LAND KÄRNTEN

Abt. 10 – Land- und
Forstwirtschaft, Ländlicher Raum

SCHULBERICHT - 2017/2018

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen



www.lfs.ksn.at

1. Vorwort Landesrat Martin Gruber 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 6

5. Landwirtschaftliche Fachschulen 7
5.1. Schulstandorte 7
5.2. Fachrichtungen und Leitung 7
5.3. Organisation 8
5.4. Abschlüsse — Anrechnungen, Zusatzqualifikationen und Kurse 8
5.5. Klassen– und Schülerzahlen im Schuljahr 2017/2018 13
5.6. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung nach Fachrichtung 13
5.7. Kursstätten 14
5.8. Landesschulgüter 15

6. Landwirtschaftliche Berufsschule 18
6.1. Leitung 18
6.2. Organisation 18
6.3. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung 18

7. Lehrer/innen 19
7.1. Anzahl der vollen Dienstposten 19
7.2. Versetzung in den Ruhestand bzw. Pensionierungen 19
7.3. Freiwillige Austritte aus dem Schuldienst 19
7.4. Neueinstellungen 19
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 2017/2018 23
10.1. Fachschulen sind Genussschulen 23
10.2. Fachrichtung Betriebs– und Haushaltsmanagement 24
10.3. LFS und Agrar-HAK Althofen 25
10.4. LFS Buchhof 28
10.5. LFS Drauhofen 32
10.6. Bildungszentrum Ehrental 34
10.7. LFS Goldbrunnhof 36
10.8. LFS Litzlhof 39
10.9. LFS St. Andrä 41
10.10. LFS Stiegerhof 45

Impressum 51

1. Vorwort

Landwirtschaftliches Schulwesen in Kärnten – ein Erfolgsmodell



Die Ausbildung an den Landwirtschaftlichen Fachschulen ist heute gefragter denn je. Da ich selbst Absolvent einer LFS bin, überrascht mich das nicht. Meine Ausbildungszeit an der Agrar-HAK Althofen gehört zu den prägendsten Jahren meines Lebens. Unsere landwirtschaftlichen Fachschulen garantieren den Jugendlichen eine hochwertige Ausbildung, die zugleich immer auch praxisorientiert und innovativ ist. Mit viel Engagement werden hier Fachkompetenz, Traditionen und Werte, aber auch Zukunftstrends und Herausforderungen vermittelt. Durch ihre regionale Verankerung sind sie weit mehr als Schulstandorte, sie sind Begegnungsorte für die ländliche Bevölkerung in den Regionen.

Damit leisten die landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens einen wichtigen Beitrag für die Weiterentwicklung unserer heimischen Landwirtschaft. Wir brauchen gut ausgebildete, motivierte Absolventinnen und Absolventen, um mit ihnen gemeinsam für einen lebenswerten ländlichen Raum zu kämpfen.

LFS-Absolventen arbeiten aber nicht nur in der Land- und Forstwirtschaft, sondern werden auch in anderen Wirtschaftszweigen gerne eingestellt. Investitionen in die Landwirtschaftlichen Fachschulen sind somit auch Investitionen in die Zukunft Kärntens. Das spiegelt sich auch im Entwicklungskonzept des Landes Kärnten für die Schulstandorte wieder: über 25 Millionen Euro fließen in den kommenden Jahren in Generalsanierungen von Schulgebäuden und die Errichtung von Internaten, Schülerparkplätzen sowie Maschinen- oder Longierhallen.

Natürlich gehen auch demographische und strukturelle Entwicklungen nicht spurlos an den landwirtschaftlichen Fachschulen vorüber. Die Zusammenlegung der LFS Drauhofen mit der LFS Litzlhof ist nur ein aktuelles Beispiel für Veränderungen, die notwendig geworden sind. Mit der Errichtung eines gemeinsamen Kompetenzzentrums für Haushalts- und Agrarmanagement wird es aber auch hier gelingen, den Schulstandort Oberkärnten schlussendlich zu stärken.

Ich bedanke mich bei all unseren Fachkräften, die die Ausbildung an den Landwirtschaftlichen Fachschulen so professionell gestalten. Es ist ihr Verdienst, dass das landwirtschaftliche Schulwesen in Kärnten, allem Strukturwandel zum Trotz, ein Erfolgsmodell ist und bleibt.

Ihr Landesrat



Martin Gruber

2. Schulverwaltung

2.1. Landwirtschaftliche Schulbehörde

Schulbehörde ist die Landesregierung, wobei die Angelegenheiten des landwirtschaftlichen Schulwesens dem Agrarreferenten Landesrat Martin Gruber unterstehen.
Mit der Vollziehung des Landwirtschaftlichen Schulgesetzes ist im Amt der Kärntner Landesregierung die Abteilung 10 — Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum, 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.in 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.a Gerhild Hubmann betraut.

*) 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 erzieherische 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 LGBl Nr. 10/2018, 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 Berufs- und Fachschulwesens,
- vor der Bestellung des Leiters einer Schule.

Der Landwirtschaftliche Schulbeirat hat am 28. September 2017 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 Landesregierung
LSI Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Altersberger, Abt. 10, Amt der Kärntner Landesregierung
FI Prof. Mag.a Dr.in Birgit Leitner, Mariannengasse 2, 9020 Klagenfurt a.W.
FI Mag.a 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, LGBl Nr. 16/1993, zuletzt geändert durch das Gesetz LGBl Nr. 10/2018, die wesentliche Rechtsgrundlage für das Landwirtschaftliche Berufs-und Fachschulwesen in Kärnten.

3.2. Kärntner Landwirtschaftliche Schulverordnung — K-LSchV

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

4. Internat

Leben im Schülerwohnheim



Die Landwirtschaftlichen Fachschulen sind **Ganztagesschulen**. Und dies schon viel länger, als es von Experten als besonders gutes Modell der schulischen Bildung gepriesen wird. Dadurch ergibt sich ein Ineinandergreifen von Unterricht, Lernzeit und Freizeit.
Als **Genussschulen** verpflichten sich die Fachschulen Kärntens, in den Küchen regionale und saisonale Lebensmittel, vorzugsweise aus Kärnten, zu verarbeiten. Es wird täglich frisch gekocht und die Schülerinnen und Schüler können wählen, ob sie die Vollverpflegung im Internat oder nur das Mittagessen in Anspruch nehmen. Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und –vermarktung wird nicht nur gelehrt, sondern auch gelebt. Ein wichtiges Zeichen in Zeiten von Fastfood.
Alle Landwirtschaftsschulen in Kärnten bieten auch die Möglichkeit, im angeschlossenen **Internat** zu wohnen. Dies wird von einem hohen Prozentsatz der Schülerinnen und Schüler in Anspruch genommen. Grund hierfür ist in erster Linie ein weiter Schulweg, es wird aber auch das **Freizeitangebot** in den Internaten sehr geschätzt:

Lernbetreuung
geregelte Studierzeiten
Sportmöglichkeiten
Tanzkurse
u.v.m.



In Familie und Schule sowie in Gemeinschaften werden grundlegende Kompetenzen erworben, auf die im weiteren Leben aufgebaut werden kann. **Sozial- und Personalkompetenzen** gewinnen gegenüber rein fachlicher Bildungsarbeit immer mehr an Bedeutung. Jeder zukünftige Arbeitgeber fordert heute ein hohes Maß an Team- und Kommunikationsfähigkeit, aber auch Selbstreflexion ein. Junge Menschen sollen befähigt werden, eigenständig zu agieren und gleichzeitig ein hohes Maß an sozialem Verantwortungsbewusstsein mitzubringen.
Insofern bieten die Internate eine sinnvolle Ergänzung des ganzheitlichen, auf Wertevermittlung basierenden Bildungsansatzes in den Landwirtschaftlichen Fachschulen.

5. Landwirtschaftliche Fachschulen

5.1. Schulstandorte (8 Schulen)



5.2. Fachrichtungen und Leitung

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

- Althofen — FD Ing. Sebastian AUERNIG

Fachrichtungen
Landwirtschaft und Pferdewirtschaft:

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

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:

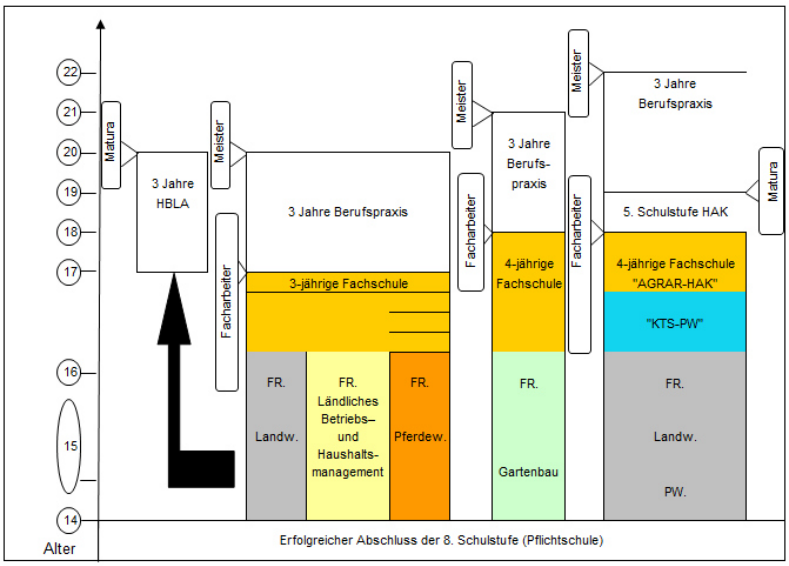
- Ehrental — FD Ing. Matthias TSCHINKEL

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,
- die Fachrichtung Gartenbau in Ehrental als vierjährige Form und
- am Stiegerhof im Rahmen einer Schulkooperation mit der KTS-Kärntner Tourismusschule die 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus und Pferdewirtschaft mit Maturaabschluss, 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“.
- Nach nur 5 Jahren erwerben die Schüler/innen sowohl den Berufstitel Touristikkaufmann/-frau als auch den landwirtschaftlich geprüften Pferdewirtschaftfacharbeiter.
- 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	♦ Forst ♦ Hauswirtschaft	♦ Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft) ♦ ECDL Advanced ♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Modul Unternehmerprüfung
GOLDBRUNNHOF	♦ Haltung und Pflege von Nutztieren ♦ Betreuung und Pflege in der Familie ♦ Gastrokurs und Service oder Landtechnik und Waldwirtschaft ♦ Jagd oder Fischerei oder Imkerei oder Pferdewirtschaft oder Soziales-als Praxisgegenstände geblockt	♦ Nachweis der Unterweisung in der Fischereiwirtschaft ♦ Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft) ♦ Servieren für das Gastgewerbe ♦ Mopedausweis
LITZLHOF	♦ Forstbringung ♦ Moderne Tierhaltung ♦ Almwirtschaft und Naturschutz	♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Einführung in die Fischereikunde § 26
ST. ANDRÄ	♦ Tiergesundheit I ♦ Tiergesundheit II ♦ Metalltechnik	♦ Modul 1, 2 und 3 zur Anwendung von Tierarzneimitteln lt. Tierarzneimittelkontrollgesetz
STIEGERHOF	♦ Holz– und Metallbearbeitung ♦ BIO Einführung (Einstieg in die Biologische Landwirtschaft) ♦ Milchworkshop ♦ Tiergesundheit (Anwendung von Tierarzneimitteln)	♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Hygieneschulung ♦ Fischerberechtigung ♦ Jagdprüfung (Kärntner Jägerschaft)

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	♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Modul Unternehmerprüfung ♦ Sozialvolontär (Kärntner Hilfswerk) ♦ ECDL Advanced
BUCHHOF	♦ Tierhaltungskurs	♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Freizeitcoach für Kinder und Jugendliche (FCKJ) in Koop. mit Ktn. Hilfswerk ♦ Selbstverteidigung ♦ Hygieneschulung ♦ Allergenschulung
DRAUHOFEN	♦ Waldpädagogik ♦ Bäuerliche Gästebeherbergung ♦ Bäuerliche Direktvermarktung ♦ Melk– und Tierpflege ♦ Servierkunde intensiv	♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Modul Unternehmerprüfung ♦ Zusatzqualifikation zum/zur Facharbeiter/in: Bäuerliche Gästebeherbergung oder Bäuerliche Direktvermarktung ♦ Kindernotfall ♦ Juniorzertifikat (Schüler/innen gründen Unternehmen) ♦ Hygieneschulung

Schule	Schulautonome Kurswochen	Zusatzqualifikationen, Zertifikate
EHRENTAL	♦ WIFI Sekretariatskurs ♦ WIFI Bürokraft im medizinischen Bereich ♦ Gesund und Fit ♦ Kreativ ♦ Melk– und Tierpflege ♦ Verkaufs– und Werbetechnik ♦ Kalkulation und Präsentation in der Direkt-vermarktung ♦ „Gastro-Woche“	♦ Office Assistent/in (WIFI) ♦ Bürokraft im medizinischen Bereich (WIFI) ♦ Unternehmerführerschein (WKO) ♦ Allroundschwimmer-Abzeichen ♦ Typing Master

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)

Unternehmerische Bildung

Landwirtschaftliche Fachschulen sind berufsbildende Schulen. Die Ausbildung trägt dem Bildungsziel des Facharbeiter-Abschlusses Rechnung und ist in drei große Bereiche gegliedert:

- Allgemeinbildung
- Unternehmerische Bildung
- Fachliche Bildung in Theorie und Praxis

Damit wird beste Vorbereitung auf eine berufliche Tätigkeit in der Landwirtschaft, bzw. im ländlichen Raum sichergestellt. Mit dem neuen, kompetenzorientierten Lehrplan wurde nicht nur die optimale Verknüpfung von Theorie und Praxistransfer geschaffen, sondern auch der unternehmerischen Bildung noch mehr Stellenwert eingeräumt. Es ist unbestritten, dass es heute nicht mehr genügt, ein guter Praktiker zu sein. Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, allgemeines Wirtschaftswissen, europäische und globale Wirtschaft, aber auch Basics wie gute Buchhaltungskenntnisse sind der Schlüssel zum wirtschaftlichen Erfolg.
Wir müssen die Jugend auf einen Wechsel von unselbstständigen und selbstständigen Beschäftigungen vorbereiten und mit den erforderlichen wirtschaftlichen und unternehmerischen Werkzeugen ausstatten. Unsere Absolventen und Absolventinnen übernehmen in vielen Fällen die elterlichen Betriebe. Viele werden in Form von Einkommenskombinationen unternehmerische Initiativen setzen. Dafür braucht es kaufmännisches und wirtschaftliches Grundwissen, wie es der Unternehmerführerschein® der Wirtschaftskammer Österreich vermittelt. Die Inhalte des Unternehmerführerscheins® sind mit dem Lehrplan in vielen Punkten identisch, der Abschluss der Prüfungen erfolgt mit einem anerkannten Zertifikat.

Der Unternehmerführerschein® besteht aus vier Modulen. Modul A legt den inhaltlichen Schwerpunkt auf Basisbegriffe und grundlegende wirtschaftliche Zusammenhänge. Modul B erklärt volkswirtschaftliche Inhalte, Modul C skizziert betriebswirtschaftliche Grundlagen.

Das abschließende Modul UP behandelt vertiefende betriebswirtschaftliche Themen und Grundlagen der Buchhaltung. Die Module A, B und C schließen jeweils mit einer standardisierten Onlineprüfung im Multiple-Choice-Verfahren ab, die im heurigen Schuljahr von 430 Schülerinnen und Schülern absolviert wurde.
Das Modul UP schließt mit einer mündlichen Prüfung vor der Kommission der Meisterprüfungsstelle der jeweiligen Wirtschaftskammer ab. **Die mündliche Modul UP Prüfung ist gesetzlich der Unternehmerprüfung gleichgestellt.** Im Schuljahr 2017/18 haben sich 10 Schülerinnen aus den Fachschulen Althofen und Drauhofen dieser Herausforderung gestellt und die Unternehmerprüfung erfolgreich abgeschlossen.

Bestandene Unternehmerprüfungen im Schuljahr 2017/18:



LFS Drauhofen: (von li nach re): Prüferin, Nicole Schrettlinger, Angelika Trupp, Johanna Kolbitsch, Magdalena Gorgasser, Marion Schinninger, Clarissa Kohlmayr, Christina Dertnig, Prüfer



LFS Althofen: (von li nach re): Martina Obmann, Eva Wieser, Sabrina Süssenbacher

5.5. Klassen– und Schülerzahlen im Schuljahr 2017/2018

	Schüler/innen	Prozent
Fachrichtung Landwirtschaft	809	64,88
Fachrichtung Ländl. Hauswirtschaft/Betriebs- und Haushaltsmanagement	283	22,69
Fachrichtung Pferdewirtschaft	79	6,34
Fachrichtung Gartenbau	55	4,41
KTS	21	1,68
Gesamt	**1285**	**100,00**

5.6. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung nach Fachrichtung

Standorte	Schüler männlich	Schülerinnen weiblich	Gesamt	Klassen
Althofen LFS—LW + HW/BHM	120	49	169	6
Althofen Agrar-HAK	61	74	135	7
Buchhof	1	73	74	4
Drauhofen	1	54	55	3
Ehrental GB	26	29	55	4
Ehrental HW/BHM	6	68	74	4
Goldbrunnhof LW + HW/BHM	121	53	174	6
Litzlhof	175	8	183	6
St. Andrä	145	8	153	6
Stiegerhof LW + PW	68	86	154	6
KTS	-	-	21	1
Gesamt	724 (ohne KTS)	502 (ohne KTS)	1247 (mit KTS)	53 (mit KTS)

Entwicklung ab dem Schuljahr 2002/2003

		Schüler						
Schuljahr	Klassen	FR - LW	FR - HW	FR - GB	FR - PW	KTS	Gesamt	Index
2002/2003	49	623	439	105			1167	100
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	113
2012/2013	51	811	337	81	63		1292	111
2013/2014	49	825	292	78	57		1252	107
2014/2015	50	828	321	66	65		1280	109
2015/2016	51	850	318	63	63		1294	110
2016/2017	54	831	322	59	73		1285	109
2017/2018	53	809	283	55	79	21	1247	107

Stand: per 01.10.2017

5.7. Kursstätten — zur Vertiefung spezieller Ausbildungsinhalte

Im Schuljahr 2017/2018

Kursstätte für MELKEN und TIERPFLEGE:
(an der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof)



In diesem Schuljahr absolvierten über 300 Schüler/innen der Fachschulen der Fachrichtungen Landwirtschaft, Pferdewirtschaft und Ländliche Hauswirtschaft diese spezielle Ausbildung.
Zudem gab es auf Wunsch einiger Schüler/innen eine eigene modulare Ausbildung in Reiterei und Haltung, Fütterung und Pflege des Pferdes bzw. in Kutschenfahren.
Beim Modul Melken von Kühen bzw. Schafen und Ziegen erlernen unsere Jugendlichen die Technik des Maschinenmelkens. Besonderer Wert wird auf Eutergesundheitskontrollen gelegt.
Milchhygienevorschriften und Arbeitsschutz stehen an vorderster Stelle. Ein Teil des Unterrichtes entfällt auf Milchbehandlung und Milchverarbeitung für beste Produktqualität.
Seit 1970 gibt es schon die Melk- und Tierpflegekurse am Stiegerhof. Unser Ziel ist es, zukünftigen Milchviehzüchter/innen aber auch allen anderen Schülern/innen ein Grundwissen über das Melkgeschehen mit moderner Melktechnik zu vermitteln. Optimale Haltungsbedingungen werden vor Ort besprochen und gezeigt.
Durch einen geplanten modernen Stallneubau wird in Zukunft das Lernen am Stiegerhof noch interessanter und kompetenzorientierter!



Ziegen melken am Stiegerhof

FOL Ing. Johann Strauss
Melkkursleitung

Kursstätte für TRAKTORFAHREN:
(an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof)

Die Kursstätte für Traktorfahren mit dem Sitz an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof ist die zuständige Fahrschule für die Traktorfahrausbildung an den landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens. So werden jährlich ca. 300 Schüler/innen zum Traktorführerschein ausgebildet. Der Traktorführerkurs findet im Rahmen des Lehrplanes im 2. bzw. im 3. Jahrgang statt und umfasst 60 theoretische und 4 praktische Stunden/Schüler/in. Voraussetzung dafür ist ein Alter von 16 Jahren.

Die Prüfung besteht aus einer theoretischen Prüfung am Computer und aus der praktischen Prüfung am Traktor. Die praktische Prüfung kann erst nach Bestehen der Theorieprüfung und erreichtem Alter von 16 Jahren abgelegt werden. Bei der praktischen Prüfung müssen am Hofgelände Übungen wie Slalomfahren, Zielbremsung, versetztes Einparken und Rückwärtsfahren mit dem Anhänger um 90° durchgeführt werden, danach erfolgt noch eine Ausfahrt in den öffentlichen Verkehr.
Nach dem vielen Üben und Lernen erhalten die Schüler/innen nach bestandener Prüfung den ersehnten vorläufigen Führerschein F. Erst mit der Bezahlung der Gebühren bei der BH wird die Produktion der Führerscheinkarte in Auftrag gegeben. Diese wird per Post an die Wohnadresse zugestellt.

Neben diesen Traktorführerkursen wird für Schüler/innen des 1. Jahrganges 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.

Immer mehr Schüler/innen beginnen nach dem Traktorführerkurs mit der Ausbildung für den Führerschein B (L17). 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/innen 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.

Der Fahrschulleiter:
Ing. Alois Jordan



Mädchen der LFS Drauhofen nach erfolgreich absolvierter Prüfung!

5.8. Landesschulgüter 2017/2018

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

Profis in der Tierbeurteilung



Gut vorbereitet und motiviert konnten die Schüler/innen der LFS Althofen beim 2. Österreichischen Tierbeurteilungswettbewerb in Traboch tolle Platzierungen erreichen. Bei diesem Wettbewerb werden Zuchttiere nach genauen Kriterien von einem Profi bewertet. Wer dieser Bewertung am nächsten kommt gewinnt die Wertung. Unsere Schüler sicherten sich den großartigen 2. Platz bei der Schulwertung, bei den Einzelwertungen der Rasse Fleckvieh konnte Rauter Manuel den 4. Platz, Gregor Martin den 9. Platz und Vanessa Sigl den 18. Platz erreichen. Bei insgesamt 70 Teilnehmern haben sie damit ihre guten Kenntnisse unter Beweis gesetzt.

Rinderschau Traboch



Rinderzuchtzentrum Traboch 2018: Die perfekte Vorbereitung der ausgestellten Tiere und die außerordentlichen Vorführleistungen unserer Schüler brachten folgende Ergebnisse beim Genostar-Fleischrindertag an dem Aussteller aus ganz Österreich teilnahmen: Reservesieg bei Charolais weiblich, Reservesieg Limousine männlich, Gesamtsieg Fleckvieh Fleisch weiblich und Gesamtsieg Fleckvieh Fleisch männlich. Beeindruckend war die große Motivation der Schülerinnen und Schüler, sowie der Einsatz an einem schulfreien Tag mit dem die Rinder aus unserem hochwertigen Zuchtbestand betreut wurden.

Goldbrunnhof — Schulgut

CO_2-Speicherung im Boden
Eine neue Einnahmequelle für Landwirte!



Am Goldbrunnhof wird bereits seit dem Jahre 1990 der Stallmist kompostiert. Durch die Kompostierung kann man unter anderem folgende Effekte erzielen:

+ Vernichtung der Unkrautsamen
+ Verbesserung der Wasserkapazität im Boden
+ **Humusaufbau und damit CO_2-Speicherung im Boden**

Der Goldbrunnhof ist seit dem Frühjahr 2014 Mitglied bei der Ökoregion Kaindorf und macht mit einer Fläche von ca. 1,9 ha auch bei dem **HUMUS-AUFBAUPROJEKT** mit**.** Wer innerhalb von drei Jahren mind. **13 t CO_2/ha** in Form von Humus speichert, bekommt **pro t CO_2 € 30,00** als Prämie ausbezahlt. Finanziert wird das Projekt über den Verkauf von **CO_2-Zertifikaten.**
Die Ausgangsuntersuchung ergab auf unserer Fläche einen **Humusgehalt** von **2,8 %.** Die **Kontrolluntersuchung** am 29.8.2017 hat einen Humusgehalt von 3,4 % ausgewiesen. Der Humusaufbau von 0,6 %-Punkten ergibt eine **Speicherung von insgesamt 39,42 t CO_2**. Dafür erhielten wir durch den Verkauf von CO_2-Zertifikaten eine **Erfolgsprämie von € 1.182,60.**



Großartiger Erfolg beim Jungzüchterwettbewerb!

Ein Höhepunkt beim Jungzüchterwettbewerb 2018 in der Zollfeldhalle war der Raiffeisenschulwettbewerb. Eine perfekt vorgeführte Show mit akrobatischen Tanzeinlagen, optimal abgestimmt mit den vier Kalbinnen im Ring, begeisterten sowohl das Publikum als auch die Jury. Somit konnten die Schüler des Goldbrunnhofes den Wanderpokal wieder mit nach Hause nehmen. Für diese beeindruckende Vorführung gebührt den Fachlehrern Ing. Uitz und Ing. Pirker Dank und den Schülerinnen und Schülern große Wertschätzung.





Litzlhof — Schulgut

Gutsbetrieb - tierische Leistung

⇒ Gruppenbestleistung Pinzgauer über 30 Kühe

⇒ Höchste Erstlingsleistung

⇒ Höchste Dauerleistung

⇒ Jungzüchterische Erfolge

⇒ Treffen der Pinzgauer International am Landesschulgut Litzlhof

⇒ Almschweinezucht mit Schwäbisch-Hällschen Zuchtsauen

⇒ 7.200 kg - durchschnittliche Milchleistung

Stiegerhof — Schulgut

Von Ziegen und Schafen

Nun ist es wieder ruhiger geworden im Schaf- und Ziegenstall. Die Zeit der Geburten ist schon länger her. Es gab viele Zwillings- und einige Drillingsgeburten. Die Schüler und Schülerinnen erinnern sich noch gerne daran wie sie den Kleinen in den ersten Tagen beim Tränken halfen und aufpassten, dass ja alle ihre Milch bekamen. Am Stiegerhof werden derzeit zehn Milchschafe und 14 Milchziegen gehalten.



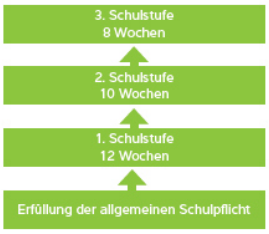
6. Landwirtschaftliche Berufsschule

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	25	22	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	39	72
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
2017/2018	3	12	10	22	41

7. Lehrer/innen

7.1. Anzahl der vollen Dienstposten

Schul-jahr	Berufs-schule	Landwirtschaftliche Fachschulen					Gesamt
	FR GB	FR LW	FR HW	Fachbereichsübergreifend LW/HW	Fachbereichsübergreifend LW/PW	FR 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	165
2016	2	61	40	28	25	8	164
2017	2	62	35	28	24	8	158,4
2018	2	62	21	27	25	21	158

7.2. Versetzungen in den Ruhestand bzw. Pensionierungen

Herr FDir. Ing. Matthias **TSCHINKEL**	GBFS Ehrental	09/2018

7.3. Freiwillige bzw. einvernehmliche Austritte aus dem Schuldienst

Frau Mag. Marlene **STUMMER**	GBFS Ehrental	02/2018
Herr DI Peter **SÜSSENBACHER** BEd	LFS Goldbrunnhof	09/2018

7.4.NEUEINSTELLUNGEN:

Herr Gärtnermeister Florian **PUFF**	GBFS Ehrental	09/2017 – 07/2018

7.5. Evaluation — Fortbildung für Lehrer/innen

Fortbildung in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens

„Was du mir sagst, das vergesse ich.

Was du mir zeigst, daran erinnere ich mich.

Was du mich tun lässt, das verstehe ich.“

(Konfuzius, um 500 v. Chr.)

Fortbildung in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens ruht auf 4 Säulen



A: Seminarangebot, welches auf Vorschlag der Fachkoordinatoren, sowie aus aktuellen Erfordernissen heraus, erstellt wird.

Der Bogen spannte sich vom Thema Deutsch-Klausurarbeiten, Sport, Biolandbau, Imkerei, über den sicheren Umgang mit Rindern bis hin zu verpflichtenden Auffrischungen für Lehrscheinberechtigte im Sozialen Bereich. Sehr positiv auch die Vernetzungstreffen von Fachgruppen zum Erfahrungsaustauch bezüglich der Umsetzung des kompetenzorientierten Lehrplanes.

B: SCHILF (schulinterne Lehrerfortbildung) und SCHÜLF (schulübergreifende Lehrerfortbildung);

es werden mind. 3 unterrichtsfreie Tage pro Schuljahr dafür verwendet.

2017/18 war in den Schulteams stark mit der Vorbereitung der verpflichtenden Abschlussprüfungen geprägt. Weiters absolvierten alle Lehrer/innen mit der SVB den Kurs „train your brain“.

C: Fortbildung eigener Wahl,

welche vor allem aus dem Angebot diverser Bildungseinrichtungen, wie der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, dem LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut), der Kärntner Verwaltungsakademie, Raumberg-Gumpenstein, etc. in Anspruch genommen wird.

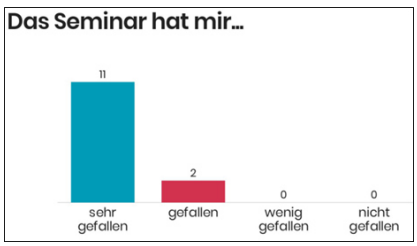
D: agrarPÄDAGOGIKA Kärnten = Sommerbildungswoche der Landwirtschaftslehrer/innen.

Diese wird in den Sommerferien in Kooperation mit der Kärntner Verwaltungsakademie und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik durchgeführt. Das Seminarangebot ist vor allem pädagogisch-didaktisch ausgerichtet. Wichtig ist es aber auch, dass Lehrende gut auf sich selbst schauen, und so gibt es auch immer Seminare im Bereich der Sozial- und Personalkompetenz.

Zahlreich war die Beteiligung an der agrarPÄDAGOGIKA, was ein großartiger Beweis für die Aufgeschlossenheit und den Fortbildungswillen unserer Landwirtschaftslehrer/innen ist. Mehr als zwei Drittel der Lehrkräfte nützen diesen Motivationsschub vor Beginn des neuen Schuljahres.



Blitzlichter vom Seminar „Deutsch-Klausur“ im Feb. 2018



8. Mitarbeiter/innen in Schulen, Landesschulgütern

Dienstpos-	Anzahl der Mit-	Anzahl der vollen Dienst-
Sekretärin-nen	14	8,375
Wirtschafter	15	12,500
Hauswarte	11	8,875
Melker	1	1,000
Hilfskräfte	62	44,500
Gesamt	103	75,250

9. Schulärztliche Betreuung

durch **Dr.in Michaela BRAMMER — Schulärztin der LFS**



Schulärztlicher Tätigkeitsbericht 2017/18

Im Schuljahr 2017/18 wurden in allen Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens von den insgesamt 1082 Schüler/innen 1067 schulärztlich untersucht. Es wurden 1046 Seh- und 1064 Hörtests durchgeführt. Insgesamt erfolgten **577** Zuweisungen an (Fach)ärzt/innen zur weiteren medizinischen Abklärung und einigen Schüler/innen wurde eine psychologische Beratung angeraten. Es erfolgte auch die Kontrolle der Impfpässe, soweit diese vorlagen.

Beratung der Eltern, Lehrer/innen und Direktor/innen bei Problemen mit Schüler/innen, sowie auch bezüglich gesundheitsrelevanter Fragestellungen.

In den LFS Althofen, Ehrental, Goldbrunnhof, Litzlhof, St. Andrä und Stiegerhof Kurzvortrag für alle männlichen Schüler der ersten Jahrgänge zum Thema „Gesund vom Jungen zum Mann“ mit Flyerverteilung von der GKK Kärnten.

Teilnahme an Schulleiterkonferenzen, Helferkonferenzen und Schulveranstaltungen.
Kontrolle der sanitären Einrichtungen in allen Schulen.

Impfpasskontrolle und Information über Impfungen im Rahmen der Schuluntersuchungen

Im Rahmen der Schuluntersuchungen besteht das Angebot der Impfpasskontrolle. Hierbei wird auf aufzufrischende bzw. fehlende Impfungen hingewiesen und über diverse Impfungen informiert. Dies ist in Zeiten wie diesen, in denen die Stimmen der Impfgegner immer lauter werden, besonders wichtig. Der Bevölkerung sind Krankheiten, die durch Impfungen verhindert werden können, sowie deren Folgen teilweise nicht mehr bekannt, wohl aber die Impfnebenwirkungen, die von Impfgegnern hervorgehoben werden, ohne den Nutzen der Impfungen zu erwähnen. Dadurch nimmt die Impffreudigkeit der Bevölkerung leider ab, wodurch Krankheiten, die längst nicht mehr aufgetreten sind, wieder vorkommen. Zur Ausrottung einer Erkrankung bräuchte es eine Durchimpfungsrate von 90 – 95%. Eine hohe Durchimpfungsrate schützt nicht nur die geimpfte Person sondern verhindert auch die Weiterverbreitung von Krankheiten, die von Mensch zu Mensch übertragen werden. Dies ist besonders für Personen, die aus medizinischen Gründen nicht geimpft werden können, wie z.B. Säuglinge, Schwangere und Personen mit angeborener oder erworbener Immunschwäche, oder jene, die nicht genügend Impfschutz aufbauen, wichtig.

Besonders erwähnen möchte ich in diesem Beitrag in diesem Zusammenhang die Masernerkrankung und zwar aus dem Grund, da die Anzahl dieser Erkrankung in den letzten Jahren ansteigt und es sich hierbei um keine harmlose Kinderkrankheit handelt, sondern um eine, die mit einem hohen Komplikationsrisiko einhergeht und hoch ansteckend ist. Die Ansteckung erfolgt über Tröpfchen. Bis zum Ausbruch der Erkrankung dauert es im Normalfall acht bis zehn Tage.

Es kommt zu grippeähnlichen Symptomen und zum typischen Masernausschlag bei dem sich die roten, grobflächigen Flecken vom Kopf über den ganzen Körper ausbreiten. Dieser klingt nach vier bis sieben Tagen wieder ab. Während dieser Zeit ist die Immunabwehr geschwächt und man ist anfälliger für weitere Erkrankungen und bakterielle Infektionen. Bei ca. einem Fünftel der an Masern Erkrankten kommt es zu Komplikationen wie z.B. Bronchitis, Lungen- oder Mittelohrentzündung. Die lebensbedrohliche Gehirnentzündung tritt bei etwa einem von 1000 Erkrankten auf, Sie führt bei ca. 25% zum Tod. Ein Drittel der Überlebenden erleiden schwere Dauerschäden.

Gegen Masern gibt es keine spezifische Therapie. Man kann lediglich die Symptome lindern. Schutz gegen die Erkrankung bietet die in Österreich kostenlos erhältliche Impfung. Um einen ausreichenden Schutz zu erhalten benötigt man zwei Impfungen. Die erste wird ab dem 10. Lebensmonat empfohlen, die zweite, wenn im ersten Lebensjahr geimpft wird, nach drei Monaten. Wird erst zu einem späteren Zeitpunkt geimpft soll die zweite Impfung nach einem Mindestabstand von vier Wochen erfolgen. Sollten Jugendliche noch keine oder nur eine Impfung erhalten haben, wird empfohlen, die Impfung schnellstmöglich nach zu holen. Besonders wichtig ist eine erfolgte Impfung für Schwangere, aber auch für Eltern, damit sie ihre ungeschützten Säuglinge schützen können. Aber auch das Personal von Gemeinschaftseinrichtungen sowie medizinisches Personal sollte den Impfschutz überprüfen lassen.

Da, wie bereits oben erwähnt, eine hohe Durchimpfungsrate zum Ausrotten der Masern führt, ist mir als Schulärztin die Kontrolle des Impfstatus und die Aufklärung über die Erkrankung, die doch ein hohes Komplikationsrisiko birgt, ein besonderes Anliegen.

Der Masernimpfstoff wird in Kombination mit dem Mumps- und Rötelnimpfstoff verabreicht, wobei Röteln vor allem für Mädchen und Frauen im gebärfähigen Alter gefährlich sind. Erkrankt eine Schwangere an Röteln kann es zu Behinderungen beim Kind kommen.

Da sich die Schüler/innen der Landwirtschaftlichen Fachschulen viel in freier Natur aufhalten sollte auch ein ausreichender Schutz gegen FSME (Früh-Sommer-Meningo-Encephalitis) vorliegen.

FSME wird hauptsächlich durch Zeckenbiss übertragen. Nach durchschnittlich acht Tagen kommt es zum Auftreten von grippeähnlichen Symptomen, denen ein symptomfreies Intervall von ca. sieben Tagen folgt. Danach kommt es zur Gehirnhaut- bzw. Gehirnentzündung, die mit oder ohne Lähmungserscheinungen einhergehen kann. Ca. ein Drittel der Erkrankten erleidet Dauerschäden. Je nach Schwere der Erkrankungen kann sie auch zum Tod führen.

Die Impfung bietet bei Einhaltung des empfohlenen Impfschemas 95-99% Schutz.

Die Grundimmunisierung besteht aus drei Teilimpfungen, wobei die zweite Impfung nach 1-3 Monaten und die dritte nach weiteren 5-12 Monaten erfolgen soll. Die erste Auffrischungsimpfung soll nach drei Jahren erfolgen, danach bis zum 65. Lebensjahr alle fünf Jahre, ab dem 65. Lebensjahr wieder alle drei Jahre.

Bei der Kontrolle der 376 Impfpässe im Schuljahr 2017/18 fehlten bei vier Schüler/innen beide MMR-Impfungen und acht Schüler/innen hatten nur eine Impfung.

Bezüglich der FSME-Impfung hatten 87 Schüler/innen die Auffrischungsimpfung verabsäumt, weitere 91 wurden daran erinnert, dass die Auffrischung 2018 fällig ist. Dieses Ergebnis zeigt, dass die Impfpasskontrolle zusammen mit ausreichender Information über die Erkrankungen und den Schutz, den die Impfung bietet, seine Wichtigkeit hat. Wie bereits erwähnt halten sich die Schüler/innen viel in freier Natur auf und doch fehlt bei fast einem Viertel die FSME-Auffrischungsimpfung.

Leider legte mir nur ca. ein Drittel der Schüler/innen den Impfpass zur Kontrolle vor. Ich werde jedoch nicht müde darin, immer wieder die Wichtigkeit der Impfungen, natürlich nicht nur der MMR- und FSME-Impfungen, zu erwähnen und hoffe auf weitere organisatorische Mithilfe durch die ohnehin schon sehr unterstützenden Schulen.

Dr. Michaela Brammer

Schulärztin der LFS

10. HIGHLIGHTS

AUS DEM SCHULJAHR

2017/2018

…mit Berichten aller landwirtschaftlichen Berufs– und Fachschulen über schulische Leistungen, Kurse, Veranstaltungen, Baumaßnahmen, Projekte und sonstige Begebenheiten…

10.1. Fachschulen sind Genussschulen

Alle Agrarschulen sind auch Genussschulen und damit Partner vom Genussland Kärnten. So wird Regionalität nicht nur gelehrt, sondern auch gelebt.

Hauptaugenmerk wird auf die Verwendung **regionaler Lebensmittel in den Schulküchen** gelegt. Die zukünftigen Landwirt/innen lernen so schon während ihrer Ausbildung, das selbst erzeugte Produkt wertzuschätzen.

Des weiteren bieten sich im Laufe des Schuljahres viele Möglichkeiten, an Veranstaltungen des Genusslandes teilzunehmen und so im Sinne von „learning by doing“ gutes Marketing der bäuerlichen Lebensmittel kennenzulernen.



Bei **der Klagenfurter Herbstmesse** kredenzten die Schülerinnen und Schüler von ihnen selbst kreierte „Genussland Kärnten Cocktails“, wie den Kräuterexpress, Apfelgruß aus dem Lavanttal oder einen Grantnjogi. Selbstverständlich lagen auch entsprechende Rezeptkarten auf, die großen Anklang fanden.



Bei der **Familien- und Brauchtumsmesse** im November ließen sich unsere Schüler/innen beim Verzieren von Lebkuchen über die Schulter blicken. Wiederum fanden die Lebkuchenrezepte samt Dekortipps reißenden Absatz.

Höhepunkt des Schuljahres war der **Genussland Kärnten Wettbewerb**:



Wir suchen die „Buffet Idee 2018“. Hier waren der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Snacks und kleine Häppchen, sogenanntes Fingerfood liegt ja voll im Trend und so entstanden höchst geschmackvolle und innovative Kreationen. Der Bogen spannte sich von Frigga-Crackern, Lachswraps, Hühnchen im Nest bis zu den Frechen Litzlhofern. Letztendlich entschied sich die Jury für den „Kürbistraum“ von Marina Ehart und Ronja Breitenhuber von der Fachschule Ehrental: ein Mousse aus Schafkäse in Kürbiskernöl getaucht, Mascarpone und Topfen, garniert mit knusprigem Speck und einem Cracker aus Haferflocken, Mehl und Leinsamen. Platz zwei ging an Schülerinnen der HBLA Pitzelstätten und den dritten Platz belegte Tristan Frantar von der Fachschule Goldbrunnhof mit seinem Preiselbeernest aus Kartoffel- und Germteig, garniert mit einem Marzipanvögelchen.

10.2. Fachrichtung Betriebs– und Haushaltsmanagement

Sieg beim Bundes-Hauswirtschafts-Award
Hauswirtschaft ist professionell – dynamisch - nachhaltig

Dass dieses Motto nicht nur aus leeren Schlagworten besteht, dafür wurde am 8. und 9. November beim Bundes-Hauswirtschafts-Award an der Landwirtschaftlichen Fachschule Gaming in NÖ der Beweis erbracht.
Von den Kärntner Landwirtschaftlichen Fachschulen stellte sich ein Team der Fachschule Goldbrunnhof (Kategorie Fachschulen) und von der AgrarHAK Althofen (Kategorie Höhere Schulen) dem Bewerb.



Die Wettbewerbsfrage ***„Märchengeflüster im Kartausenkeller – Zaubereien aus Küche und Natur“*** war der Auftrag an die gelosten Teams zu je drei Schülerinnen und Schülern der landwirtschaftlichen Schulen aus Österreich und Südtirol. Diese bewiesen damit ihre Kompetenzen in den Bereichen Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie Unternehmensführung. Ziel des Wettbewerbes ist es, sowohl das Leistungsspektrum als auch das hohe Anforderungsprofil und die Multiperspektivität haushaltsnaher Dienstleistungen öffentlich zu präsentieren. Die Hochschule für Agar- und Umweltpädagogik hat die Entwicklung und Durchführung des Bundesentscheids pädagogisch und fachwissenschaftlich begleitet.



In zwei Halbtagen war zum Motto „Märchen“ ein Gourmetessen für acht geladene Gäste zu organisieren. Inhalt waren Menüplanung, Kalkulation, Einkaufsliste und die Arbeitsablaufplanung, in weiterer Folge die Zubereitung des festlichen Menüs und das anschließende Service am Tisch der Ehrengäste. Eine hochkarätige Jury beobachtete die Team- und Sozialkompetenz und bewertete die Auswahl der Lebensmittel nach Saisonalität und Regionalität und die Abstimmung mit dem Thema, die Kreativität bei Menüauswahl und -Präsentation, die dekorative Tischgestaltung sowie die Professionalität beim Arbeiten in Küche und Service. Mit großer Motivation stellten sich die Teilnehmerinnen der Herausforderung.

Über den Bundessieg in der Kategorie Höhere Schulen darf Heilinger Valentina von der Agrar-HAK Althofen stolz sein. „Der Award an sich war eine großartige Erfahrung, und der Sieg eine Draufgabe, über die ich mich besonders freue!“
Den 2. Platz erreichte Gassler Vanessa, ebenfalls Schülerin der Agrar-HAK Althofen. Die Erfolge beweisen, dass Hauswirtschaft in den Kärntner Landwirtschaftsschulen dynamisch, professionell und nachhaltig unterrichtet und gelebt wird!
(Ing. Maria Innerwinkler, Fachinspektorin, FBL Ing. Dornan Elfriede, FBL Ing. Wastian Gertrud)



(von li nach re): FBL Gertrud Wastian, FI Maria Innerwinkler, Valentina Heilinger, Landesrat Ludwig Schleritzko NÖ, Anna Maria Poscharnig, Anna Gassler, LSI Alfred Altersberger

10.3. LFS und Agrar-HAK Althofen

Kärntner Bewirtung in Wien



Erlebnis Gironcoli-Kristall: Mehrere hundert Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport waren vom Land Kärnten zu einem kulturellen und kulinarischen Netzwerktreffen eingeladen. Mit Hauben- und Slowfoodkoch Gottfried Bachler als Caterer übernahm die LFS und Agrar-HAK Althofen im Auftrag vom Genussland Kärnten den Begrüßungscocktail und das Service. Für die Schüler/innen war es eine Besonderheit, bei einem Event dieser Größenordnung und Qualität aktiv dabei zu sein.

Gesundheit – fundamentales Thema in Schule und Wirtschaft



Die Firma FLEX Althofen organisierte einen Gesundheitstag, fokussiert auf Sucht und Prävention. Neben vielen Informationsständen war auch die Landwirtschaftliche Fachschule Althofen mit gesunden Köstlichkeiten vertreten. Von alkoholfreien Cocktails über Smoothie mit Kräutern und selbst gebackenem Brot mit diversen Aufstrichen bis hin zum gesunden Süßen wie Karotten- und Rhabarbermuffins oder Joghurt mit Fruchtspiegel zeigt die Palette, dass gesunde Ernährung vielseitig, regional und saisonal sein kann.
Das Angebot kombiniert mit Gesundheitschecks und Informationen wurde von den 500 anwesenden Mitarbeitern sehr gut angenommen.
FLEX-Geschäftsführer Erich Dörflinger zeigte sich begeistert vom Engagement der Schüler/innen und der Qualität der Produkte: „Gesunde, regionale und nachhaltige Ernährung ist für uns sehr wichtig. Ich freue mich, dass die Schüler/innen der LFS Althofen mit solchem Enthusiasmus ihre Produkte zeigen. Das motiviert uns, wieder bewusster zu essen und einzukaufen."

Cocktailnachmittag mit Fingerfood

Schule soll auf das Leben vorbereiten! Dort sind vor allem Selbstständigkeit gefragt, aber auch Innovation, Einsatzbereitschaft und Teamorientierung. Im Projektunterricht üben die Schüler/innen, das erlernte Wissen auch in eine umfassende, komplexe Handlung umzusetzen. Wie gut sie das können, stellten sie beim Projekt „Cocktailnachmittag mit Fingerfood" unter Beweis. Für die Finanzierung wurde ein „Reindlingprojekt" im Vorfeld gestartet. Am Abschlussnachmittag eingeladen waren Eltern und Familie, um sie zu verwöhnen und ihnen DANKE zu sagen. Die Schüler/innen freuten sich zusätzlich über die Anwesenheit von Althofens Bürgermeister Alexander Benedikt. Die Abschlussklasse hat mit diesem eigenständigen Projekt Kompetenz auf höchstem Niveau bewiesen.



Tolle Leistungen in der Waldarbeit



Die Waldarbeiter/innen der LFS Althofen sind TOP! Bei den Staatsmeisterschaften in Bruck holten sich Altersberger Chelsea, Fritz Maria, Heilinger Valentina, Kalcher Magdalena und Schurian Anna-Lena den Vizemeistertitel! Zusätzlich konnte Chelsea beim Kombinationsschnitt den 2. und Magdalena beim Präsisionsschnitt den 3. Platz erreichen. Maria sicherte sich im Team mit Stiegerhof und Wieselburg den 3. Platz. Das Burschenteam erreichte beim ersten Antreten den guten 9. Platz mit Oberdorfer Andreas, Pleschutznig Michael, Schwarzl Thomas, Steinwender Patrick und Stolz Anton.

Dänemark – ein Erlebnis für Schüler



Erstmals hatten Schüler/innen der LFS und Agrar-HAK Althofen die Möglichkeit, Erasmus gefördert 14 Tage an einer Schule in Dänemark zu verbringen. Diese Zeit hinterließ nachhaltigen Eindruck. Mit dem Besuch verschiedener Farmen konnten sie einen Einblick in die Dänische Landwirtschaft gewinnen. Neben Kleinbetrieben, die sich mit Rassenerhaltung beschäftigen oder Nischenprodukte erzeugen, gibt es hauptsächlich Großbetriebe. Die Einblicke und der Vergleich zur heimischen Produktion waren für die Schüler sehr spannend. Auch Kultur stand am Programm: Kopenhagen wurde einen Tag lang mit Führung per Rad erkundet und Spaß und Geselligkeit kamen auch nicht zu kurz. Die Abende verbrachten die Jugendlichen mit Dänischen Schülern, mit denen sie gemeinsam im Schulinternat wohnten. Das Meer und der Strand zum Genießen rundete die Reise ab. „Es war eine tolle Zeit“, sind sich alle acht einig, und im Oktober folgt der Gegenbesuch von dänischen Studenten an der Fachschule Althofen.

Prämierung der Landessieger



Aus ganz Kärnten trafen sich die Obstproduzent/innen an der LFS Althofen, um die Früchte ihrer Arbeit zu ernten: die Prämierung ihrer erzeugten Produkte in den Kategorien Brände (Steinobst, Beeren, Fass gelagert), Liköre, Apfelwein, Fruchtsäfte und Essig und von einer Jury verkostet und bewertet wurden. Über 500 eingereichte Proben zeugen von großem Einsatz, und zahlreiche Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze von einer hohen Qualität. Obmann des Obstbauverbandes Dietmar Kainz, Geschäftsführer des OWZ Siegfried Quendler und Vizepräsident der LK ÖR Anton Heritzer freuten sich, dass sich so viele Erzeuger dem Vergleich stellen und mit der Ehrung den Beweis für ihre großartige Leistung erhalten. Für jede Kategorie gibt es einen Landessieger, und aus dem Bezirk St. Veit darf sich Familie Wieser über diese Auszeichnung für ihren Kürbislikör freuen. Direktor Sebastian Auernig freut sich über das „Fest der Genüsse“ an der Schule, und ist auch stolz darauf, dass die Kinder der Familie Wieser Absolventen der LFS sind. Alle Teilnehmer genossen im festlichen Rahmen den Abend bei einem Gourmetmenü und der anschließenden Verkostung der Siegerprodukte.

Absolventen in Plauderlaune



Jahre nach dem Besuch der Fachschule und Agrar-HAK in Hunnenbrunn, Töscheldorf oder Althofen trafen sich die ehemaligen Schüler/innen am jetzigen Standort Althofen. Nach der Begrüßung von Absolventenobmann Wolfgang Monai referierte ÖR Walfried Wutscher zum Thema: „Verantwortung und Gerechtigkeit in einer zunehmend globalisierenden Welt“. Grußworte der Schulleitung mit der Information zu Neuerungen und Entwicklungen am Standort bei musikalische Begleitung rundeten die Feierstunde ab. Im Anschluss erging der Dank an die Organisatoren, die sich darum bemühten, dass sich von ihren Klassenkameraden möglichst viele für das Jahrgangstreffen Zeit nahmen. Bis in den Abend hinein wurden dann bei Kaffee und Süßspeise Erinnerungen aufgefrischt, aktuelle Adressen ausgetauscht und geplaudert. Viele hatten sich Jahrzehnte lang nicht gesehen. Umso größer waren die Freude und der Austausch entsprechend intensiv. Der Absolventenverband und die Schule haben die positive Stimmung genossen und vielleicht mit der Organisation des Absolvententages einen Beitrag für die Belebung von Freundschaften geleistet.

Ein Fest für die Facharbeiter

Geschafft! Darüber jubeln die jungen Facharbeiter, die ihre Ausbildung an der Fachschule und Agrar-HAK Althofen mit einem gelungenen Fest abschlossen. Direktor Sebastian Auernig durfte zahlreiche Ehrengäste aus Politik und Wirtschaft begrüßen. Nach einer besinnlichen Andacht folgte die Ehrung jener Schüler/innen, die im Schuljahr besondere Leistungen erbracht haben. Besonders hervorgehoben wurden die Erfolge bei Forstwettbewerben, bei der Tierbeurteilung und der Sieg beim Bundes-Hauswirtschafts-Award. Großartig waren auch die Leistungen von Martina Obmann und Karl Zwillink, die als beste Schüler der Abschlussklassen den Bildungsgutschein von Kammerrat Ing. Werner Mattersdorfer entgegennahmen.

Anschließend erfolgte die Übergabe der Zertifikate "Sozialvolontär" durch Hilfswerk-Präsidentin Elisabeth Scheucher-Pichler, mit dem die Ausbildung im Schwerpunkt "Soziales" abschließt. Den Höhepunkt bildete die Verleihung der Facharbeiterbriefe, mit dem die Schüler der Abschlussklassen und die Absolventen des Facharbeiterkurses die Ausbildung abschließen. Begleitet von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und kulinarischer Versorgung war das Fest für alle Besucher und die angehenden Absolventen ein Fest zum Genießen.





Projekt für Menschenrechte



Die Schüler der LFS Althofen haben sich im Rahmen des Religionsunterrichtes intensiv mit den Menschenrechten auseinandergesetzt. In diesem Zusammenhang wurde, begleitet von der katholischen Frauenbewegung Kärnten, eine Mitarbeiterin des Menschenrechtsprojektes Vamos mujer an die Schule eingeladen, um ihre Arbeit mit kolumbianischen Mädchen und Jugendlichen vorzustellen und von deren Lebenswelt und den Problemen zu erzählen. Gewalt, sexuelle Ausbeutung und ein herabsetzendes Frauenbild, große Armut und Perspektivenlosigkeit gehören zum Alltag dieser jungen Menschen. Die Arbeitsbereiche des Projektes Vamos mujer umfassen die Bewusstseinsbildung für die verschiedenen Formen von Gewalt an Frauen und in der Öffentlichkeit, juristische Begleitung der Opfer von Gewalt und Trainings für gewaltfreie Konfliktlösung. Es geht um die Sensibilisierung von Mädchen und Frauen für unterschiedliche Formen von Gewalt, die aus der Geisteshaltung des „Machismus“ (ein Verhaltensmuster, das auf einem Weltbild beruht, welches die Dominanz des Mannes und die Unterordnung der Frau verherrlicht) entsteht und durch den langen bewaffneten Konflikt im Land Kolumbien noch verstärkt wurde.

Die Erkenntnis, dass jeder Jugendliche das Recht haben soll, gewaltfrei, selbstbestimmt, mit dem Recht auf Bildung und fairen Chancen heranzuwachsen , motivierte die Schüler der LFS Althofen zu einer unterstützenden Spende von € 300,-- für das Projekt Vamos mujer in Kolumbien.
Jeder gespendete Euro drückt die Dankbarkeit unserer Jugend aus, dass sie in einem freien Land mit gutem Lebensstandard und vielen Möglichkeiten aufwachsen dürfen.

10.4. LFS Buchhof

Projektpräsentationen 2018 – LFS Buchhof
Nervenkitzel pur! Aber jetzt können wir feiern!



Mit einer fünfzehnminütigen **Präsentation** vor einer 6köpfigen Fachjury, den Eltern, Gästen aus Politik - Bildung, - Wirtschaft – Landwirtschaft, Buchoferinnen aus den übrigen Klassen und Lehrern haben wir Schülerinnen der 3. Klasse der LFS Buchhof die Ausbildung zum **"Freizeitcoach für Kinder und Jugendliche"** abgeschlossen. Diese Präsentation in FCKJ bzw. in Direktvermarktung ist gleichzeitig der erste Teil unserer Abschlussprüfung zur Erlangung des Facharbeiters in Betriebs- und Haushaltsmanagement.

Das Reden vor der Prüfungskommission und speziell den Eltern ist eine große Herausforderung, die wir alle mit Bravour gemeistert haben und jetzt können wir stolz auf uns sein!



Über eine halbe Million Aufrufe in nur eineinhalb Jahren!

„Was ist ein Blog?“ bzw. „Wofür brauchen wir einen Blog?“ haben sich viele am Anfang gefragt. Die Buchhoferinnen geben darauf die Antwort. Die Schülerinnen der LFS Buchhof mit Ing. Jutta Spendier und Ing. Eva Maria Pölz berichten seit eineinhalb Jahren am

lfs-buchhof.school.blog

vom Buchhofer Tagesgeschehen. Und die Themen gehen den Bloggerinnen nie aus! Die Follower werden regelmäßig über Facebook informiert und zeigen mit über einer halben Million Aufrufen großes Interesse. In unserer schnelllebigen Zeit läuft fast alles über die sozialen Medien, daher müssen unsere Schülerinnen auch darin fit sein. Unser Blog ist ein Zeichen für die Buchhofer Frauen-Power, mit der unsere Schülerinnen zu Gestalterinnen der Gesellschaft werden!

We are fit for future!



Einblicke ins Marketing und die Lebensmittelproduktion

<u>Fachexkursion der LFS Buchhof:</u>



Lebensmittelproduktion und Marketing waren Themen bei der unlängst durchgeführten Exkursion der 2. Klasse in die Steiermark. Am ersten Tag wurde die Brauerei Puntigamer besucht und am Nachmittag der Biohof Labonka in Burgau. Dort zeigte man den Schülern die artgerechte Tierhaltung und ein Schlachthaus auf der Weide. Eine geführte Verkostung von Produkten des Biohofes und die Besichtigung des dazugehörigen Hofladens, zeigte den Jugendlichen, dass ein gutes Marketing notwendig ist, um Ideen und Produkte an den Mann bzw. an die Frau zu bringen. Der Abend wurde danach entspannt in der Therme Loipersdorf verbracht.



Der Erlebnisbauernhof „Franziskus“ in Unterlamm war der erste Programmpunkt am zweiten Tag. Dort konnte man exotische Tiere wie Emus, Affen, Kängurus, Alpakas, ein Kamel und noch viele andere Tiere beobachten und teilweise sogar streicheln.

Denn Abschluss der Reise bildete dann der „essbaren Tiergarten“ und die Genusstour durch die Firma Zotter. Die Schlussfolgerung dieser zwei Exkursionstage war, es nützen weder gute Ideen noch tolle Produkte, wenn das Marketing fehlt. Ein Bauernhof kann nicht nur Produktionsstätte für gesunde Lebensmittel, sondern auch Erlebnis mit und für die Natur sein.

„FrauenPower - von Frauen für Frauen“ – ein Projekt der LFS Buchhof mit dem MR Wolfsberg



Im Zuge des diesjährigen Aktionstages „FrauenPower – von Frauen für Frauen“ waren die Schülerinnen der 3. Klasse der LFS Buchhof auch heuer wieder an landwirtschaftlichen Betrieben zwischen Reichenfels und Lavamünd unterwegs.
Die Frauen in der Landwirtschaft sind manchmal einer enormen Mehrfachbelastung durch Haushalt, Betriebsführung, Kinder- und Gästebetreuung oder der Pflege eines Familienmitgliedes ausgesetzt. Gerade in diesen Bereichen werden die Schülerinnen der landwirtschaftlichen Fachschule Buchhof unter anderem auch ausgebildet. Es ist daher sinnvoll diese beiden Berufsgruppen zusammen zu bringen. Der Maschinenring Wolfsberg unterstützt diese Bestrebungen. Wertvolle Erfahrungen wie Diskretion, das Kennenlernen der Tätigkeitsbereiche, die selbständige Bewältigung der Aufgabenstellungen, Einfühlungsvermögen, Anpassungsfähigkeit und die Einschätzung der IST Situation vor Ort können in dieser Art und Weise in keinem Klassenzimmer so lebensnah und nachhaltig vermittelt werden.



Außerdem eröffnen sich zukünftige Betätigungsfelder für unsere Schülerinnen in Form von Ferialarbeit oder Praktikum und für die Absolventinnen eine Erwerbstätigkeit oder ein Zuerwerb beim Maschinenring. Dieses Projekt soll einerseits zeigen, dass Frauenarbeit einen monetären Wert hat und andererseits Frauen sich nicht scheuen sollen Hilfe in Anspruch zu nehmen. Die spürbare Entlastung von Frauen in der Landwirtschaft steht im Focus.
Ziel dieses Aktionstages ist weiters praktisches Arbeiten in den Bereichen Hauswirtschaft, Kochen und Küchenführung, Gartenbau und Grünraumgestaltung, Sozialarbeit sowie Freizeitcoach für Kinder und Jugendliche unter Berücksichtigung von fachlichen und betriebswirtschaftlichen Überlegungen. Die demografische Entwicklung in der Gesellschaft deutet eindeutig darauf hin, dass in nächster Zeit ein vermehrter Bedarf an qualitätsvollen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen entstehen wird. Diese große Chance gilt es zu nutzen.

Jagd als Unterrichtsprojekt in Theorie und Praxis

Seit einigen Jahren stellt das Thema „Jagd – Wild – Wald“ in den ersten Klassen der LFS Buchhof im Unterrichtsgegenstand Landwirtschaft und Gartenbau einen spannenden Fixpunkt dar. Als Referenten konnten Bezirksjägermeister (BJM) Ing. Walter Theuermann und sein Stellvertreter Dir. Hubert Jöbstl gewonnen werden. Beide erklärten den Schülerinnen in einem kurzen Statement die Aufgaben der Jägerschaft, was man unter Hege versteht und wie die Bejagung von Wildtieren erfolgen soll. Ergänzend dazu wurde der Film „Der Alpenprinz“ angeschaut, welcher das Leben eines jungen Hirsches mit allen Freuden und Gefahren im 1. Lebensjahr thematisiert. Im Anschluss daran entwickelte sich eine rege Diskussion. Allfällige Fragen wie Gefahren auf der Straße, gemeinsame Nutzung des Lebensraumes durch Menschen und Wildtiere, Tourismus und seine Auswirkungen, zunehmende Verbauung und Einengung des Lebensraumes (Wildschutzgebiet) wurden fachmännisch beantwortet.



Wird das umfassende Thema Jagd in den ersten Klassen eher theoretisch abgehandelt, so findet es in der dritten Klasse eine praktische Fortsetzung. Die Schülerinnen mit ihrer Lehrerin Ing. Gerlinde Poms erlebten im Landwirtschaftspraxisunterricht in der Gemeindejagd Kamp-Limberg einen jagdlich geprägten Nachmittag mit vielen Highlights. So wurden z. B. Trophäen erklärt, die Teilbereiche der Jagdprüfung besprochen, Reviereinrichtungen besichtigt und heimische Wildarten genannt. Besonderes Augenmerk wurde auf die Bedeutung und die Verwertung des Wildbrets gelegt, im Hinblick auf die hohe Qualität, die natürliche Produktion und den ernährungsphysiologische Wert. Als Zusammenfassung eines sehr ergiebigen Jagdunterrichtes gaben BJM Stv. Hubert Jöbstl und Herr Josef Jöbstl, Obmann der Gemeindejagd Gösel, dann Antworten auf einen zuvor von den Schülerinnen zusammengestellten Fragenkatalog.



Zur Erinnerung an den nicht alltäglichen Unterrichtsnachmittag erhielten die Schülerinnen der dritten Klasse einen Nistkasten, der gleich am folgenden Tag im Schulareal von den Mädchen selbst montiert wurde.

Ing. Gerlinde Poms

Chillen einmal ganz anders ….
Gelebte Partnerschaft zwischen Raiffeisenbank und LFS Buchhof

Seit vielen Jahren unterstützen die Raiffeisenbanken des Lavanttals diverse Schüler- und Schulprojekte der Landwirtschaftlichen Fachschule Buchhof (LFS) und zahlreiche Aktivitäten des Absolventenverbandes Buchhof. Im Rahmen eines gemütlichen Sponsorenfrühstücks mit den Geschäftsführerinnen der AV Buchhof Ing. Gerlinde Fleischner und Ing. Barbara Hasenbichler und den beiden Bloggerinnen Ing. Jutta Spendier und Ing. Eva Maria Pölz wurde der Geschäftsführerin des Kärntner Raiffeisen Marketing, Prokuristin Mag. Manuela Glaser und Vorstandsdirektor Mag. Christian Sajovitz von der Raiffeisenbank Mittleres Lavanttal für die wertvolle Unterstützung gedankt.

Frau Direktorin Elfriede Größing merkte mehrfach an: „Dies ist ein nachhaltiges Investment der Kärntner Raiffeisenbanken in die Jugend und Beispiel für eine sehr gelungene Kooperation über viele Jahre“. Große Vorhaben wie zum Beispiel die Neugestaltung der Drucksorten bzw. des Schullogos oder die Realisierung des Buchhof Schulblogs wären ohne fachliches und monetäres Zutun nicht möglich gewesen. Nunmehr ist leuchtendes Rot die Visitenkarte der Schule und des Absolventenverbandes und findet sich auf Briefpapier, Kuverts, Fahnen, Rollups und Schreibern wieder. Seit letzter Woche stehen den Schülerinnen und Schülern auch attraktive Liegestühle im „Buchhof Look“ für Freizeit und Unterricht zur Verfügung. Die 15 stylischen Liegestühle waren ein Überraschungsgeschenk der regionalen Raiffeisenbanken und sind seit der ersten Minute überall am Schulareal im Dauereinsatz. Nun steht dem ausgiebigen Chillen wohl nichts mehr im Wege.



10.5. LFS Drauhofen

100jähriges Bestehen der LFS-Drauhofen –
eine geschichtliche Zeitreise zur Entwicklung der Schule

Hauptinitiatorin für die Errichtung dieser Bildungsstätte war Frau Nina Pulver, sie war die Ehefrau des damaligen Direktors vom Litzlhof. Bereits 1909 wurde ein erster Sommerhaushaltungskurs für Bauernmädchen an der bereits bestehenden Landwirtschaftlichen Fachschule Litzlhof, unter der Leitung von Fr. Nina Pulver, abgehalten. 1912 und 1913 leitete Nina Pulver noch je einen Kurs. Fr. Maria Stückler übernahm 1914 die Kursleitung für weitere Mädchenkurse am Litzlhof. Die Nachfrage nach Bildung in diesem Bereich war sehr groß und führte dazu, dass neben der Burschenschule auch eine „Haushaltungsschule" für Mädchen in Oberkärnten gegründet wurde. Der Standort Drauhofen bot sich an, da das Gut von der Kärntner Viehverwertungsgesellschaft dem Land Kärnten als Bildungsstätte zur Verfügung gestellt wurde. Die räumliche Nähe zum Litzlhof war sehr von Vorteil.

Der erste Schulbetrieb in Drauhofen ist mit 1. Jänner 1918 datiert. Die Schulleitung hatte damals
Fr. Dir. Maria Stückler, respektvoll „Frau Mutter" genannt. Von da an entwickelte sich die LFS-Drauhofen zum Begegnungs- und Bildungsort für die bäuerliche und ländliche Bevölkerung im Oberkärntner Raum.





Das Jubiläumsjahr, **100 Jahre LFS-Drauhofen**, wurde am 18. Jänner 2018, mit der Bilderausstellung von Herrn Rudolf Spitzer eingeläutet.
Die Vernissage, organisiert von Frau Sereinig-Huber, wurde von den Drauhofner Schülerinnen musikalisch umrahmt. Interpretationen zu einigen der ausgestellten Werke von Herrn Rudolf Spitzer, wurden ebenfalls von den Schülerinnen dargebracht. Der anwesende Herr Superintendent Manfred Sauer sprach in seiner Rede sehr wertschätzend über die Bildungsstätte Drauhofen. Die Aquarelle von Herrn Spitzer fanden eine vorübergehende Heimat in Drauhofen, da die Bilder bis zum Absolvententreffen am 26. April 2018 besichtigt werden konnten.





Ein weiterer Höhepunkt in unserem Jubiläumsjahr war ein Vortrag von Herrn Dr. Arnold Metnitzer, mit musikalischer Begleitung von Herrn Edgar Unterkirchner. Die beiden Herren haben heuer unseren Absolvententag mit dem Thema „Wie viel Erde braucht der Mensch“ bereichert. Ich glaube doch mit diesen bekannten und geschätzten Referenten das Interesse geweckt zu haben, da sehr viele Absolventinnen die Einladung angenommen haben und nach Drauhofen gekommen sind. Frau Velik, eine 93jährige Absolventin, konnte einiges aus ihrer Schulzeit im Jahre 1942/43 berichten – Fr. Velik besuchte fast alle Absolvententreffen, die jährlich stattfinden. Durch die regelmäßigen Besuche zeigt sie ihre tiefe Verbundenheit mit ihrer ehemaligen Schule.





<u>Von links nach rechts:</u>

KR Hermann Schluder, Edgar Unterkircher (Saxophonist), LaAbg Alfred Tiefnig, Absolventenobfrau Elfriede Mazzarella-Kerschbaumer, Dir. Herma Hartweger, Referent Dr. Arnold Mettnitzer

Die eigentliche 100 Jahr Jubiläumsfestveranstaltung ist für Oktober 2018 geplant. Im Zuge eines Erntedankfestes soll für 100 Jahre Schulbetrieb, im Zeichen der Ausbildung für die ländliche Bevölkerung, gedankt werden. Als Gastreferentin wird Frau Dipl.-Päd. Ing. Marie Luise Kaponig von der LK Außenstelle Spittal/Drau, Fachbereich Direktvermarktung, ein interessantes Referat halten.

Neben all der intensiven Arbeit und vielen Errungenschaften mussten wir erkennen, dass die demografische Bevölkerungsentwicklung des Bezirkes auch vor unserer Tür nicht Halt gemacht hat.
Neben rückläufigen Schülerzahlen steht auch eine Generalsanierung der Schule an.
Da eine Generalsanierung der baulichen Anlagen von Drauhofen sehr teuer wäre, wurde entschieden am Standort Litzlhof einen Zubau für die Fachrichtung „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ zu errichten. Somit entsteht am Litzlhof ein **Oberkärntner Bildungszentrum für die Fachrichtungen „Landwirtschaft“ und „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“**.

Wie es das Schicksal so will, kehrt die Ausbildung für die Hauswirtschaft, nach etwas mehr als 100 Jahren, zurück an diesen Ort, wo die Schulausbildung für Mädchen ihren Ursprung genommen hat.

10.6. Bildungszentrum Ehrental

Fachrichtung Ländliches Betriebs– und Haushaltsmanagement und Fachrichtung Gartenbau

Lebkuchen für einen guten Zweck



Als wahre Backmeister/innen zeigen sich die Schüler/innen des Bildungszentrums Ehrental der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement, im Unterrichtsfach „Ernährung und Küchenmanagement und Service“ unter der Leitung von Frau FOL Dipl. Päd. Ing. Isabella Jessenitschnig MA. In Zusammenarbeit mit der Volksschule Lind ob Velden, wurden 250 Lebkuchenziegel für den guten Zweck gebacken und verziert. Alle Besucher und Unternehmer im Einkaufszentrum Südpark hatten die Möglichkeit diese Lebkuchenziegel für den guten Zweck zu sponsern. Die gesponserten Lebkuchenziegel wurden von den Schüler/innen mit einer persönlichen Widmung der Besucher oder Betriebslogo des jeweiligen Unternehmens beschriftet und zierten ein kleines Holzhaus. Fachkundige Anleitung sowie ausreichende Tipps rund um das Lebkuchenbacken gab es von den Schüler/innen aus Ehrental. Begleitet wurde das Projekt vom ORF Kärnten. Durch den Kauf eines Lebkuchenziegels wurde eine in Not geratene Kärntner Familie unterstützt.



Adventmarkt 2017

Die heurige Adventverkaufsausstellung war ein besonderes Erlebnis, in den Abendstunden. Die Feuerschalen, die Beleuchtung, der Duft der Maronis und die vielen Schüler/innen mit ihren roten Weihnachtskappen ließen erahnen, dass die Adventzeit beginnt. Die einzelnen Marktstände wurden als Ausstellungsfläche für florale Objekte und selbst erzeugte Köstlichkeiten genutzt, ebenso konnten die Besucher/innen bei Kaffee und Kuchen verweilen und die schöne Atmosphäre genießen. Krampusse und der Nikolo brachten ein wenig traditionelle Mystik und das umfangreiche Angebot lud zum Kaufen ein. Es bestand auch die Möglichkeit, heimische Christbäume zu reservieren. Die Brennholzversteigerung war wie jedes Jahr gut besucht. Es herrschte eine stimmungsvolle, vorweihnachtliche Atmosphäre, die für die vielen Besucher/innen zu einem wunderbaren Erlebnis wurde.





Der Einsatz der Schüler/innen, das kreative Schaffen, die Freude am gemeinsamen Tun sowie die tatkräftige Unterstützung des gesamten Lehrer/innen-Teams waren die tragenden Säulen dieser Veranstaltung.

FREIZEITMESSE KLAGENFURT
HEURIGES MOTTO: GÄRTEN 4FUN!

Dieses Jahr präsentierte das Bildungszentrum Ehrental, Fachrichtung Gartenbau, gemeinsam mit den Kärntner Gärtnern und den Kärntner Floristen den Grünen Bereich der heurigen Freizeitmesse. Der Fachbereich Betriebs- u. Haushaltsmanagement ergänzte den Messestand mit kulinarischen Kostproben.
Die Schülerinnen und Schülern der Fachrichtung Gartenbau waren mit Begeisterung beim Aufbau des Messestandes, bei der Präsentation zum Thema Floristik und Gartengestaltung an den Messetagen und auch beim darauffolgenden Abbau dabei.



TAG DES GARTENS

Am Freitag, den 19.05.2017 fand der diesjährige Tag des Gartens statt.
Unter dem Motto „Gärten 4Fun“ wurde von den Schüler/innen der Abschlussklasse 5 Stände aufgebaut und dort deren Facharbeiten präsentiert. Die zahlreich erschienen Besucher konnten somit bei schönem, frühsommerlichen Wetter die Arbeiten besichtigen sowie Sommerblumen und Gemüse kaufen.
Die Schüler/innen der 1A waren bei 2 Workshops (Anfertigen von Minigärten und floristischen Präsenten) mit großer Begeisterung bei der Sache. Der Verkauf der Zier- und Gemüsepflanzen wurde von den Schüler/innen der FS3 durchgeführt.
Die Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement versorgte die Besucher mit kulinarischen Köstlichkeiten.





Verwöhnen am Gesundheits- uns Sicherheitstag der Abteilung 10

Kulinarisch verwöhnt aus der gesunden Genussküche Ehrental wurden die Besucher/innen beim Gesundheits- und Sicherheitstag der Abteilung 10 des Amtes der Landesregierung. Für die den optischen Aufputz sorgten die blumige Dekos unserer Florist/innen.
Ein gelungene Veranstaltung bei der beide Fachrichtungen gemeinsam wieder zeigten was sie drauf haben.





10.7. LFS Goldbrunnhof

Im Betriebs- und Haushaltsmanagement da ist was los……..

Das Modul BHM war im heurigen Schuljahr sehr erfolgreich auch im außerschulischen Bereich:
Die Schülerinnen Apovnik Anja, Leitold Michelle und Valant Nadine vertraten die Kärntner Fachschulen beim Bundeshauswirtschaftsaward in Niederösterreich. Allerdings wurden alle Teilnehmer in neue Gruppen gelost, sodass sie neben der fachlichen auch ihre Sozialkompetenzen unter Beweis stellen mussten.



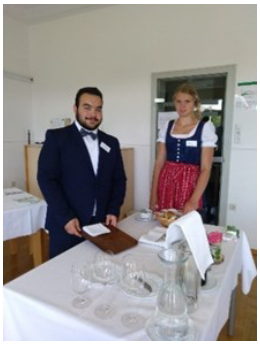


Bei der Buffetidee des Kärntner Genusslandes nahmen auch unsere Schüler/innen teil.



Tristan Frantar wurde zum Landesentscheid eingeladen und erreichte dort den hervorragenden **3.Platz**. Herzliche Gratulation!

Bei der jährlich stattfindenden Servierprüfung der Wifi konnten unsere Schüler/innen des 2. Jahrganges ein Sensationsergebnis liefern. Von **12** angetretenen Teilnehmern schafften **7** einen **ausgezeichneten Erfolg, 3** einen **sehr guten Erfolg** und **2** einen **guten Erfolg**!!! Das beste Ergebnis aller Zeiten!





Herzlichen Glückwunsch!!!!!!

Ing. Elfriede Dornan

Goldbrunnhof brennt!



Unter dieser Annahme fand im November 2017 eine große Brandschutzübung an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof statt.
Übungsannahme war ein Brand im Stiegenhaus des Hauptgebäudes mit starker Rauchentwicklung und damit versperrter Fluchtwege für die Internatsschüler, die um 19:00 Uhr die Studierstunde in ihren Zimmern verbrachten.
Die Bergung der Schüler aus den verrauchten Räumen des Schulgebäudes erfolgte sowohl durch Atemschutzträger als auch durch den Einsatz der großen Drehleiter im Innenhof.



Mit besonderer Aufmerksamkeit wurde die Rettung der Jugendlichen aus dem 2. Stockwerk mit Hilfe des Bergekorbes der Drehleiter aus schwindelnder Höhe verfolgt. Die Vollzähligkeit der geborgenen Schüler wurde am Sammelplatz des Schulhofes von den diensthabenden Lehrpersonen genauestens kontrolliert. Der Feuerwehr-Einsatz erfolgte unter schwierigen Bedingungen, die örtlichen Einsatzkräfte überzeugten durch Professionalität und optimale Aufgabenbewältigung.

Der Direktor:
DI. Peter Glantschnig

Gesundheit ist Gold(brunnhof)

Unter diesem Motto läuft seit 2014 ein Projekt mit der BVA zur Gesundheitsförderung aller Lehrer und Lehrerinnen.
Workshops und Vorträge zu den Themen:

- Ressourcen „Wo die Seele auftankt“,
- Work Life Balance,
- Positive Denkmuster finden – Selbstmotivation „Raus aus der Negativ-Schleife“ helfen

wurden im Rahmen von schulinterner Fortbildung abgehalten.
Wir schenken nicht nur dem Geist Aufmerksamkeit, auch der Körper kam in den letzten Jahren nicht zu kurz. Ein Nordic Walking Probetraining und eine Rückenschule sowie der optimale Einsatz des Thera-Bands waren ebenso im Programm.
Sehr aufmerksam verfolgten wir am 15. Juni 2018 das Rechtssicherheitstraining mit Polizeitrainer Rudolf Pföhs.
Das Goldbrunnhofer Team ist sehr aktiv und stets bemüht für eine positive Weiterentwicklung der eigenen Person, aber auch im Kollegium.
Der Herbst ist ebenfalls schon verplant. Am 10. Oktober 2018 starten wir mit dem Schwerpunkt Stimme und einer Bewegungseinheit in ein eintägiges Seminar.
Ein DANKESCHÖN gilt Frau Ines Flötschinger, von der BVA Landesstelle Kärnten, für ihr Engagement sowie dem ganzem Projektteam.

Ing. Nicole Weissnegger
Projektleitung



Spritsparmeisterschaften am Goldbrunnhof

Die LFS - Goldbrunnhof veranstaltete am 17.5.2018 den "John Deere Spritsparmarathon".

Dieser Wettbewerb fand das erste Mal 2012 in der Steiermark statt. Heuer trafen sich am 17. Mai die Teilnehmer aus den Bundesländern Kärnten, Steiermark und Burgenland zum Regionalentscheid an der LFS Goldbrunnhof.



Am Foto das Goldbrunnhofer Team: Karl Novak, Florian Riepan, Florian Wakonig, Mathias Meßner

Im Bewerb muss man mit einem Traktor, der mit einem Spritverbrauchszähler ausgestattet ist, zwei Parcours bewältigen. Einmal gilt es, einen Parcour im Hof der LFS zu fahren, wobei auch Stopptafeln und andere Verkehrszeichen zu berücksichtigen sind. Der zweite Teil ist ein Hindernisparcour, in dem mit dem Frontlader Paletten und Gewichte von A nach B gebracht werden müssen.

Das Prinzip ist einfach, wer bei diesen Aufgaben am wenigsten Sprit verbraucht, gewinnt.

Tagesbester in der Einzelwertung wurde Florian Riepan, Schüler der LFS Goldbrunnhof

Ing. Martin Uitz

Noriker Stutbuchaufnahme 2018 am Goldbrunnhof

Im 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.

Norikerzüchter Christoph Lach konnte sich dabei mit seiner Rappstute Larissa für die Landesjungstutenschau am 29. April in St. Donat qualifizieren.

Ing. Martin Uitz

10.8. LFS Litzlhof

„Der wertvollste Schatz des landwirtschaftlichen Schulwesens sind seine Schülerinnen und Schüler“ …
zitiert Andreas Salcher

Zum „Humankapital“ der 3-jährigen landwirtschaftlichen Fachschule in Oberkärnten zählen im Schuljahr 2017/18 insgesamt 173 Schüler und 12 Schülerinnen, die in 6 Klassen unterrichtet werden. Am Litzlhof bereiten sich junge Menschen bestmöglich auf ihre gewünschten Arbeitswelten vor. Wir leben in einer Zeit, in der vieles in Bewegung ist, in der sich neue Herausforderungen auftun, die es als Chance für die Generationen zu begreifen gilt. Unsere Pädagoginnen und Pädagogen sind bemüht neben der Allgemeinbildung eine optimale Ausbildung in den Schwerpunkten Biolandwirtschaft, Forstwirtschaft und Almwirtschaft sicherzustellen.
110 Schüler leben im Internat, hier wird den Jugendlichen eine Atmosphäre zur freien Entfaltung ermöglicht. Gemeinsam fördern wir respektvollen Umgang miteinander, denn Teamgeist, Hilfsbereitschaft, Rücksichtnahme und religiöse Werte ebnen jungen Menschen den Weg in ein verantwortungsvolles und erfolgreiches Erwachsenenleben.
Wir bemühen uns um Nachhaltigkeit und maximale Vielseitigkeit.
Unsere Arbeit und gemeinsamen Leistungen werden akzeptiert. Für das Schuljahr 2018/19 dürfen wir uns über eine überaus positive Nachfrage seitens der Jugend an unserem Bildungsangebot freuen.

Facettenreich und gleichzeitig erfolgreich für jeden „Geschmack“

Die Erfolgsliste im Schuljahr 2017/18

Sport - auf der Suche nach dem Spiel … Ausdauer und Gemeinschaft fördern

- Cross County Lauf: Bezirksmeister
- Fußball: Landesmeister 2. Platz, Bundesmeister 3. Platz
- Erfolge im Skicross und Snowboard
- Schulveranstaltungen (Schikurs)
-

Kultureller Austausch - Wissen über die Grenzen hinaus …

- Erasmus+ Projekt mit Tschechien, Polen und Finnland
- Projektwoche in Tschechien
- Theaterbesuche
-

Unschlagbar in der Waldarbeit…

- Waldolympiade: 1. Platz in Ossiach
- Staatsmeisterschaft: 1. Platz in Bruck/Mur
- Litzlhof-Waldarbeiter erhielten für die Sicherheitsbewerbe eine Rundholzfräse
-

Genuss pur … Edles und Feines vom Litzlhof

- Käsekrone und Speckkrone: 2 x Goldmedaille
- Ausgezeichnete Destillate (Silbermedaille)



Almwirtschaft ist nicht nur für die Landwirtschaft wichtig

Almwirtschaftskurse in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenpark Nockberge stellen ein wichtiges Angebot für die Nachhaltigkeit dar.

Wirtschaftlichkeit ist unser (Unterrichts-)Konzept

ECDL u. Unternehmerführerschein Prüfungen erfolgreich abgelegt

Mobilität durch Gönner

Neuer „Absolventenverband“ Schülerbus finanziert durch Sponsoren

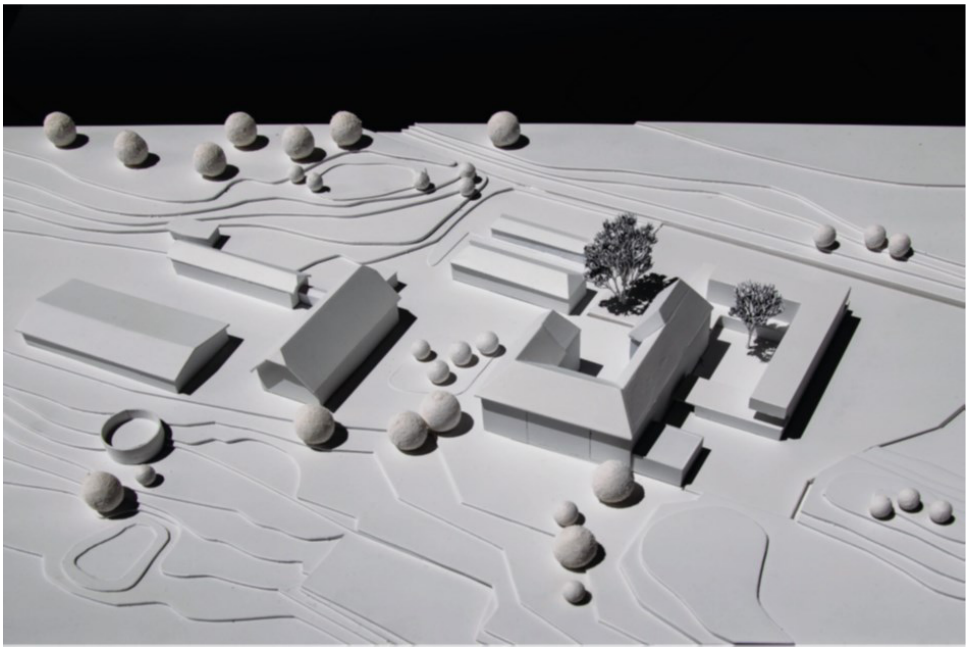
Zahlreiche außerschulische Aktivitäten am Litzlhof:

Meisterkurs /LWK Facharbeiterkurs Imkereikurse Jagdkurse div. Seminare (SPAR, Adeg etc.)

Schulzusammenführung Drauhofen und Litzlhof zum „Oberkärntner Bildungszentrum“

Baufortschritt laut Zeitplan

Geplante Fertigstellung Ende Mai 2019



Wir setzen uns für einen zukunftsfähigen ländlichen Raum mit Arbeitsplätzen in der Region ein.

10.9. LFS St. Andrä

3a Jahrgang vermarktet Rindfleisch



„Wertschöpfung in der Landwirtschaft erhöhen“ – lautete ein Projekt des 3a Jahrganges!

Eine Möglichkeit mehr Einkommen in der Landwirtschaft zu erwirtschaften ist das Vermarkten von eigenem Rindfleisch. Damit Schüler das so praxisnah wie nur möglich sehen und auch „spüren“, wurde mit dem Geld der Klassenkassa eine Nutzkalbin gekauft, verarbeitet, küchenfertig vakuumiert, etikettiert und vermarktet!
Die Schüler trugen das unternehmerische Risiko, hatten aber auch durch sehr erfolgreiches Verkaufen am Ende des Projektes einen schönen Erfolg!

Zahlreiche Eindrücke und Erfahrungen konnten in das schulische Lernen eingebaut werden, wie zum Beispiel:

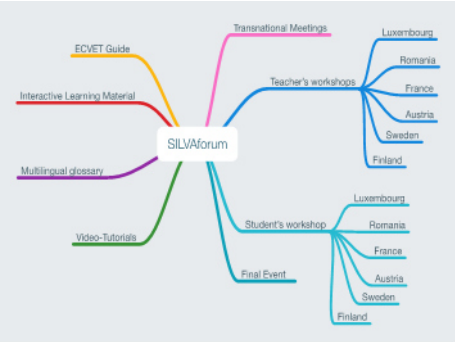
- Preisvergleiche (Supermarkt, Fleischereien, Direktvermarkter)
- „Billigkunden“ ist jeder Preis zu hoch
- Argumente bezüglich Qualität und Nachhaltigkeit
- Wertschätzung gegenüber regionalem Produkt
- Gesetzliche Anforderungen (Hygiene, Etikett, …)
- Rindfleischqualität, Teilstücke und Verwendung
- Preis- und Stundenlohnkalkulation
- „Kritische“ Kunden sind bereit mehr zu bezahlen
- Verschiedene Steakarten
- Verarbeitung von Wurstabschnitten

Eine Woche nach der Schlachtung erfolgte die Grobzerlegung der Hälften und das Zuputzen der Teilstücke. Anschließend reiften diese 10 Tage im Vakuum und wurden kann küchenfertig hergerichtet, verpackt und etikettiert.

Ing. Gernot Spendier



SILVAForum- Erasmus+ Waldprojekt erfolgreich abgeschlossen



Im Rahmen eines Erasmus+ Projektes konnten wir mit Schulen aus Frankreich, Finnland, Rumänien, Schweden und Luxemburg eine Zusammenarbeit aufbauen, bei der es um forstfachliche Themen ging.
In 34 Monaten der Zusammenarbeit gab es zwölf Treffen und Workshops, bei denen Lehrer und Schüler die Forstwirtschaft anderer Staaten kennenlernen durften.

In ***Luxemburg*** erhielten wir Informationen über die traditionelle Forstwirtschaft der Ardennen, die Gewinnung von Eichenrinde, deren Vermarktung und die Holzernte mit dem Pferd.

Rumänien stellte uns die Verwaltung der staatlichen und privaten Wälder in Transsylvanien vor. In verschiedenen Aktivitäten konnten wir auch das rumänische Forstsystem und das Bildungssystem kennenlernen.

Die ***schwedischen*** Teilnehmer zeigten uns die Anforderungen an den Wald aus der Sicht der Holzindustrie und Waldlandbesitzer, an das Überleben in der Wildnis, indem wir 24 Stunden nur mit der nötigsten Ausrüstung in einem Zelt leben durften, sowie an den Naturschutz und die Jagd als Teil einer nachhaltigen Forstwirtschaft. Die Produktion von Lebensmitteln aus Holzfasern, wie Spaghetti und Reis, scheint keine Utopie mehr zu sein.

Frankreich zeigte uns in den Workshops die Bewirtschaftung der traditionellen Normandiebäume wie Buche und Eiche, außerdem konnten wir die typische Landschaft dieser Region, die Norman «bocage», erleben.

In ***Finnland*** besuchten wir die Firma Logset, die Harvester und Forwarder produziert. Einblicke in ein Biomasse-Fernheizwerk standen ebenso auf dem Programm wie der Besuch des Nationalparks "Isojärvi", der eine Fläche von ca. 2000 ha umfasst, und dessen Durchwanderung und Erkundung einen ganzen Tag in Anspruch nahm. Der Besuch der Land- und forstwirtschaftlichen Schulen in Vaasa, Äthari und Jyväskylä gaben uns einen Einblick in das Schulsystem Finnlands.

In den Workshops an der **LFS St. Andrä** wurde insbesondere das Thema des Klimawandels bearbeitet. Es sollten die Auswirkungen auf die natürlichen Waldgesellschaften veranschaulicht und die wegen des Klimawandels vor allem in einem gebirgigen Land wie Österreich gravierenden Veränderungen der Baumartenzusammensetzung gezeigt werden. Dazu wurden Waldgebiete besucht, die dies sichtbar untermauerten. Ausflüge zu Baumschulen, zu Forstbetrieben, zu holzverarbeitenden Betrieben und Nationalparks, rundeten die Workshops ab.
Durch die Teilnahme an diesem Projekt hatten von der LFS St. Andrä vier Lehrer und 15 Schüler die Möglichkeit, sich ein Bild über die Forstwirtschaft in Europa zu machen.



Neben forstfachlichen Aspekten konnten aber auch kulturelle und gesellschaftliche Eindrücke gesammelt werden!



Die Verarbeitung dieser Baumriesen in den Laubholzsägewerken in Frankreich hinterließ einen bleibenden Eindruck!

Top Qualität an der LFS St. Andrä

Praktischer Gegenstand **Fleischverarbeitung**:

Bauchspeck	Gold	**Speckkaiser 2018**
Karreespeck I		
Karreespeck II		
Kärntner Trockenwürstl I		
Bauernsalami	Silber	
Osso Collo		
Kärntner Trockenwürstl II		
Bauchspeck (Landesgenusskrone)	**Gold**	**2. Alpe-Adria Fleischwarenprämierung**
Karreespeck II	Gold	
Bauernsalami luftgeselcht		
Trockenwürstl		
Bauchspeck	Silber	
Bauernsalami		
Trockenwürstl luftgeselcht	Bronze	
Schinkenspeck		



Ein Teil der erfolgreichen Schüler bei der 2. Alpe-Adria Fleischwarenprämierung!





Praktischer Gegenstand **Obstverarbeitung**:

Mostbirnenbrand	Gold	**Kärntner Landesbewertung 2018**
Apfelsaft Jonagold	Silber	und
Apfelsaft L3	Silber	**Mostbarkeiten Alpe Adria Verkostung 2018**
Apfelmost LM1	Silber	
Apfelmost LM2	Silber	
Apfelbrand	Silber	
Apfelsaft L2	Bronze	
Vogelbeerenbrand	Bronze	
Apfelwein	Bronze	
VMCC Apfelwein Golden Delicious	Bronze	**Kleine Zeitung – Apfelweinkost 2018**



Kärntner Landesbewertung mit Obmann Dietmar Kainz (Landesobstbauverband), Ing. Karin Ertler, Ing. Alisch Josua und Vizepräsident ÖR Anton Heritzer (Obmann des Landesverbandes der bäuerlichen Direktvermarkter Kärnten)



Mostbarkeiten Alpe Adria Verkostung 2018

10.10. LFS Stiegerhof

Bronzener Apfelsaft



Eine hohe Auszeichnung wurde dem Stiegerhof zuteil. Der „Stiegerhofer Apfelsaft“ hat bei der Alpen-Adria-Verkostung 2018 und bei den Mostbarkeiten Bronze erreicht.

Ein herzliches Dankeschön an Fachlehrer Volkmar Scheriau, der sich mit viel Freude und Engagement und hohem Zeitaufwand für den Obst- und Weinbau am Stiegerhof einsetzt.

Biodiversität, ein Thema über das wir reden

Extensives Grünland wie Einschnitt- und Zweischnittwiesen, Bergmähder, Hutweiden oder Streuwiesen zählen zu den Hot-Spots für Biodiversität. Während in Intensivwiesen vielleicht zehn verschiedene Pflanzenarten vorkommen, finden sich in einer Glatthaferwiese 60 verschiedene Pflanzenarten und mehr. Eine Faustzahl geht davon aus, dass durch Abhängigkeiten und Zusammenhänge an einer Pflanzenart zehn Tierarten hängen, deshalb sind in artenreichen Blumenwiesen sehr viele Insekten zu sehen und zu hören.

Wenn Landwirte ihre Grünlandflächen vielfältig nutzen, können sie damit zur Erhaltung der Biodiversität beitragen. Beispiele sind unterschiedliche Mähzeitpunkte oder unterschiedliche Schnitthäufigkeiten oder auch die Nutzung von Streuwiesen, Böschungen oder das Belassen von Randstreifen (Feldraine). Auch Streuobstbestände, Einzelbäume und Strukturen wie Hecken, Steinmauern und Lesesteinhaufen sind sehr wertvolle Lebensräume für Tier- und Pflanzarten.

Zur Erhaltung der Biodiversität können wir alle beitragen, als Konsumenten bei unseren Kaufentscheidungen genauso wie Landwirt/innen bei der Bewirtschaftung ihrer Grünlandflächen.



DI Wolfgang Ressi vom Umweltbüro Klagenfurt mit Schülern

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment



Die Direktvermarktung spielt am Stiegerhof eine bedeutende Rolle. Bei einem tierischen oder pflanzlichen Produkt dabei zu sein – vom Tier, von der Pflanze über die Verarbeitung bis zum Augenblick, in dem das fertige Erzeugnis über die Verkaufstheke geht – ist eine große Erfahrung für die Schüler und Schülerinnen.
Der Direktvermarktungsunterricht zieht sich durch alle drei Jahre Landwirtschaft. Angeboten werden an den Verkaufstagen Produkte wie Selchfleisch, Selchwürstel, Speck, Leberwurst, Leberkäse, Käse, Brot, Reindling, Apfelsaft, Apfelmost, Brände, Liköre und Honig.

Frische Fische, frische Fische



Auch dieses Schuljahr wurde im 1b Jahrgang der §26-Kurs gem. KF-G (Jahresfischerkartenbewerber) im Umfang von acht Stunden abgehalten. Vielen Dank an den Referenten Lois Spieß vom Big Fish Angelcenter. Die Schüler und Schülerinnen sind somit berechtigt eine Steuerkarte zu lösen um dann eine Jahresfischerkarte zu kaufen.
Einige Teiche fischten die Schüler gemeinsam mit dem SZF Villach ab. Ein Teil der Fische wurde im Stiegerhofer Teich eingesetzt. Sie dürfen hier zwei Jahre wachsen und gedeihen. Mit dem 2b Jahrgang wurden Fische ausgenommen und eingesurt und am Tag darauf geräuchert. Natürlich wurde dann das leckere Produkt gleich fachgerecht zerlegt und verzehrt. Vielen Dank an Rudi Lackner vom SZF Villach für die perfekte Organisation.

Jungfernlese in der Riede „Teichhügl“

Wieder war es ein sehr schwieriges Jahr für die Junganlage am Teichhügl. Leichter Frost am 20. April 2017, sowie zwei Hagelereignisse im Juli hatten den Jungreben zugesetzt. Trotzdem ist es uns gelungen 100 kg Trauben zu ernten. Chardonnay, Gelber Muskateller, Rheinriesling und Sauvignon Blanc wurden gemeinsam gekeltert und abgefüllt. 65 Flaschen „Stiegerhofer Gemischter Satz“ waren das Ergebnis eines arbeitsreichen Weinjahres. Am 17. März 2018, beim Stiegerhofer Absolvententag, wurde der Wein offiziell von den anwesenden Absolventen verkostet und für ausgezeichnet befunden.



2. Kärntner Jungzüchter Grand Prix in der Zollfeldhalle in St. Donat

Trotz starker Konkurrenz schon etablierter Jungzüchter konnten unsere Vorführ-Neulinge Julia Klammer (2b), Katharina Schaar (2b) und Kai Poppel (3b) einen persönlichen Sieg für sich erringen. Sie waren in ihrem Tun sehr engagiert und haben das Zeug dazu, auch zukünftig bei solchen Schauen mitzumachen.
Wir gratulieren zu eurem Durchhaltevermögen und zum sehr guten Vorführen eurer Tiere, die ihr sauber hergerichtet habt. Vielen Dank auch an Fachlehrer Günter Tschernitz und seinen Söhnen Gregor und David, die die Stiegerhofer Mannschaft tatkräftig unterstützt haben.

Unsere Schulpräsentation konnte sich sehen lassen. Einige Schüler und Schülerinnen des 2. und 3. Jahrganges konnten mit viel Witz und Engagement einen Beitrag zum Jubiläum „200 Jahre Raiffeisen – Genossenschaftswesen“ kreativ interpretieren.

Die gute Zusammenarbeit zwischen unserer Schule und den Kärntner Jungzüchtern ist uns allen ein wichtiges Anliegen. Unsere Schüler und Schülerinnen sind die nächste Generation in der Landwirtschaft. Es ist deshalb wichtig, dass sie die vielen Facetten der Tätigkeit in der Landwirtschaft möglichst früh kennenlernen.





„Stiegerhofer Jausenkas“ erhielt die Landesgenusskrone

Die Genusskrone ist die höchste Auszeichnung für bäuerlich hergestellte Lebensmittel in Österreich. Sie wird nur alle zwei Jahre vergeben. Den Milchprofis vom Stiegerhof gelang es bereits zum dritten Mal in Folge die Landesgenusskrone für den „Stiegerhofer Jausenkas“ zu ergattern. Der Preis wurde im Rahmen der Woche der Landwirtschaft in Krastowitz feierlich übergeben.
Es handelt sich dabei um einen halbharten Schnittkäse mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Er ist schnittfest, gschmackig und elastisch im Teig. Den vollen Geschmack entfaltet er nach einer Reifezeit von vier Monaten.



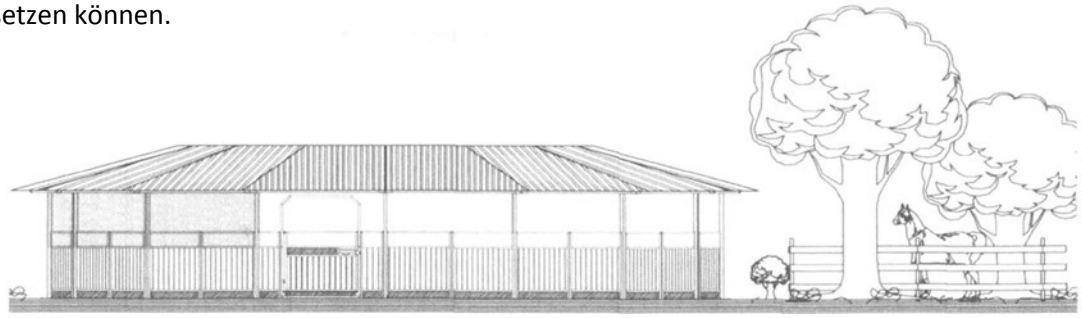
Stiegerhofer Schülerinnen und Schüler erfolgreich bei den Waldmeisterschaften



Die Schülerbewerbe der Waldarbeit erreichten mit der Staatsmeisterschaft am 25. und 26. April in der Försterschule Bruck an der Mur ihren Höhepunkt. 24 Teams, zu je vier 4 Schülern oder Schülerinnen traten in fünf Waldarbeitsdisziplinen an. Unter dem wichtigsten Kriterium der Arbeitssicherheit ging es um Schnittgeschwindigkeit, Präzision und Geschicklichkeit. Für die jungen Menschen ist es eine prägende Erfahrung - Ziele mit Eifer zu verfolgen und letztlich auch Erfolg zu haben. Diese Motivation soll fürs Leben mitgenommen werden.
Diese Freude für den Wald ist nun sichtlich auch auf die Schülerinnen übergesprungen: Die LFS-Stiegerhof trat heuer zum ersten Mal auch mit einem Mädchenteam an. Unsere Mädchen können: zwei Stockerlplätze für Annika Egger im Kombinationsschnitt und beim Kettenwechsel (jeweils 3. Platz). Für das zum ersten Mal angetretene junge Girls-Team ist der 4. Platz im Team super.
Tobias Wohlmuther und Johannes Wandaller qualifizierten sich für den Finalbewerb – dem Entasten. Das heißt sie haben bis dorthin über alle Disziplinen schon sehr gute – stabile Ergebnisse erreicht. Durch diesen mitreißenden Bewerb positionierten sich die beiden letztlich auf den 6. und 7. Gesamtrang.
Voll aufgegangen ist für Kai Warmuth sein unermüdlicher Trainingseinsatz: Er war fehlerlos in der Disziplin Kettenwechsel und nur 0,45 Sekunden langsamer als der amtierende Weltmeister. Mit einer sensationellen Zeit von 9,09 Sekunden erreichte er Gold.
Beide Teams standen nach dem ersten Bewerbstag an 2. Stelle. Am nächsten Tag schlichen sich Fehler ein und beide Teams verfehlten nur um wenige Punkte einen Stockerlplatz. Die Ersatzwettkämpfer nahmen an einem Head-to-Head Kettenwechsel teil. Im packenden Bewerb erkämpfte sich Stiegerhofer Wettkämpfer Thomas Runda Gold.

Spatenstichfeier für die Errichtung der Longier- und Führanlage

Am Mittwoch den 6. Dezember 2017 wurde zur Spatenstichfeier für die Errichtung der Longier- und Führanlage eingeladen.
Diese Longier- und Führanlage ist eine wesentliche Verbesserung für die Ausbildung an unserem Schulstandort.
Wir freuen uns schon sehr auf das nächste Schuljahr, wo wir dann die wunderschönen Hallen im Schulalltag einsetzen können.





DI Gerhard Hoffer, LSI Maria Innerwinkler, Dir. Johannes Leitner, Bgm. Max Linder, Bgm. Christian Poglitsch, Architekt Hr.DI Wolfgang Gärtner, LR Christian Benger, FBL Ing. Anton Freithofnig, LSI Alfred Altersberger, Dir. Gerfried Pirker, LPZ Obmann Ing. Marjan Cik

FACHEXKURSION der beiden 1. Jahrgänge – Fachrichtung Pferdewirtschaft

Die beiden 1. Jahrgänge, die Schüler/innen der LFS-Stiegerhof und KTS-Villach, Fachrichtung Pferdewirtschaft, fuhren auf die Welser Messe. Auf dem Weg nach Wels konnte am ersten Tag der „Red Bull Hangar 7“ bei Salzburg und die Stadt Salzburg besichtigt werden. Die Welser Messe am zweiten Tag war für die Schüler/innen und die Begleitlehrerinnen (Fr. Ing. Bettina Legat-Moser und Fr. Ing. Petra Stauder) das Highlight der Exkursion. Die Krönung - die Abendshow – faszinierte alle. Den Abschluss am dritten Tag bildete das Pferdezentrum Stadl Paura und ein Internationales Fahrturnier.



Nachhaltige Holzwirtschaft - die schonende Nutzung vom Wald und Flur

Im Rahmen des praktischen Unterrichts wird von der Fachrichtung Landwirtschaft gemeinsam mit der Fachrichtung Pferdewirtschaft die nachhaltige Nutzung der Waldwirtschaft im praktischen Unterricht praktiziert.
Die Arbeit mit Rückepferden ist nicht etwa Nostalgie, sondern naturnahe Waldwirtschaft, die auch heute noch in Teilbereichen durchaus sinnvoll ist. Pferde können auch im unwegsamen Gelände arbeiten und hinterlassen dabei kaum Spuren oder Schäden im Waldboden. Pferde sind viel wendiger als Maschinen und können Baumstämme auch durch enge Wege transportieren. Alle Schülerinnen und Schüler haben leibhaftig verspüren können, wie sich ein Pferd richtig lenken lässt. Nach diesem Tag hatten alle Schüler/innen großen Respekt vor der Arbeit des Holzziehens und der Leistung eines Holzrückepferdes.





Sonderprüfungen im Reiten und Fahren



Wie jedes Jahr treten unsere Schüler/innen zu Sonderprüfungen in Reiten und Fahren an. Gestartet haben heuer die Westernreiter. Es bestanden 10 Schüler/innen das Westernreitabzeichen. Danach hatten die Reiter 3 Termine für den Reiterpass, die Reiternadel und die Reitlizenz. Bei diesen Sonderprüfungen haben 37 Schülerinnen die Reitabzeichen bestanden. 23 Schüler/innen traten zum ÖFAB (Österreichischen Fahrabzeichen in Bronze) an und glänzten mit tollen Leistungen. Die letzte Fahrprüfung im Schuljahr war dann die F1 Fahrlizenz, welche alle 7 Schüler/innen bestanden haben. Gesamt wurden heuer **77 Prüfungen** im Reiten und Fahren absolviert, diese Anzahl ist sehr erfreulich, da diese Sonderprüfungen freiwillig gemacht werden können. Wir sind sehr stolz auf unsere Schüler/innen – herzliche Gratulation!





Kunst am Pferd – Anatomie hautnah erleben!

Die Anatomie des Pferdes ist Teil des Unterrichtsfaches Veterinärkunde der Fachrichtung Pferdewirtschaft an der LFS Stiegerhof.
Die Schülerinnen und Schüler der Kooperationsklasse 1C, 2A und 3A versuchten sich dabei in einem Projekt mit großer Begeisterung als Künstler am Pferd! Verschiedene Ausschnitte des Skelettes und verschiedene Organe wurden direkt auf das Pferd gemalt um die theoretischen Grundlagen nun am „lebenden Objekt zu begreifen und zu betrachten.
Denn um ein Pferd gesund zu erhalten, es richtig zu fordern und zu fördern, bzw. die Reiterhilfen korrekt einzusetzen muss man wissen, wie es „funktioniert".
Auf jeden Fall machte es allen Schülern großen Spaß und die Pferde genossen die Aufmerksamkeit.



Schüler der Kooperationsklasse 1C, KV Petra Stauder mit Noriker Mounty

Start der ersten Kooperationsklasse



1. Kooperationsklasse KTS/LFS mit KV Ing. Petra Stauder

Nach zweijähriger Planungszeit war es nun soweit. Die Schulen **KTS – Kärntner Tourismusschule** und die **Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof** starteten im September 2017 einen in Österreich einzigartigen Schultyp: **die 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus und Pferdewirtschaft mit Maturaabschluss**.

21 pferdebegeisterte Schüler/innen meldeten sich an der KTS Kärntner Tourismusschule an, absolvieren 5 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 an der LFS Stiegerhof im Bereich Pferdewirtschaft mit Fächern wie Reiten und Fahren, Pferdehaltung und Zucht, Veterinär und landwirtschaftliche Tätigkeiten.

Nach nur 5 Jahren erwerben die Schüler/innen sowohl den Berufstitel Touristikkaufmann/-frau als auch den landwirtschaftlich geprüften Pferdewirtschaftfacharbeiter. Die natur- und praxisnahe Ausbildung am Stiegerhof ist optimal auf alle zugeschnitten, die Pferde und Pferdesport lieben. Der Abschluss des Schulzweigs mit Matura eröffnet zusätzlich weltweite Chancen in zahlreichen Berufsfeldern wie Gastronomie, Hotellerie, in Reisebüros, bei Reiseveranstaltern und natürlich Betrieben, welche Tourismus und Pferdewirtschaft verbinden. Selbstverständlich ist es möglich, nach der Matura auch ein Studium zu beginnen.

In beiden Schulen können darüber hinaus noch eine Reihe von wertvollen Zusatzzertifikaten erworben werden. Am Stiegerhof handelt es sich dabei um den Reiterpass, Reiternadel, Reiterlizenz, Bronzenes Fahrabzeichen (ÖFAB), Fahrlizenz (F1 Lizenz), Wanderreitabzeichen, Westernzertifikat (ÖWRAB), Bronzenes Vierspännerabzeichen (ÖFAB-V), Longierabzeichen, Tiertransportbefähigungsnachweis (LFI), und viele mehr. An der KTS kann man Zusatzzertifikate wie Jungsommelier, Jungbarkeeper oder Barista auswählen. Da der Abschluss auch touristische Gewerbeberechtigungen und die Unternehmerprüfung abdeckt, absolvieren die Schüler/innen 32 Wochen Praktika in Tourismusbetrieben – zum Teil mit Pferdebezug.

Für den Verantwortlichen für die Pferdewirtschaft am Stiegerhof, Ing. Anton Freithofnig, ist es besonders positiv, den etablierten Ausbildungsschwerpunkt Pferdewirtschaft nun auch mit Matura anbieten zu können.



IMPRESSUM:

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