auf einen schönen Sommer stoßen wir mit alkoholfreien Erfrischungen an.

(ng. Nicole Weissnegger)





# Sport stärkt den Körper und das Selbstbewusstsein

Sport hat an der LFS Goldbrunnhof einen sehr hohen Stellenwert. Die Gruppe "Laufen" trainiert das ganze Jahr, um bei verschiedenen Veranstaltungen den Goldbrunnhof entsprechend sportlich zu vertreten. Die Schüler erbringen immer sehr gute Leistungen und können so ihre sozialsportlichen Kompetenzen entwickeln und ausbauen. Beim Völkermarkter Stadtlauf erreichten die Schüler Nemes Andre und Bierbaumer Sandro die jeweils ersten Plätze in ihrer Alterskategorie. Ebenso konnten die Schüler Spitzenplätze beim Austria-Schullauf in Klagenfurt erreichen.



Weiters nehmen wir auch bei verschiedenen Bezirkslaufveranstaltungen teil und stärken so das Selbstbewusstsein unserer Schüler.

(Ing. Franz Jamnig)

### Stutbuchaufnahme für Noriker am Goldbrunnhof

Am 7. April fand an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof die Stutbuchaufnahme für Noriker statt. Dabei wird der aktuelle Jahrgang künftiger Zuchtstuten bewertet.

Der Kommission fällt hier die nicht ganz einfache Aufgabe zu, den züchterischen Wert eines Pferdes innerhalb einer kurzen Zeit zu beurteilen. Für den Züchter sind fünf bis zehn Minuten ausschlaggebend, denn in dieser kurzen Zeitspanne soll die Stute von ihrer besten Seite präsentiert werden. Vorzustellen sind Stuten, die neu in das Stutbuch aufgenommen und Stuten die nachbewertet werden sollen. Eine Nachbewertung ist nur einmal bis zum 6. Lebensjahr möglich. Beurteilt kann nur werden, was auch gezeigt wird. Alle drei- und vierjährigen Stuten, die bei der örtlichen Stutbuchaufnahme die Wertnote von mehr als 7,70 Punkte erreichen sind für die Landes-Jungstutenschau qualifiziert - das Finale bzw. der Endring der Stutbuchaufnahme eines jeden Jahres. Die besten Stuten kommen noch einmal an einem Ort zusammen und werden der Kommission am Vorführdreieck kurz vorgestellt und dem Publikum präsentiert. Dadurch können sie untereinander besser verglichen werden und es ergibt sich somit eine objektivere Beurteilung der einzelnen Stuten.

(Martin Uitz)





# 10.8. LFS Litzlhof

#### Almwirtschaftskurse auf der Litzlhofalm

Die nordwestlich der Millstätteralm gelegene Litzlhofalm ist die einzige sich im Landesbesitz befindliche Alm Kärntens und wird von der LFS Litzlhof bewirtschaftet. Sie dient bereits seit vielen Jahren als wichtiges "Lehrmittel" für die almwirtschaftliche Ausbildung der Schüler/innen am Litzlhof, aber auch für Kurse und Weiterbildungen im Rahmen der Erwachsenenbildung für Almbäuerinnen, Almbauern und Almpersonal. Im Schuljahr 2016/17 wurden auf der Litzlhofalm erstmals zusätzlich auch Almwirtschaftskurse für alle Kärntner Landwirtschaftsschulen angeboten. Die Landwirtschaftlichen Fachschulen Ehrental, Goldbrunnhof, St. Andrä und Stiegerhof haben davon Gebrauch gemacht und ein- bzw. zweitägige Almwirtschaftskurse absolviert. Zu Kursbeginn erfolgten Informationen über die Bedeutung und die zahlreichen Funktionen der Almwirtschaft sowie über aktuelle almrelevante Themen. Im anschließenden praktischen Teil standen das Erkennen und die Bedeutung wichtiger Almpflanzen, die Besichtigung der Versuchsflächen zur Almrevitalisierung, die praktische Durchführung von Schwendarbeiten und Almverbesserungsmaßnahmen, die Herstellung von Salz- und Wassertrögen aus Lärchenholz, die Erkennung wichtiger Almkräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten in der Naturmedizin sowie die Ermittlung der Almfutterfläche auf Beispielsparzellen im Mittelpunkt der Ausbildung. Wichtige Informationen über alpinen Gefahren, die besondere Qualität von auf der Alm produzierten Lebensmitteln und ein Almwirtschaftsquiz rundeten das vielseitige Programm ab. Bei den 2-tägigen Kursen erfolgte außerdem eine Wanderung zur nahegelegenen Alexanderalm; dort konnten die Almkäserei, der Melkstand und die Almhüttenvermietung besichtigt werden.









Insgesamt 167 Schüler/innen haben im abgelaufenen Schuljahr diese Almwirtschaftskurse absolviert. Das Interesse und die Rückmeldungen der Teilnehmer/innen lassen erkennen, dass diese Kurstage eine zusätzliche Bereicherung der praxisnahen Ausbildung an den Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens darstellt.

# Die LFS Litzlhof schreibt Erfolgsgeschichte



Lebensräume gestalten, Kulturlandschaft erhalten, Verantwortung übernehmen, diesem Leitbild werden die 186 SchülerInnen, die im Schuljahr 2016/17 die Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof in Oberkärnten besuchen gerecht. Neben den Schwerpunkten Biolandwirtschaft, Forstwirtschaft, Almwirtschaft, kommt auch die Allgemeinbildung nicht zu kurz. Flexibilität, Kreativität, Ausdauer, Teamarbeit werden ebenso trainiert wie Unternehmer- und Computerkompetenz. Aber auch in sportlichen Disziplinen werden die Schüler geför-

dert und gefordert und sind somit national und international vorne dabei. Unzählige Erfolge und Auszeichnungen repräsentieren den hohen Stellenwert der zeitgemäßen und nachhaltigen Ausbildung am Litzlhof.

Im Bereich der **Waldwirtschaft** erkämpften die Litzlhofer 2017 den "Staatsmeister in der Waldarbeit" und triumphieren mit dem "Europameistertitel beim European Student Championship" in der Schweiz. Somit ist der Litzlhof in dieser Sparte mit zwei Olympiasiegen, 11 Staatsmeister- und 7 Europameistertiteln die erfolgreichste landwirtschaftliche Schule Europas.

In der **sportlichen Disziplin** ging heuer der "Fußballbundesmeistertitel der Landwirtschaftlichen Schulen Österreichs" in Krems, der "Cross Country" Bezirksmeister und "Ski Cross" Landesmeister ebenfalls auf den Litzlhof.



Am Litzlhof findet **reger Austausch und Leben** statt. Über 3000 Besucher stellten sich bei der Oberkärntner Rinderschau am Litzlhofer Schulgelände ein. Die Schule pflegt auch nationale und internationale Schulpartnerschaften, dadurch werden interkulturelle Begegnungen gefördert.

Im Unterricht "Bäuerliche Direktvermarktung" gelingt es den begeisterten Jungmanagern den Wert der Produktvermarktung erfolgreich näherzubringen. Die Vision der Direktvermarktung von Fleisch, Fisch,

Milch, Obst, Honig und Brot am Litzlhof ist es, die Nachhaltigkeit und Regionalität in den Mittelpunkt zu stellen und den Qualitätsanspruch der kostbaren Lebensmittel auf ein hohes Niveau anzuheben. Die Hofkultur am Biobetrieb Litzlhof gewährleistet ein natürliches und gesundes Heranwachsen der Pflanzen und Nutztiere. Aber bester Geschmack ist nicht nur eine Frage der Zucht, sondern auch der Verarbeitung. Die Kompetenz liegt in der Erfahrung, der Kreativität sowie dem Fachwissen der Pädagogen und Pädagoginnen. Besonders hervorzuheben ist der Erfolg in der Direktvermarktung Milch: 1 Mal Gold, 1 Mal Silber und 5 Mal Bronze bei der Kärntner Käseprämierung. Aber auch in der Obstverarbeitung stellten sich in der Vergangenheit immer wieder überzeugende Erfolge ein. Vielfach wurden die Litzlhofer Destillate, Obstsäfte und 2016 der "Gold" Honig mehrfach prämiert.



Seit nunmehr 11 Jahren ist der Litzlhof Ökologschule. Die Litzhofer freuen sich über ihre Auszeichnungen rund um ihr Engagement der Nachhaltigkeit. So über die Auszeichnung für das Projekt "Ökologische Weidehaltung verschiedener Tierrassen mit Fokus auf Pflanzenwelt der Litzlhofer Alm" und über das erfolgreiche Projekt "Froschwanderung".

"Ökologisierung" bedeutet für die Litzlhofer darüber hinaus auch, dass die Errichtung einer Biokläranlage auf der Litzlhofer Alm realisiert werden konnte.

Die Litzhofer können auch perfekt auftreten und überzeugen. Beim Landesentscheid "Jugend am Wort" in Weitensfeld stellten sie ihre rhetorischen Fähigkeiten erfolgreich unter

Beweis. Mut, Freude und Engagement zeichnete wie immer die Schüler aus.

In Kürze wird am Litzlhof zugebaut und 2018 mit der Fachschule Drauhofen Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement zusammengeführt. Damit ist das modernste agrarische Schulzentrum Österreichs im Entstehen.

Die Ausbildung an der LFS Litzlhof gibt den jungen Menschen, die nach der drei- jährigen mittleren Schule mit dem Landwirtschaftlichen Facharbeiter abschließen einen Anreiz, den elterlichen Betrieb weiterzuführen. Die Absolventen sind unternehmerisch denkende Menschen, die sich der Verantwortung für die Gestaltung des ländlichen Raumes bewusst sind.



# 10.9. LFS St. Andrä

# Obst 2016/2017 - Höhen und Tiefen

Mai 2016 – Spätfrost und Schnee hinterlassen große Spuren in den schuleigenen Obstanlagen, das Ergebnis: "Leere Bäume!". Damit war der Obstbaupraxisunterricht im heurigen Jahr vor große Herausforderungen gestellt.

Wie gut, dass die Schule auf Partnerbetriebe in der Umgebung zählen kann, welche organisatorisch (Dank an Familie Kainz) und in höherer bzw. geschützter Lage gelegen (Dank an Familie Schlatte) die Schule unterstützt haben.

Aber das Schuljahr hatte auch goldene Momente. Mit viel Eifer und Fleiß produzierten Schüler und Schülerinnen der 1. und 2. Jahrgänge Apfelwein, Most, Saft und Marmeladen.

Aber wie läuft eigentlich so eine Obstbaueinheit ab?

Eine Gruppe von 12 Schülern führt, unter Anleitung des Obstbaulehrers, in einer 3-stündigen Einheit alle Schritte der Produktion selbst durch. Das bedeutet Koordination von 12 Köpfen, 24 Händen und einer Handvoll Maschinen und Werkzeuge. Dabei schweißt das gemeinschaftliche Arbeiten zusammen und bietet Raum für lebensnahes Lernen. So entstehen gediegene Produkte, die jeder später einmal daheim oder am Betrieb produzieren kann.

Dabei wird viel Wert auf Qualität und sauberes Arbeiten gelegt, denn das ist der Grundstein für hochwertige Genüsse. Dabei werden nicht nur die betriebsinternen Abläufe optimiert (herzlichen Dank an dieser Stelle stellvertretend an Ing. Siegfried Quendler für die Zusammenarbeit mit dem Obstbauzentrum der LK Kärnten), sondern die Produkte der Schüler werden auch offiziellen Kostkommissionen zur Beurteilung vorgelegt.

Besonders erfreulich war dabei die erstmalige VMCC (vinum ex malis carinthia controllatum) Auszeichnung einer österreichischen Schule. Das Siegel mit dem österreichischen Bundesadler ist vergleichbar mit der DAC-Kennzeichnung bei Traubenweinen und bestätigt die Einhaltung der strengen Qualitätskriterien und das regionalspezifische Herkunftsprofil für die Sorten Maschanzker und Jonagold.

Auch die Ergebnisse bei den Verkostungen 2017 waren äußerst erfreulich. Diesen Medaillenregen dürfen sich die Schülerinnen und Schüler auf ihr Fahnen heften. Sie sind als angehende Produzenten DIE Botschafter für gesunde und heimische Lebensmittel.

(Ing. Josua Alisch)

# Erfolge 2017

VMCC – Siegel: Jonagold und Maschanzker

Kärntner Landesverkostung:

Gold:

Apfelsaft blank & naturtrüb

Apfelwein Jonagold & Maschanzker

<u>Silber:</u> Apfelsäfte

Bronze: Edelbrände

Kleine Zeitung – Apfelweinkost:

1. Platz:

Sorte: Maschanzker

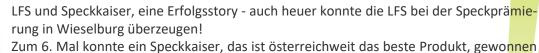
2. Platz:

Sorte: Jonagold





# Erfolgsstory - Speckkaiser



werden.

Mit großem Einsatz und Begeisterung produzierten die Schüler der 3. Jahrgänge wieder top Qualität und konnten dadurch den vierten Speckkaiser in Folge und insgesamt sogar schon den 6. mit nach Hause nehmen.

"Mein größter Preis sind die strahlend, glänzenden Augen der Schüler bei einer solchen Verleihung, und ich weiß, wofür wir in unserer Schule das ganze Jahr über gearbeitet

haben!", betont Ing. Gernot Spendier und ist schon ziemlich stolz auf seine Schüler und diese Leistung. Insgesamt konnten 6 Auszeichnungen in Gold und jeweils 2 in Silber und Bronze mit nach Hause genommen werden.

Ing. Gernot Spendier

Erfolgreiche Schüler bei der Verleihung des "Speckkaisers" mit dem niederösterreichischem Landesrat Dr. Stephan Pernkopf!



# Die Pflanzenbau- und Nutztierpraxis im Jahresablauf

In der 3. Klasse sind die Pflanzenbau- und Nutztierpraxis wichtige Bestandteile des Kerngebietes in der Ausbildung. Die Schüler werden zu selbstständigen Facharbeitskräften ausgebildet, die mit modernen Maschinen hochwertige Arbeit verrichten können.

# <u>Herbstprogramm</u>

Mit dem Unterrichtsbeginn im Herbst wartet schon eine Reihe von Arbeiten auf die Schüler. Die Maissilage als Ganzpflanze für Rinderfutter oder als Körnersilage für die Schweinefütterung sind die ersten Herausforderungen für die Schüler. Zügiges und genaues Arbeiten mit den schuleigenen Traktoren und Maschinen verlangen dabei von den Schülern sehr viel Konzentration und Auffassungsgabe ab.

Nach der Silierarbeit sind Pflügen und die Saat von Wintergetreide die nächsten Schwerpunkte im Herbst. Die schuleigenen Maschinen, wie 3-Scharpflug, Saatbettkombination, Kreiselegge und Sämaschine leisten dabei gute Dienste. Wichtige Kenntnisse wie Bodenbearbeitung, Saatbett-Aufbereitung und schließlich die Technik des Säens mit all seinen Facetten werden praktisch, anschaulich umgesetzt und ergänzen den Theorieunterricht. Wichtige Fragen des Pflanzenbaues und der Landtechnik werden in diesen Bereich vereint.

Nach der Silierarbeit sind Pflügen und die Saat von Wintergetreide die Schwerpunkte im Herbst.





# Winterprogramm

In den anschließenden Wintermonaten findet verstärkt die Nutztierpraxis an unseren Praxisbetrieben statt. Rinder-, Schweine-, Schaf-, und Geflügelhaltung werden bei unseren Praxisbetrieben von St. Margarethen bei Wolfsberg bis Lavamünd in der ganzen Vielfalt praktisch umgesetzt. Noch viel mehr als das – die Schüler sind in dieser Zeit wertvolle Hilfen bei Arbeiten wie Klauenpflege, Vorbereitung von Rindern für Versteigerungen und Stallkontrollen durch den Tierarzt z.B. bei AMA-Bestandsaufnahmen.

Wichtig in der Nutztierhaltung sind die Voraussetzungen für den Tiertransportschein, sowie die Erlangung der Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst. Dafür wird im Rahmen eines Tierarzneimittlelkurses mit den eigenen zertifizierten Lehrern sowie Tierärzten vom Bezirk, der Basisunterricht für diese Zertifikate gestaltet.

Ein weiteres Zertifikat welches die Schüler im Rahmen des Unterrichtes erhalten ist der Basiskurs für den Pflanzenschutzführerschein. Darauf wird ebenfalls in den Wintermonaten ein Basisunterricht mit den gesetzlichen Vorgaben abgestimmt, und im Frühjahr durch praktisches Arbeiten mit Pflanzenschutzgeräten ergänzt.

Im Winter sind die Schüler verstärkt im Stall – aber auch das Herrichten für die Versteigerung muss gelernt werden!

Ein unter den Schülern sehr beliebter Schwerpunkt, die "Pflügerwoche" - eine Praxiswoche mit Vorführpflügen in Kombination mit den neuesten Traktoren, runden das Herbstprogramm ab.

# **Frühlingsprogramm**

In den Frühlingsmonaten beginnt für die Schüler im Praxisunterricht die Zeit der Bestandespflege auf den Ackerflächen der Praxisbetriebe. Das schuleigene Feldspritzgerät, sowie der elektronisch gesteuerte Handelsdüngerstreuer in Kombination mit dem eigenen Traktor mit Pflegebereifung sind die Basisgeräte für diese Arbeiten.

Wichtig dabei ist die Verbindung zum Pflanzenbau-Theorieunterricht in den Bereichen Düngung, Pflanzenschutz und Bestandesführung.

### Sommerprogramm

Die gute Ausstattung der Schule mit Grünlandgeräten wie Frontmähwerk, Kreisler und Schwader bieten für den Praxisunterricht eine solide Basis für die Arbeit auf den Praxisbetrieben.

Um den landwirtschaftlichen Fuhrpark der Schule auch immer einsatzfähig zu halten, werden auch sämtliche Wartungsarbeiten an den Traktoren und Maschinen mit den Schülern durchgeführt

Alle CrossComplience-relevanten Vorgaben sind dabei ebenfalls wichtige theoretische Grundlagen für diesen praktischen Bereich.



Die Arbeiten im Grünland runden den Praxisunterricht zum Schulschluss hin ab!

Der Praxisunterricht im 3. Jahrgang ist sehr vielfältig und eine absolut notwendige Ergänzung für den Theorie-

unterricht. Die Durchführung an den verschiedenen Praxisbetrieben bringt

noch einmal eine wertvolle Vielfalt in den Unterricht, sodass möglichst alle Bereiche abgedeckt werden können.



# 10.10. LFS Stiegerhof

# Lasst uns formen - Dinge aus Holz und Stahl

Im diesjährigen Blockunterricht des Unterrichtsfaches "Holzbearbeitung" hatten die Schüler die Möglichkeit, eigene Werkstücke zu entwerfen und diesen Entwurf in die Tat umzusetzen. Durch Fleiß und Begeisterung und der Mithilfe der beiden Lehrkräfte Tillian Theodor und Rauscher Christian entstanden äußerst gelungene Objekte: Couchtische, ein Schreibtisch, ein Sattelhalter, ein Fernsehregal, eine Gartenbank und eine Federwippe. Außerdem erfuhren die Schüler die Grundlagen des Drechselns und konnten Gelerntes gleich in die Tat umsetzen.



Auch bei den Landtechnikern wurde fleißig geschweißt und geflext. Herausgekommen sind ein Sicherheitsballenspitz, eine einfache Ballengabel, eine doppelte Sicherheitsballengabel, eine Traktor-Frontkiste, eine Traktor-Heckkiste, ein Rasenmäher-Anhänger, ein Planierschild, Rungen für einen Holzkranwagen und eine Werkbank.

## Vom Christkindl, den Krampussen und einem Sauschädel



Dem Schuljahr markante Eckpunkte im Jahreslauf zu geben, ist auch für Schüler und Schülerinnen wichtig. Das Brauchtum und die christlichen Feste geben hier Halt. Dass Feste wichtig sind um ein Stück weit dem Alltag zu entfliehen, lernen die Schüler, ebenso wie diese Feste zu organisieren sind. Das Schuljahr beginnt und endet mit einem ökumenischen Gottesdienst. Den Höhepunkt bildet immer das gemeinsam gestaltete stimmungsvolle Weihnachtsfest. Beim Krampuslauf legen sich einige Schüler besonders ins Zeug. Und immer wieder einmal wird ein Sauschädel gestohlen. Beim folgenden Sauschädelgericht bekommt jeder

sein Fett ab und die Bestrafungen folgen auf dem Fuß. Heuer wurden die Strafen bei einem Hoffest abgearbeitet.

# Verkaufstage am Stiegerhof

Mehrmals im Schuljahr halten die Schüler und Schülerinnen des 3. Jahrganges Landwirtschaft Verkaufstage ab. Hierbei werden die selbsterzeugten Produkte aus der Käserei, der Fleischverarbeitung und der Obstverarbeitung präsentiert und verkauft. "Für die Schüler ist es immer wieder spannend. Leute kommen und kaufen die selbstgemachten Produkte", sagt Fachlehrerin Waltraud Kogler.



# Teil des Unterrichtes ist für die "Fisch"

Schüler und Schülerinnen des 1b Jahrganges Landwirtschaft erlernen im Fach "Tierhaltung" die Fischwirtschaft. In der Praxis wird das Abfischen und die Pflege von Teichen und Bächen gezeigt. In der Theorie machen die Schüler den Fischereiberechtigungskurs Paragraph 26. Dieser Kurs ist notwendig für den Erwerb der Jahresfischerkarte. Die Fischwirtschaft am Stiegerhof erfolgt in enger Zusammenarbeit mit dem SZF-Villach. Ziel ist es den Schüler und Schülerinnen eine weitere Einkommensmöglichkeit mit sehr viel Potential näher zu bringen.

Der jährlich stattfindende Jagdvorbereitungskurs wurde von den Schülern und Schülerinnen des 2. Jahrganges Landwirtschaft gut angenommen.



#### Take me to the other side

Früh morgens und spät abends waren auch heuer wieder die Stiegerhofer Froschklauber unterwegs. Anfang März errichteten Schüler des 1b unter Anleitung den Froschzaun. Mitte April konnte sich die Bilanz der freiwilligen Helfer der beiden ersten Jahrgänge sehen lassen. Ca. 1000 Frösche und Kröten wurden auf die andere Seite der Straße gebracht. Katharina Schaar aus der 1b lacht: "Mein Traumprinz war nicht dabei, aber Frösche zu retten, um so die nächste Generation zu sichern, ist mir auch sehr wichtig." Das Eis zum Abschluss spendierte Frau Bauer-Urschitz, Umweltreferentin der Gemeinde Finkenstein.



# Laubholztag am Stiegerhof -Vom Können der Laubholzbewirtschaftung

Die Schüler und Schülerinnen des 3b Jahrganges Landwirtschaft verfolgten einen Tag lang die Qualitätsholzproduktion im Laubwald. Zusammen mit dem Landesforstdienst und dem Waldpflegeverein wurden die Pflegemaßnahmen beim Laubholz erläutert.

"Durch den Niederschlagsrückgang und den Temperaturanstieg steigt die Bedeutung des Laubholzes in den Tief- und Mittelgebirgslagen. Die Borkenkäfer setzen der Fichte stark zu", sagt Fachlehrer Theo Tillian.

Der Laubholztag startete mit zwei Theoriestunden. Danach wurde in Kleingruppen gezeigt wie Qualitätsholz produziert wird. Unterlässt der Forstwirt diese Arbeiten, bleibt von einem Laubbaum vielfach nur Brennholz übrig. Es ist daher wichtig in der Jugend des Baumes einen Formschnitt zu machen, später dann eine Wertastung und endlich starke Durchforstungen.



Diese schöne Schwarznuss wurde von Fachlehrer Johannes Tschinder vor 15 Jahren gesetzt und hat sich dank der Pflege hervorragend entwickelt.

#### Müllsammeln

Die Umwelt sauber halten, darf nicht ein Schlagwort bleiben. Achtloses Wegwerfen passiert schnell. Mühevolles Einsammeln braucht seine Zeit. So startete Pflanzenbaulehrer Mathias Russegger am 19. April mit dem 1b Jahrgang eine Säuberungsaktion. Die Umgebung des Stiegerhofes wurde entmüllt. Julia Klammer: "Für eine saubere Umwelt müssen wir alle etwas tun. Wenn jemand etwas wegwirft, muss es jemand aufklauben. Müll vergeht ja nicht. Besser ist es, wir alle ersparen uns das Wegwerfen."



# Rinderfachtage 2017

Der fortschrittliche Landwirt ruft – die Bauern kommen Rund 130 Landwirte besuchten den Rinderfachtag des "fortschrittlichen Landwirtes" an der LFS Stiegerhof. Ebenso eifrig dabei waren die Schüler der 3b Fachrichtung Landwirtschaft. Alternativen zu Soja präsentierte der Fütterungsberater Matthias Lins aus Vorarlberg. Mit modernen Brunsterkennungssystemen befasste sich Christian Fasching von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Karin Schoenen-Schragmann aus Nordrhein-Westfalen gab praxisnahe Tipps zur homöopathischen Behand-

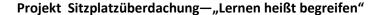
lung der wichtigsten Krankheiten bei Kuh und Kalb. Der Schweizer Kuhsignaltrainer Christian Manser rundete den Referatsreigen ab.



In den Pausen blieb ausreichend Zeit, um das Gehörte mit Berufskollegen zu besprechen und sich bei den zahlreichen Ständen der Partnerfirmen zu informieren.

#### Sezieren im Veterinärunterricht

Im Veterinärunterricht bei Fachlehrerin Petra Stauder steht einmal im Jahr in der 2. und 3. Klasse das Sezieren am Plan. Es werden die Organe Herz, Nieren, Leber, Lunge, Milz, Augen und der Bewegungsapparat genau unter die Lupe genommen. Derart anschaulich wird die Histologie des Pferdes den Schülern und den Schülerinnen näher gebracht. Alle sind sehr interessiert und mit Begeisterung dabei.



Ein wetterfester Sitzplatz bietet Schutz vor Sonne und Regen und ist ein dekorativer Blickfang dachten sich die Schüler und Schülerinnen des 3. Jahrganges und beschlossen mit Herrn Fachlehrer Günter Tschernitz das Projekt umzusetzen.

Die Fundamente und die Kanthölzer für die Konstruktion wurden schon im Frühjahr 2016 vorbereitet. Im November konnte in Kooperation mit der Firma Holzbau Zwatz die Sitzplatzüberdachung gezimmert werden. Dabei wurde eine flache Eindeckung gewählt, um Konstruktionshöhe zu sparen. So konnten die theoretisch erlernten Grundlagen Schritt für Schritt angewendet werden.



"Mit dieser Überdachung wird der Sitzplatz im Freien bei jeder Witterung genutzt. Danke, dass das möglich gemacht wurde", freut sich Schulsprecher David Berger.

# Ausgezeichneter Erfolg für die Stiegerhofer Milchprofis.

Bei der diesjährigen Kärntner Käse-, Joghurt und Butterprämierung präsentierte sich der Stiegerhof mit insgesamt 10 Milchprodukten aus Kuh- Schaf- und Ziegenmilch. Die Palette reichte von Joghurt, Weichkäse über den Schnittkäse bis hin zur Butter. Alle zehn Milchprodukte wurden von einer Fachjury bewertet und konnten prämiert werden: drei Goldmedaillen (Jausenkäse, Schafjoghurt, Butter), vier Silbermedaillen (Weichkäse, Kräuterkäse, Fruchtjoghurt) und drei Bronzemedaillen für Bärlauchkäse und Camembert.

"Das Stiegerhofer Schafjoghurt und der Stiegerhofer Butterturm erreichten die maximale Punktezahl von 100 Punkten", freut sich Fachlehrer Robert Wutte über die gelungene Arbeit.

Mit sehr viel Freude, Dankbarkeit und Stolz nahmen die Schüler und Schülerinnen, Fachlehrer Robert Wutte und Direktor Johannes Leitner im Rahmen einer würdigen Feier im Hotel Forelle in Millstatt, die "Trophäen" entgegen. Die Anwesenheit vieler Ehrengäste, Milchverarbeiter und die wertschätzende, humorvolle Moderation von Frau Ing. Marie-Luise Kaponig (LWK) machten diesen Tag zu einem ganz besonderen.

Direktor DI Johannes Leitner begleitete die Stiegerhofer Milchverarbeiter den ganzen Tag und spendierte als krönenden Abschluss noch ein ausgezeichnetes Eis im Gasthof Millonig.



v.l.: Dominik Rabitsch, Bettina Reinhart, Klaus Lutschounig, Direktor Leitner," 2. Reihe: Elias Frank, Robert Wutte, Maria Pirker, Andrea Stattmann hinten: David Berger, Matthias Müller

## Tierbeurteilungswettbewerb - Stiegerhofer Vizestaatsmeister

Im Rinderzuchtzentrum in Traboch in der Steiermark wurden drei Stiegerhoferinnen und ein Stiegerhofer Vizestaatsmeister in der Tierbeurteilung. Der 18. Mai begann für Maria Pirker, Andrea Stattmann, Bettina Reinhart und David Berger um 5:00 Uhr in der Früh.

Zum ersten Mal fand ein bundesweiter Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen statt. "Die Aufgabe bei diesem Wettbewerb besteht darin

das äußere Erscheinungsbild der Kühe möglichst exakt zu beurteilen", sagte Fachlehrer Johann Strauss, der den Schüler und die Schülerinnen begleitete. Das Wissen um das äußere Erscheinungsbild der Kuh ist notwendig, um erfolgreich Zuchtarbeit zu betreiben.

Insgesamt gingen 26 Schulen mit 99 Teilnehmern aus ganz Österreich mit jeweils einem Team an den Start. Es mussten zwei Kühe beurteilt werden. Die Schüler und Schülerinnen konnten zwischen den Rassen Fleckvieh, Holstein und Braunvieh wählen. Die Stiegerhofer Tierzuchtgruppe des 3b Jahrganges bewertete in der Klasse Holstein und versuchte möglichst nahe an das Ergebnis des österreichweiten Chefklassifizierers Meinhard Huber heranzukommen. Bis zur Siegerehrung zeigte Herr Reinhard Gastecker wie mit Rindern stressfrei umgegangen wird.

# Landwirtschaftlicher Workshop

Die 3.b Klasse Landwirtschaft lud auch heuer wieder Schüler und Schülerinnen der Neuen Mittelschulen aus Villach und Umgebung zu einem Landwirtschaftstag ein. "Ziel dieses Workshops ist es den NMS-Schülern die Landwirtschaft näher zu bringen", sagt Johann Strauss, Hauptorganisator dieser drei Tage. Bei den Stationen: Waldwirtschaft, Kreativ, Holz, Rinderstall und Ziegenstall, Milchwirtschaft, Direktvermarktung und Landtechnik bekamen die NMS-Schüler einen kleinen Einblick in das landwirtschaftliche Arbeiten. Den Schü-



lern hat es sehr gut gefallen. Ein Renner waren die Pizzabrote, die Fachlehrerin Waltraud Kogler mit den Schülern der 1b in der Direktvermarktung gebacken hatte. Schulsprecher David Berger bedankt sich bei den Sponsoren: Kärntnermilch, Getränke Mente, Westfalia, Fortschrittlicher Landwirt und bei den Landmaschinenhändlern Lientschnig und Zankl.



# Stiegerhofer Schüler am Villacher Wochenmarkt

Auch im heurigen Schuljahr präsentierten unsere Schülerinnen Maria Pirker und Bettina Reinhart ihre selbst erzeugten Produkte aus der Direktvermarktung von Milch und Fleisch.

Der Markttag war für sie eine ideale Plattform um ihr Können einem großen Publikum unter Beweis zu stellen - eine wertvolle Erfahrung im Rahmen ihrer Ausbildung.

Die Schüler Andreas Brandner und Dominik Rabitsch informierten die Wochenmarktbesucher über den Waldwirtschaftsunterricht am Stiegerhof und über

ihre Siege bei den Forst-Wettkämpfen. Andreas begeisterte das Publikum in der Kunst des Säge<mark>ketten</mark> wechsels.

Die Schülerinnen Hanna Mörtl, Elena Schnitzler, Carina Walker und Elisa Winkler betreuten das Kutschenfahren am Wochenmarkt. Eingesetzt wurden ein wunderschönes Noriker-Gespann. Bei dieser Kutschenfahrt durch die Villacher Innenstadt gab es Informationen zur Stiegerhofer Pferdewirtschaft.

## Wasser für das liebe Vieh



Um den in der Baukunde-Theorie gelernten Schulstoff auch in der Praxis anwenden zu können, findet jedes Jahr an der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof ein Bauprojekt statt. Heuer galt es eine Quelle zu fassen und in eine eigens dafür gebaute Tränke auf der Weide zu leiten.

Die Planung des Projektes begann bereits im Herbst 2016 und nach positiver Zusage der Finanzierung konnte im April 2017 mit dem Bau begonnen werden. Nach der Baubesprechung im theoretischen Unterricht wurde gestartet. Am 24. April 2017 galt es eine Grube für den Frostkoffer auszuheben, um anschließend darauf eine Betonplatte zu betonieren. Darauf wurde eine Tränkewanne in Form eines Betonrings aufgesetzt, um den Kühen eine stressfreie Trinkmöglichkeit zu bieten. Für den nächsten Tag sagte der Wetterbericht Regen voraus. Trotzdem konnten die Arbeiten weitergeführt werden. Die Quelle wurde ge-

fasst und entsprechend abgedichtet.

Das Projekt wurde von den Fachlehrern Günther Tschernitz und Johann Strauss organisiert. "Wir, die angehenden Landwirte des 3. Jahrgangs konnten uns mit diesem Projekt fächerübergreifende Kompetenzen aneignen und unsere bereits erlernten Fähigkeiten unter Beweis stellen" sagt Thomas Berger.

### **Exkursion nach Wien**

Die Klasse 3a besuchte bei herrlichstem Wetter vom 5.12. bis 7.12. 2016 Wien. Besichtigt wurde die Spanische Hofreitschule, die Wagenburg in Schönbrunn und die Veterinärmedizinische Universität.

# **Workshop RAUCH FREI**

Die Klassen der Pferdewirtschaft und die 1b Landwirtschaft machten mit am Workshop "Nikoteen – RAUCH FREI", der vom Kärntner Gesundheitsfonds unterstützt wird.

Die Referentin Frau Eveline Kriechbaum zeigte auf, wie die Manipulation der Raucher und Raucherinnen durch die versteckte Tabakwerbung funktioniert. Die Schüler und Schülerinnen lernten Grundlegendes über die Inhaltsstoffe der Zigaretten und die gesundheitlichen Risiken. Nicht zu kurz kamen die hohen Kosten, die durch das Rauchen für den Einzelnen und die Gemeinschaft entstehen.

Das Ziel dieses anschaulichen und methodisch abwechslungsreichen Workshops ist es "die Jugendlichen für das Thema Tabak zu sensibilisieren. "Damit soll ein Beitrag geleistet werden, dass weniger Jugendliche von Anlass- oder Gelegenheitsrauchern zu Rauchern mit Suchtverhalten werden. Ganz wichtig ist es nichtrauchende Jugendliche in ihrer Entscheidung zu bestärken", sagte Direktor Johannes Leitner.



# Großartige Erfolge der Stiegerhofer bei den Forstwettkämpfen 2017-Mit Perfektion aufs Podest

Wie jedes Jahr mischten die Stiegerhofer Wettkämpfer ganz vorne mit. Sowohl bei der internationalen Waldolympiade wie auch bei der Staatsmeisterschaft gelangen dem "Team Stiegerhof", bestehend aus den Schülern Andreas Brandner, David Berger, Tobias Eder, Dominik Rabitsch und Martin Oitzl, großartige Erfolge.

Vom 6. bis 7. April fand im kroatischen Slavonski Brod die 12. Alpen-Adria-Waldolympiade für Schüler und Studenten statt. Mit 25 Teams aus acht Nationen ist dieser Bewerb mittlerweile der größte und bedeutendste internationale Wettkampf in diesem Bereich. Dies zeigte sich unter anderem auch vor Ort in der perfekten Vorbereitung, der Anwesenheit des kroatischen Forstministers mit seiner gesamten Riege sowie der Thematisierung dieser Veranstaltung in der kroatischen Öffentlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler zeigten mit ihren Motorsägen Schnittpräzision und Schnittgeschwindigkeit auf hohem Niveau. Bei allen fünf verschiedenen Aufgabenstellungen wird vor allem auf die Sicherheit Wert gelegt. Es war die Sozialversicherungsanstalt der Bauern, die ursprünglich diesen Bewerb ins Leben gerufen hat. Der Grund war, die Motivation für die Waldbewirtschaftung zu fördern und diese vor allem ohne körperliche Schädigung und Unfall langfristig durchführen zu können.

Nicht umsonst strahlten die Gesichter der Stiegerhofer Wettkämpfer. Sie erreichten in der Teamwertung nach der Försterschule Bruck/Mur und der Forstfachschule von Slowenien den ausgezeichneten 3. Platz. Das Siegerteam aus Bruck seinerseits bestand unter anderen aus zwei ehemaligen Stiegerhofern. Brandner Andreas erreichte in der Einzelwertung jeweils Silber in den Disziplinen "Kettenwechsel" und "Fällung".

Ebenso erfolgreich verlief die Staatsmeisterschaft am 2. und 3. Mai in Oberösterreich. In Otterbach holte sich Andreas Brandner den Vizestaatsmeistertitel. Basis dafür bildete Gold in der Einzelwertung "Entasten". Er ist damit der zweitbeste Schneider Österreichs. Knapp dahinter erzielte sein Teamkollege Berger David den dritten Platz.

Insgesamt nahmen 84 Schüler und Schülerinnen an der Staatsmeisterschaft teil. Das Team Stiegerhof – die Teamwertung ist die wichtigste Wertung – wurde Vizestaatsmeister 2017.

"Ein Ziel zu haben, darauf hinzuarbeiten und letztlich auch vieles erreichen zu können - das ist eine Erkenntnis für unsere Burschen, die sie für ihr Leben mitnehmen", sagt Fachlehrer und Trainer Theodor Tillian.



Vizestaatsmeister 2017: Tobias Eder aus Jenig, Dominik Rabitsch aus Wernberg, David Berger aus St. Lorenzen/Gitschtal, Andreas Brandner aus Kreuth/Gailtal, und Martin Oitzl aus Feistritz im Rosental. Flankiert wird das Team Stiegerhof von Direktor Johannes Leitner und Fachlehrer Theo Tillian.

### Pferdeland Kärnten Messe



Das Pferd ist in Kärnten ein stark wachsender Wirtschaftsfaktor. Aufgrund der großen Nachfrage aus der Pferdewirtschaft wurde die Pferdeland Kärnten Messe 2014 ins Leben gerufen. Die zweite Pferdeland Kärnten Messe wurde von den Besuchern begeistert angenommen: Mehr als 8.000 Besucher strömten am 22. und 23. Oktober 2016 auf das Gelände der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof. Ein abwechslungsreiches Programm mit exklusiven Highlights und das familiäre Ambiente waren die Zugpferde für den Erfolg der Veranstaltung.

Der Besucherandrang demonstrierte die hohe Bedeutung des Pferdes für Kärnten.

Das weitläufige Gelände der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof bietet mit einem modernen Reitplatz mit Veranstaltungszelt, einem großen Gastronomiebereich, mehreren Veranstaltungswiesen und Geländestrecken den idealen Rahmen für die Pferdeland Kärnten Messe. Ein hauseigener Buschenschank verwöhnte die Gäste mit köstlichen Produkten der Region.

Die dritte Auflage der Pferdeland Kärnten Messe ist für das Jahr 2018 geplant

## Erstes Hengstfohlen am Stiegerhof - Der Baron vom Stiegerhof

Am 3. März 2017 kam das erste Haflinger-Hengstfohlen an der LFS Stiegerhof zur Welt. Die Geburt verlief für Mutter Kirana und das Fohlen komplikationslos. "Wir sind völlig vernarrt in das süße Haflingerfohlen", sagt Carina Walker aus der 3a. Es wurde eifrig ein Name für den Neuankömmling gesucht. Schlussendlich einigten sich die Schüler und Schülerinnen auf den Namen "Baron". Und bei so viel Fürsorge gedeiht Baron prächtig und genießt das junge Fohlenleben.



## Westernreiten Sonderprüfungen

Am 31. März fand erstmalig am Schulstandort Stiegerhof die WRC-Prüfung für den 2. Jahrgang der Pferdewirtschaft statt. Am 18. April erfolgte die 2. Westernprüfung - das Westernreitabzeichen in Bronze - am Wernhof. Die Schülerinnen und Schüler der Klassen 2a und 3a übten in den Osterferien für das WRC und das WRC in Bronze. Ein herzliches Dankeschön ergeht an die Familie Kanatschnig und die Prüfer Frau Natascha Oschounig und Herrn Hannes Gaube.



# Prüfung zum Österreichischen Fahrabzeichen in Bronze



Am Donnerstag den 11. Mai 2017 traten neun Schüler und Schülerinnen der Abteilung Pferdewirtschaft zur Prüfung zum Österreichischen Fahrabzeichen in Bronze (ÖFAB) an.

Vor den Richtern Albert Pointl und Friedrich Beke aus Oberösterreich absolvierten die Prüflinge sowohl die praktische als auch theoretische Prüfung mit Auszeichnung. Das ÖFAB, bekannt auch als Kutschenführerschein, bekundet das Beherrschen eines Zweispänners im Straßenverkehr mit vorschriftsmäßiger Leinenführung und das Zeigen von Verkehrszeichen. Durch die wochen- und monatelange Vorbereitung, bei

der die Schüler durch die Gödersdorfer Wege und Straßen fuhren waren diese bestens vorbereitet. Mit der Überprüfung der Theoriekenntnisse in Geschirr-, Wagen- und Fahrkunde, Pferdehaltung und Zucht sowie vieler Veterinärfragen war die Prüfung komplett. Die Prüfung zum ÖFAB zählt zu den schwierigsten Prüfungen im Pferdesport.

Wir gratulieren herzlich Egger Annika, Erlacher Lisa, Gerhard Lukas, Kadras Lisa Marie, Kropej Justine, Mandler Hanna Sarah, Mikl Mariano, Moser Lara und Nageler Lilli.

## Sonderprüfungen im Reiten

Am 18. Mai 2017 traten 16 Schüler und Schülerinnen zu den Prüfungen Reiterpass, Reiternadel und Reitlizenz an. Vor den Richtern Herrn Thomasser und Herrn Erjawetz absolvierten die Prüflinge sowohl die praktische als auch theoretische Prüfung.

Wir bedanken uns auch recht herzlich bei den fleißigen Helfern und natürlich auch bei unseren tollen Pferden.



Prüflinge mit Fachbereichsleiter Freithofnig, Prüfer Thomasser, Prüfer Erjawetz

## Kutschenrundfahrten am "Tag des Gartens"

Am "Tag des Gartens" in der Gartenbauschule Ehrental am 19. Mai durfte die landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof – Fachrichtung Pferdewirtschaft das 5. Mal als Kooperationspartner Kutschenrundfahrten anbieten. Fünf der zukünftigen Pferdewirte der Klasse 3a kutschierten souverän mit zwei Einspännern die zahlreichen Gäste.



Anton Freithofnig und Direktor Matthias Tschinkel

#### Schüleraustausch mit einer holländischen Fachschule

Am 22. Mai 2017 reiste eine Gruppe junger Pferdeleute mit dem Bus aus Holland an und besuchte den Stiegerhof. Diese Begegnung wurde vom Fachbereichsleiter der Pferdewirtschaft Anton Freithofnig über längere Zeit geplant und nun durchgeführt. Die "AOC Oost" ist eine landwirtschaftliche Fachschule für Pferdewirtschaft und die "Groenhorst" ist eine Berufsschule im Bereich Veterinär. Die Schülerinnen und die Lehrkräfte wurden bei ihrer Ankunft von der Stiegerhofer Hauskapelle unter der Leitung des Fachlehrers Robert Wutte gebührend empfangen.

Nach einem kulinarischen Empfang wurden die einzelnen Schulen präsentiert. In fünf Gruppen eingeteilt konnten die Schülerinnen und Lehrer aus Holland einen Einblick in die Pferdewirtschaft am Stiegerhof bekommen. Ein Höhepunkt war der Ausritt auf den Westernpferden in die Berge bzw. ein Ausritt in der klassischen Reitweise. Das Kutschenfahren im Ein- oder Zweispänner wurde gezeigt. Wir erklärten den Holländern das Blochziehen. Im Veterinärbereich ist vom Röntgen bis zur Lahmheitsuntersuchung, der Verband sowie der Klinikbesuch veranschaulicht worden.

Für das leibliche Wohl sorgte unsere Küche. Es wurden neue Freundschaften geknüpft. Der Tag war anstrengend, abenteuerlich und lehrreich für uns alle. Mit einem gemütlichen Beisammensein klang dieser Tag aus. Am nächsten Tag verabschiedeten wir unsere Gäste. Wir freuen uns schon sehr auf die Reise nach Holland.



# Dankesschreiben von Robbert Oosterom

Lieber Anton,

Met vriendelijke groet, Robbert Oosterom Senior Docent

# Prüfung zur F1 - Fahrlizenz

Am 13. Juni 2017 traten 15 Schülerinnen der Klasse 3a zur F1-Lizenzprüfung an. Vor den externen Richtern Albert POINTL und Friedrich BEKE aus Oberösterreich absolvierten die Prüflinge sowohl die praktische (Dressur, Kegelfahren) als auch die theoretische Prüfung mit Bravour.



Prüflinge mit Hr. Pointl, Hr. Beke, FB Ing. Anton Freithofnig, Karl Wutte

## Die 8. Kärntner Pferdewirte

Am 30. Juni 2017 präsentierten sich an der landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof in der Gemeinde Finkenstein die neuen "Pferdewirte". Vor zehn Jahren wurde an der landwirtschaftlichen Fachschule die Fachrichtung Pferdewirtschaft installiert. Die Jugendlichen lernen über Haltung, Zucht und Veterinär über Transport und Weidepflege alles rund um das Thema Pferd. An diesem 8. Abend der Kärntner Pferdewirte zeigten sie Ihr Können in einem perfekt gestalteten Rahmenprogramm. Eine Besonderheit war an diesem Abend die Noriker-Präsentation, in der die Vielfalt des Norikers gezeigt wurde. Damit wurde der Fachbereichsleiter der Pferdewirtschaft Anton Freithofnig von der Klasse 3a überrascht.

Die neuen ausgebildeten 8. Pferdewirte sind:

Bellina Alice, Berger Miriam, Franz Lisa-Marie, Keller Larissa, Klingspiegel Jasmin, Lauritsch Simone, Legat Shirin, Mörtl Hanna, Plesser Sonja, Puggl Vanessa, Rainer Corina, Schager Denise, Schluder Elisa-Maria, Schmid Sophie Marie, Schnitzler Elena, Sematon Tatjana, Strasser Marie-Christin, Walker Carina, Wastian Sabine, Winkler Elisa.



Klassenvorstand Petra Stauder mit den 8. Pferdewirten

## Zwei erfolgreiche Schulen – eine innovative Ausbildung

## HORSEPOWER@TOURISM

Die Kärntner Tourismusschule (KTS) und die LFS Stiegerhof starten gemeinsam einen innovativen Schultyp: die 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus und Pferdewirtschaft mit Maturaabschluss. Das Kooperationsprojekt wurde erstmals bei der Pferdeland Kärnten Messe am 22. Oktober 2016 am Stiegerhof vorgestellt.

Pferdebegeisterte Schüler und Schülerinnen melden sich an der KTS an. Sie absolvieren dort fünf Jahrgänge mit den klassischen Schwerpunkten einer Tourismusschule, wie z.B. Sprachen, kaufmännischen und allgemeinbildenden Fächern und Praxisausbildung in Küche und Service. Die Spezialisierung erfolgt geblockt am Stiegerhof im Bereich Pferdewirtschaft. An der Fachschule werden die Fächer Reiten und Fahren, Pferdehaltung und Zucht, Veterinär, landwirtschaftliche Tätigkeiten sowie Futterproduktion und wirtschaftliche Erfolgskontrolle unterrichtet.

In beiden Schulen können darüber hinaus eine Reihe von Zusatz-Zertifikaten erworben werden. Am Stiegerhof reichen die Zusatzausbildungen vom Reiterpass, Reiternadel, Reiterlizenz, Bronzenes Fahrabzeichen (ÖFAB), Fahrlizenz (F1 Lizenz), Wanderreitabzeichen, Westernzertifikat (ÖWRAB), Bronzenes Vierspännerabzeichen (ÖFAB-V), Longierabzeichen, Tiertransportbefähigungsnachweis (LFI) bis hin zum staatlich geprüften Reitlehrer. An der KTS kann man Zusatz-Zertifikate wie Jungsommelier, Jungbarkeeper oder Barista auswählen. Da der Abschluss auch touristische Gewerbeberechtigungen und die Unternehmerprüfung abdeckt, absolvieren die SchülerInnen 32 Wochen Praktika in Tourismusbetrieben – zum Teil mit Pferdebezug.

KTS-Direktor Gerfried Pirker freut sich, dass mit dem Stiegerhof ein Partner gewonnen wurde, für den die Qualität der Ausbildung einen ebenso großen Stellenwert hat und mit dem man eine wirkliche Innovation in der Schullandschaft einführen und langfristig umsetzen kann. Für den Verantwortlichen für die Pferdewirtschaft am Stiegerhof, Fachbereichsleiter Anton Freithofnig, ist es besonders positiv, den etablierten Ausbildungsschwerpunkt Pferdewirtschaft nun auch mit Matura anbieten zu können.



KTS-Direktor Gerfried Pirker, Warmblutstute Lilli Fee, Fachbereichsleiter Anton Freithofnig

# IMPRESSUM:

Herausgeber: Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 10 — Land- und Forstwirtschaft

Abteilungsleiter: Dipl.-Ing. Gerhard Hoffer

9021 Klagenfurt am Wörthersee, Mießtaler Straße 1, Tel.: +43 (0) 50 536 11002 — Fax.: DW 11000

E-Mail: abt10.post@ktn.gv.at www.landwirtschaft.ktn.gv.at

Unterabteilung: Landwirtschaftliche Schulverwaltung

Für den Inhalt verantwortlich: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Altersberger, FI Ing. in Maria Innerwinkler

Fotos: zur Verfügung gestellt von den Landw. Fachschulen in Kärnten



# Landwirtschaftliche Fachschule & "Agrar-HAK" Althofen

Undsdorfer Straße 10, 9330 Althofen T: 04262/2281, F: 04262/2281-82 office@lfs-althofen.ksn.at www.lfs.at



## Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof

Zellach 18, 9400 Wolfsberg T: 04352/2417, F: 04352/2417-4 office@lfs-buchhof.ksn.at www.buchhof.at



# Landwirtschaftliche Fachschule Drauhofen

Drauhofen 1, 9813 Möllbrücke T: 04769/2306, F: 04769/2306-24 office@lfs-drauhofen.ksn.at www.drauhofen.at



# Landwirtschaftliche Fachschule - Bildungszentrum Ehrental

Ehrentaler Straße 117 -119, 9020 Klagenfurt a.W.

T: 0463/43216, F: 0463/43216-10 T: 0463/43296; F: 0463/43296-48 office@lfs-ehrental.ksn.at www.ehrental.at



## Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof

Diexer Straße 8, 9100 Völkermarkt T: 04232/2251, F: 04232/2251-33 office@lfs-goldbrunnhof.ksn.at www.goldbrunnhof.at



## Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof

Litzlhof 1, 9811 Lendorf T: 04769/2225, F: 04769/2225-20 office@lfs-litzlhof.ksn.at www.litzlhof.com



# Landwirtschaftliche Fachschule St. Andrä

Langgen 7, 9433 St. Andrä T: 04358/2304, F: 04358/2304-17 office@lfs-st-andrae.ksn.at www.lfs-st-andrae.at



# Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Stiegerhofstraße 20, 9585 Gödersdorf T: 04257/2402, F: 04257/2402-24 office@lfs-stiegerhof.ksn.at