

SCHULBERICHT - 2018/2019

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen

GARTENBAU



LANDWIRTSCHAFT



BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT



AGRAR - HAK



KTS - PFERDEWIRTSCHAFT



PFERDEWIRTSCHAFT



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
	3.3. Kompetenzorientierte Abschlussprüfung 2019 LFS Kärnten	6
4.	Internat	7
5.	Landwirtschaftliche Fachschulen	8
	5.1. Schulstandorte	8
	5.2. Fachrichtungen und Leitung	8
	5.3. Organisation.....	9
	5.4. Abschlüsse — Anrechnungen, Zusatzqualifikationen und Kurse	9
	5.5. Unternehmerische Bildung	12
	5.6. Klassen– und Schülerzahlen im Schuljahr 2017/2018.....	13
	5.7. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung nach Fachrichtung.....	13
	5.8. Kursstätten	14
	5.9. Landesschulgüter	18
6.	Landwirtschaftliche Berufsschule	20
	6.1. Leitung.....	20
	6.2. Organisation	20
	6.3. Klassen– und Schülerzahlenentwicklung	21
7.	Lehrer/innen	21
	7.1. Anzahl der vollen Dienstposten	21
	7.2. Versetzung in den Ruhestand bzw. Pensionierungen.....	21
	7.3. Neueinstellungen	21
	7.4. Fortbildung für Lehrer/innen	22
8.	Mitarbeiter/innen in Schulen, Landesschulgütern	23
9.	Schulärztliche Betreuung	23
10.	Highlights und Aktivitäten aus dem Schuljahr 2018/2019	25
	10.1. Fachschulen sind Genussschulen	25
	10.2. Slow Food	26
	10.3. Prämierungen, Wettbewerbe, Medaillen.....	28
	10.4. Hauswirtschaft 4.0.....	32
	10.5. LFS und Agrar-HAK Althofen.....	33
	10.6. LFS Buchhof	35
	10.7. Bildungszentrum Ehrental	37
	10.8. Bildungszentrum Litzlhof.....	39
	10.9. LFS Drauhofen	40
	10.10. LFS Goldbrunnhof.....	42
	10.11. LFS St. Andrä	45
	10.12. LFS Stiegerhof.....	48
	Impressum.....	51

1. Vorwort

Zukunftsschule LFS



Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz gehören zu den prägendsten Themen unserer Zeit, denn sie sind große gesellschaftliche Herausforderungen. Es geht um die Zukunft unserer Jugend und nächsten Generationen. Und es sind gerade die Landwirtschaftlichen Fachschulen, die sich dabei hervortun und positionieren: ökologische Wirtschaftsweise, Erhaltung der Kulturlandschaft, Produktion gesunder Lebensmittel und innovative Umwelttechnik sind nur ein paar der Ausbildungsinhalte, die einen großen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit leisten.

Viele denken bei Landwirtschaftlichen Fachschulen ausschließlich an die Vermittlung bäuerlicher Traditionen und Werte. Auch das wird gelehrt und das ist auch gut so. Aber unsere heutigen LFS-Schulstandorte gehen weit darüber hinaus. Sie schließen spannende Kooperationen mit Partnerschulen ab, bieten innovative Praxislehrgänge und am Arbeitsmarkt orientierte Zusatzausbildungen an. Das Landwirtschaftliche Schulwesen hat sich damit zu einem Schultyp weiterentwickelt, der unverzichtbar geworden ist in der Kärntner Bildungslandschaft. Die vorausschauende und

nachhaltige Ausbildung qualifiziert die Absolventinnen und Absolventen zu kompetenten Hofübernehmern, zu innovativen Selbstständigen und zu begehrten Mitarbeitern.

Als zuständiger Agrarreferent des Landes Kärnten blicke ich stolz auf die Landwirtschaftlichen Fachschulen und es ist mir ein großes Anliegen, diesen Schultyp zu stärken und durch Investitionen in die Standorte abzusichern. Denn ich bin überzeugt davon: es ist eine Investition in die Zukunft der heimischen Landwirtschaft und die Zukunft der nächsten Generationen!

Ein herzlicher Dank geht an die Lehrkräfte und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Schulen und der Verwaltung. Ohne ihre Voraus- und Weitsicht, ihren Willen zur Weiterentwicklung sowie ihre Offenheit für Neues und für Veränderungen wäre dieser Erfolg nicht möglich.

Ich gratuliere Ihnen allen zum abgelaufenen Schuljahr und wünsche Ihnen für die Zukunft viel Erfolg und alles Gute!

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 geburtenschwacher Jahrgänge die Klassen nach wie vor gut 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 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. 71/2018, 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.

Die konstituierende Sitzung für den Landwirtschaftlichen Schulbeirat hat am 21. September 2018 im Amt der Kärntner Landesregierung stattgefunden.

Diesem Schulbeirat gehören an:

Mitglieder mit beschließender Stimme:

Vorsitzender: Landesrat Martin GRUBER, 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.

Vizepräsidentin KR Astrid BRUNNER, Hohenfeld 6, 9201 Krumpendorf

KR Michael SCHNABL, Draschitz 21, 9613 Feistritz/Gail

KR Rosemarie SCHEIN, Loschental 20, 9470 St. Paul

KR Thomas RINNER, Timrian 7, 9361 St. Salvator

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

Ing.ⁱⁿ Gertrud WASTIAN, Adalbertstifterstraße 5, 9360 Friesach

Ing. Franz JAMNIG, Mittertrixen 50, 9102 Völkermarkt

Ing.ⁱⁿ Mag.^a Anna SETZ, Kreuth 61, 9065 Ebenthal

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 Ing.ⁱⁿ Maria INNERWINKLER, 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. 71/2018, 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.

3.3. Kompetenzorientierte Abschlussprüfung 2019 LFS Kärnten

Mit dem neuen Lehrplan (K-LSchG und K-LSchV 2016) ist jede/r Schüler/in einer drei- oder vierstufigen Fachschule berechtigt, zum Erwerb einer begünstigten Anerkennung des Fachschulbesuchs nach bundes- oder landesrechtlichen Vorschriften seine Ausbildung durch eine Abschlussprüfung zu beenden. Durch die erfolgreiche Ablegung der Abschlussprüfung wird jedenfalls gemäß § 8 Abs. 2 K-LFBAO die Facharbeiterprüfung in der Hauptfachrichtung ersetzt.

Diese wurde mit dem Schuljahr 2018/19 erstmalig in der neuen Form durchgeführt.

Bestandteile der Abschlussprüfung

- Abschließende schriftliche Arbeit
- Klausurarbeit Deutsch und Kommunikation (max. 180 min)
- Fach-Klausurarbeit (max. 180 min)
 - o Fachgebiet mit Unternehmensführung und Rechnungswesen
 - o Praktische Prüfung: 1 Wahlfach (nicht länger als 60 min)
- Mündliche Prüfung: 1 Wahlfach (max. 15 min)

Anzahl der Prüfungen

Schule	Anzahl	bestanden	nicht bestanden
Althofen – LW	42	42	
Althofen - BHM	7	7	
Buchhof - BHM	19	19	
Drauhofen - BHM	20	19	1
Ehrental - BHM	19	16	3
Goldbrunnhof – LW	45	43	2
Litzlhof – LW	54	53	1
St. Andrä – LW	42	42	
Stiegerhof – LW	18	18	
Stiegerhof – PW	26	26	
GESAMT	292	285	7

Kompetenzorientierte Aufgabenstellung

Die Klausurthemen waren der Schulbehörde vorzulegen. Es ist erfreulich, dass es gelungen ist, den Fokus von „abgefragtem“ Wissen hin zu „angewandtem“ Können zu legen und eine sehr wertschätzende, positive Prüfungsdurchführung festgestellt werden konnte.

4. Internat

Leben im Schülerwohnheim

Alle Landwirtschaftsschulen in Kärnten bieten auch die Möglichkeit, im angeschlossenen **Internat** zu wohnen. Dadurch ergibt sich ein Ineinandergreifen von Unterricht, Lernzeit und Freizeit. 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.



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.

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 zum ganzheitlichen, auf Wertevermittlung basierenden Bildungsansatz 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:

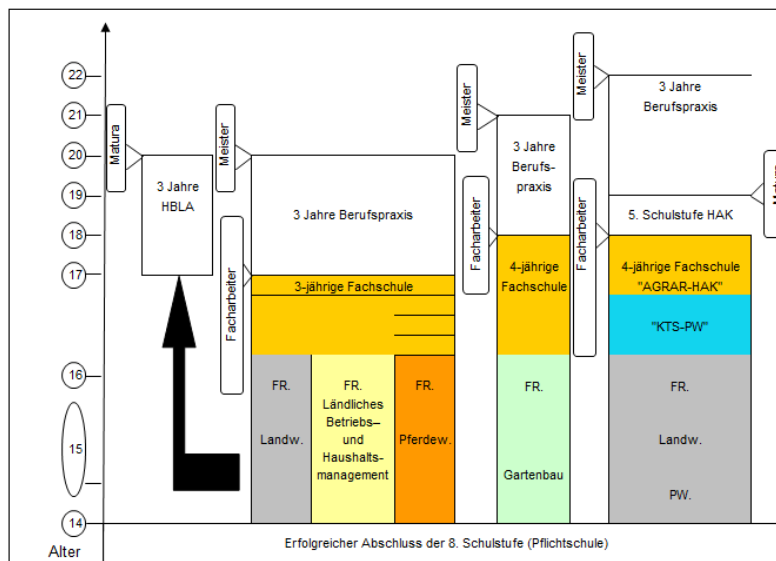
- ◆ Ehrental FD Ing.ⁱⁿ Waltraud STROJ

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 fünfjährige 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 „Pferdewirtschaftsfacharbeiter“.
- ♦ 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 in den Fachrichtungen **LANDWIRTSCHAFT, PFERDEWIRTSCHAFT, GARTENBAU und BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT** folgende Kurse absolviert bzw. Zusatzqualifikationen erworben werden:

Kurse:

- ◆ Erste-Hilfe-Kurs
- ◆ Traktorführerkurs
- ◆ Melk- und Tierpflegekurs
- ◆ Eigenbestandsbesamungskurs
- ◆ Pferdewirtschaft—Turnierwesen
- ◆ Mopedausweis

Zertifikate/Anrechnungen/Zusatzqualifikationen:

- ◆ Abschlussprüfung
- ◆ Europäischer Computerführerschein (ECDL)
- ◆ ECDL Advanced
- ◆ Unternehmerführerschein (WKO)
- ◆ Typing Master
- ◆ Computerunterstützter Unterricht
- ◆ Tiertransportbefähigungsnachweis (LFI)
- ◆ Berechtigung der Rinderbesamung im eigenen Betrieb
- ◆ Schulung – Ktn. Landes- Pflanzenschutzmittelgesetz
- ◆ Kurs — Anwendung von Tierarzneimitteln lt. Tierarzneimittelkontrollgesetz
- ◆ Sachkundenachweis gemäß Tierschutz-Schlachtverordnung 2015
- ◆ Theoretischer Teil der Forstanschlusslehre
- ◆ Bescheinigung gem. Ktn. Landes-Pflanzenschutzmittelgesetz
- ◆ Prüfungsbestätigung für Grundkenntnisse in Servierkunde und im praktischen Servieren fürs Gastgewerbe (WKO)
- ◆ Umfangreiche praktische und theoretische Servierprüfung fürs Gastgewerbe (WKO)
- ◆ Anerkennung des theoretischen und praktischen Teils für Lehrabschlussprüfung zum/zur Betriebsdienstleister/in — BDL
- ◆ Reiterpass, Reiternadel, Reiterlizenz
- ◆ Bronzenes Fahrabzeichen
- ◆ Fahrlizenz (F 1 Lizenz)
- ◆ Wanderreitabzeichen
- ◆ Westernzertifikat (ÖWRAB)
- ◆ Westernwanderreitabzeichen
- ◆ Longier Abzeichen
- ◆ Bronzenes Vierspannerabzeichen (ÖFAB-V)
- ◆ Übungsleiter Reiten/Fahren
- ◆ Jagdausübungsberechtigung (Kärntner Jägerschaft)
- ◆ Fischereiberechtigung

- ◆ Pflegefit-Ausweis (Österreichisches Jugendrotkreuz)
- ◆ Babyfit-Ausweis (Österreichisches Jugendrotkreuz)
- ◆ Sozialvolontär (Kärntner Hilfswerk)
- ◆ Kindernotfall
- ◆ Zertifikat Freizeitcoach für Kinder und Jugendliche (FCKJ)

- ◆ Juniorzertifikat (Schüler/innen gründen Unternehmen)
- ◆ Office Assistent/in (WIFI)
- ◆ Bürokraft im medizinischen Bereich (WIFI)

- ◆ Allroundschwimmer-Abzeichen

- ◆ Selbstverteidigungskurs

- ◆ Tanztraining

- ◆ Musik Kreativ

- ◆ Zusatzqualifikation für Bäuerliche Gästebetreuung oder Bäuerliche Direktvermarktung

- ◆ Allergenschulung
- ◆ Hygieneschulung

Schulautonome Kurswochen:

- ◆ Hauswirtschaft
- ◆ Haltung und Pflege von Nutztieren
- ◆ Betreuung und Pflege in der Familie
- ◆ Gastrokurs und Service oder Erneuerbare Energie
- ◆ Forstbringung
- ◆ Moderne Tierhaltung
- ◆ Almwirtschaft und Naturschutz
- ◆ Tiergesundheitskurs
- ◆ Holz- und Metalltechnikkurs
- ◆ Holzbautechnikkurs
- ◆ BIO Einführung (Einstieg in die Biologische Landwirtschaft)
- ◆ Milchworkshop
- ◆ Melk- und Tierpflege
- ◆ Waldpädagogik
- ◆ Babyfit und Erste Hilfe Kurs und Kindernotfall
- ◆ Servierkunde intensiv
- ◆ „Gastro-Woche“

5.5. 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 kompetenzorientierten Lehrplan wurde nicht nur die optimale Verknüpfung von Theorie und Praxis 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.

In der Kärntner Landwirtschaftlichen Schulverordnung wird mehrmals explizit der Verweis auf die Unternehmensführung gegeben, so z.B. im Hinweis, dass in das Thema der abschließenden schriftlichen Arbeit die Kompetenzen der „Unternehmensführung“ sowie persönliche Erfahrungen mit einzubeziehen sind.

Weiters wird, neben fundierter landwirtschaftlicher Betriebswirtschaft, auch kaufmännisches und wirtschaftliches Grundwissen durch die Inhalte des Unternehmerführerscheines® der Wirtschaftskammer Österreich vermittelt. Diese sind mit unserem Lehrplan in vielen Punkten identisch. Abschließend besteht die Möglichkeit, die Prüfungen zu den einzelnen Modulen abzulegen.

Mit dem neuen Lehrplan und dem damit einhergehenden Stundenausmaß in unternehmerischer Bildung haben die Absolvent/innen der Landwirtschaftlichen Fachschulen auch Anspruch auf Anrechnungen bzw. Ersatz der gewerblichen Unternehmerprüfung.



5.6. Klassen- und Schülerzahlen im Schuljahr 2018/19

	Schüler/innen	Prozent
Fachrichtung Landwirtschaft	802	64,52
Fachrichtung Ländl. Hauswirtschaft/Betriebs- und Haushaltsmanagement	279	22,45
Fachrichtung Pferdewirtschaft	76	6,11
Fachrichtung Gartenbau	51	4,10
KTS	35	2,82
Gesamt	1243	100,00

5.7. Klassen- und Schülerzahlenentwicklung nach Fachrichtung

Standorte	Schüler männlich	Schülerinnen weiblich	Gesamt	Klassen
Althofen LFS—LW + BHM	117	47	164	6
Althofen Agrar-HAK	66	78	144	6
Buchhof	-	74	74	3
Drauhofen	-	48	48	3
Ehrental GB	25	26	51	4
Ehrental BHM	12	58	70	5
Goldbrunnhof LW + BHM	113	63	176	6
Litzlhof	175	11	186	6
St. Andrä	131	9	140	6
Stiegerhof LW + PW	74	81	155	6
KTS	1	34	35	2
Gesamt	714	529	1243	53

Entwicklung ab dem Schuljahr 2008/09

Schuljahr	Klassen	Schüler/innen					Gesamt	Index
		FR - LW	FR – BHM	FR – GB	FR – PW	KTS		
2008/09	52	731	448	94	25		1298	111
2009/10	52	738	467	91	27		1323	113
2010/11	50	727	450	91	53		1321	113
2011/12	50	794	377	82	62		1315	113
2012/13	51	811	337	81	63		1292	111
2013/14	49	825	292	78	57		1252	107
2014/15	50	828	321	66	65		1280	109
2015/16	51	850	318	63	63		1294	110
2016/17	54	831	322	59	73		1285	109
2017/18	53	809	283	55	79	21	1247	107
2018/19	50	802	279	51	76	35	1243	107

Stand: per 01/10/2018

5.8. Kursstätten — zur Vertiefung spezieller Ausbildungsinhalte im Schuljahr 2018/19

Almwirtschaftskurse auf der Litzlhofalm

Im Schuljahr 2018/19 wurden wiederum Almwirtschaftskurse für alle Kärntner Landwirtschaftsschulen angeboten. Neben der LFS Litzlhof haben die Landwirtschaftlichen Fachschulen Althofen, Ehrental und Stiegerhof (Fachrichtungen Landwirtschaft und Pferdewirtschaft) davon Gebrauch gemacht und jeweils ein- bzw. zweitägige Almwirtschaftskurse absolviert.

Inhalte der Kurse:

- ⇒ Informationen über die Bedeutung und die zahlreichen Funktionen der Almwirtschaft sowie über aktuelle almrelevante Themen
- ⇒ Das Erkennen und die Bedeutung wichtiger Almpflanzen
- ⇒ Besichtigung der angelegten Versuchsflächen zu unterschiedlichen Themen der Almrevitalisierung
- ⇒ Praktische Durchführung von Schwendarbeiten und Almverbesserungsmaßnahmen
- ⇒ Herstellung von Salz- und Wassertrögen aus Lärchenholz
- ⇒ Erkennung wichtiger Almkräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten in der Naturmedizin
- ⇒ Praktische Ermittlung der Almfutterfläche auf Beispielsparzellen



Wichtige Informationen über alpine Gefahren, die besondere Qualität von auf der Alm produzierten Lebensmitteln und ein Almwirtschaftsquiz rundeten das vielseitige Programm ab. Bei den 2-tägigen Kursen erfolgte außerdem eine Wanderung zur nahegelegenen Alexanderalm. Dort konnten neben den Almrevitalisierungsflächen auch die Almkäserei und der Melkstand besichtigt werden.

Insgesamt 143 Schüler/innen haben im abgelaufenen Schuljahr diese Almwirtschaftskurse absolviert. Darunter auch 5 Schüler/innen der Landwirtschaftsschule Naklo/Slowenien — im Rahmen einer Kooperation mit dem Biosphärenpark Nockberge, sowie 8 Schüler/innen aus Dänemark — im Rahmen eines Schüleraustausches mit der LFS Althofen.



Zusätzliche Aktivitäten auf der Litzlhofalm:



Teilnahme am bundesweiten Projekt „Pflanzenvielfalt auf der Alm“:

Ziel des Projektes ist es, dass Almbewirtschafter/innen auf der eigenen Alm — unter fachlicher Begleitung — Praxisversuche zu Problemplanzen starten und die daraus gewonnenen Erfahrungen auch weitergeben. Auf der Litzlhofalm wurden 2 Versuchsflächen zu den Themen „Weißer Germer“ und „Almampfer“ angelegt.



Alm-Farminar:

Im Rahmen des Projektes „Pflanzenvielfalt auf der Alm“ wurden bundesweit 3 Farminare abgehalten, eines davon am 17. Juni 2019 auf der Litzlhofalm. Bei diesen Farminaren, die über das LFI Österreich organisiert wurden, erfolgte eine Internet-Liveübertragung direkt von einer Versuchsfläche der jeweiligen Alm. Die angemeldeten Farminar-Teilnehmer hatten dabei auch die Möglichkeit, Fragen an die Experten vor Ort zu stellen. Das Farminar von der Litzlhofalm ist über folgenden Link abrufbar:

<https://oe.lfi.at/aufzeichnung-lfi-farminar-almweidemanagement-17-06-2019+2500+2004886>

Investitionen:

Im Sommer erfolgte eine Generalsanierung des Hütten- und Stalldaches. Auch wurde ein Motormäher mit Mulchaufsatz zur Unterstützung der Weidepflege auf der Alm angekauft und bei den Almwirtschaftskursen vorgeführt.



Tiervielfalt:

Neben Rindern, Pferden, Ziegen und Schweinen wurden 2019 erstmals 38 Lamas auf die Alm aufgetrieben.

Ing. Josef Obweger
Almwirtschaftskursleiter

Bericht der Traktorfahrschule 2019:

Die Kursstätte für Traktorfahren mit dem Sitz an der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof wurde 1994 gegründet und kann heuer somit auf ein 25-jähriges Bestehen zurückblicken. Vor dieser Zeit wurden die Schüler/innen der Landwirtschaftsschulen durch die Traktorfahrschule der Kammer für Land- und Forstwirtschaft ausgebildet.

In dieser Zeit hat sich die Ausbildung ständig verbessert und der Prüfungsumfang stets ausgedehnt. Seit 1998 gibt es die theoretische Prüfung an einem Computer. Von da an wurden die Prüfungsfragen, die Situationsbilder und auch die Themen ständig den Neuerungen angepasst. Mittlerweile umfasst das Kapitel „Grundwissen GW“ über 1000 Fragen und der spezifische Stoff für die Führerscheingruppe F wurde mit 01. Juni 2019 von 170 Fragen auf 390 Fragen erweitert.

War vor 30 Jahren die praktische Prüfung mit wenigen Übungen relativ leicht zu schaffen, so müssen nunmehr bei der praktischen Prüfung am Hofgelände Übungen wie Slalomfahren, Zielbremsung, versetztes Einparken und Rückwärtsfahren mit dem Anhänger um 90° in eine Garage durchgeführt werden, danach erfolgt noch eine Ausfahrt in den öffentlichen Verkehr.

An den Landwirtschaftlichen Fachschulen 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. Voraussetzung dafür ist ein Alter von 16 Jahren.

Für Schüler/innen des 1. Jahrganges wird 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 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.

Ing. Alois Jordan
Fahrschulleiter



Schüler/innen der LFS Goldbrunnhof
nach bestandener Führerscheinprüfung!

Kursstätte für Melken und Tierpflege an der LFS Stiegerhof im Schuljahr 2018/19

Mein Bericht über das Schuljahr 2018/19 ist auch ein wenig ein persönlicher Rückblick über meine Melkurstätigkeit am Stiegerhof.

Seit 1970 finden am Stiegerhof Melkkurse statt, anfangs noch 2 Schulwochen lang bis zum Schuljahr 2002/03. Der Lehrstoff erstreckte sich damals vom Melken der Kühe und der Tierpflege über die Fütterung und Haltung von Rindern und Schweinen bis zu einem Erste Hilfe Kurs und einem Hauswirtschaftskurs für Burschen. Danach dauerte der Unterricht — bis heute — 1 Schulwoche lang und thematisiert nun ausschließlich das Melken von Rindern und die Tierpflege.

Zudem fanden des Öfteren Melkkurse im Rahmen eines INTERREG-Programmes statt, in welchem Schüler/innen aus dem Raum Friaul und Slowenien melken lernten.

Bis heute werden Melkkurse über das LFI für Almsenner und -hirten bzw. für den Maschinenring Kärnten und österreichweit abgehalten.

Computerunterstütztes Melken im Melkstand findet seit 1997 statt!

Ab einschließlich dem Schuljahr 2001/02 melken wir am Stiegerhof Schafe und Ziegen. Somit wird auch diese Milch bei der Vermittlung von Grundbegriffen über die Käseherstellung mitverarbeitet.

Ab dem Schuljahr 2015/16 wird neben den Modulen „Melken von Rindern bzw. Schafen und Ziegen“ im Modul „Pferdewirtschaft“ ein Einblick in die Reiterei und das Kutschenfahren gegeben. Zudem wird auf das korrekte Versorgen und Pflegen eines Pferdes, das Verladen, die Erkennung und Behandlung von Krankheiten, die Fortpflanzung, die richtige Fütterung und die artgerechte Haltung eingegangen.

Mit dem heurigen Schuljahr starteten wir am Stiegerhof erstmals ein fünfjähriges Schulprojekt mit dem Namen „cowknowhow“. In Kurzfilmen werden Themen und Fertigkeiten aus dem Fachgebiet „Tierproduktion“ bzw. „Milchwirtschaft“ der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Beiträge können sowohl im Unterricht eingesetzt werden, als auch in der Erwachsenenbildung Anwendung finden. Die Plattform heißt „cowknowhow.at“ bzw. ist auf unserer Homepage www.stiegerhof.at zu finden! Der Unterricht kann somit effektiver gestaltet und die Lehrinhalte und Fertigkeiten besser dargestellt werden.

Ich bin seit dem Schuljahr 1984/85 Melkkurslehrer am Stiegerhof. Die Melkkursleitung übernahm ich im Jahr 1991. Im Jahr 2008 gestaltete ich ein modernes zeitgemäßes Melkkursskriptum, das laufend auf den aktuellen theoretischen Wissensstand gebracht wird. Inhalt dieses Skriptums ist:

- die Technik des Maschinenmelkens;
- Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch;
- Milchbehandlung beim Produzenten;
- Hygiene und Milchqualität;
- Milchverarbeitung und der Milchpreis.

Über 20.000! Schüler/innen besuchten seit Beginn meiner Tätigkeit den, immer wieder dem technischen Fortschritt angepassten, modernen und zeitgemäßen Melk- und Tierpflegekurs. (Ø 11 Kurse bzw. ca. 350 Schüler/innen/Schuljahr + Externenkurse — LFI usw.)

Für die Zukunft wünsche ich mir, dass möglichst viele Schüler/innen unser Unterrichtsangebot für ihr weiteres Berufsleben nutzen können.

FOL Ing. Johann Strauss
Melkkursleitung



5.9. Landesschulgüter 2018/19

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

Spitzengenetik vom Schulgut Weindorf der LFS und Agrar-HAK Althofen

Am 16. März 2019 fand zum 13. Mal die Kärntner Fleischrindermesse in der Zollfeldhalle in St. Donat statt. Insgesamt wurden über 100 Tiere von 7 verschiedenen Rassen aufgetrieben und präsentiert. Die LFS und Agrar-HAK Althofen war mit insgesamt 9 Tieren der Rassen Charolais, Fleckvieh Fleisch und Limousin vertreten. Erfreulicherweise präsentierten diesmal auch Schüler/innen der LFS St. Andrä Tiere eines Partnerbetriebes. Die Preisrichterin, Anne Menrath aus Deutschland zeigte sich begeistert vom Einsatz der Jugend und lobte die ausgezeichnete Vorführleistung der Schüler/innen.

Dass am Schulgut Weindorf Fleischrinderzucht auf höchstem Niveau betrieben wird, beweisen die zahlreichen Tiere der Rassen Charolais, Fleckvieh Fleisch oder Limousin, die von verschiedenen Besamungsstationen angekauft wurden wie z.B.: die Charolaisstiere „Althofen“ und „Fratello“, oder die Fleckvieh Fleischstiere „Rekord“ und „Hörbie“.

Neben den ausgezeichneten Platzierungen der Tiere der Rasse Charolais ist besonders der Rassensieg — sowohl bei den weiblichen wie auch männlichen Fleckviehtieren — hervorzuheben. Die Kalbin „Korsett“, eine Worldwide-Tochter, beeindruckte mit einer sehr guten körperlichen Entwicklung und einem hervorragenden Fundament und konnte als jüngstes Tier den Gesamtsieg Fleckvieh Fleisch weiblich erringen.

Der bestens bemuskelte Stier „Barbier“ (V: „Barbarossa“) gewann souverän den Gesamtsieg Fleckvieh Fleisch männlich. Dieser Stier wird in naher Zukunft für die künstliche Besamung zur Verfügung stehen. Neben dem Wettbewerb war die LFS und Agrar-HAK Althofen auch in der Schmankerlstraße vertreten und kredenzte unter dem Motto „Fastfood meets Slowfood“ selbstgemachte Burger und andere Köstlichkeiten. Beim traditionellen Gewinnspiel der Fleischrindermesse steuerte die Schule auch heuer wieder wertvolle Sachpreise wie z.B.: einen Rundballenträger bei.



Litzlhof — Schulgut

Die Litzlhofer/innen ... züchten Qualität und nehmen erfolgreich an Rinderschaubewerben teil

- ⇒ Pinzgauer Gruppenleistung 2018 – über 30 Kühe
- ⇒ Höchste Dauerleistung 2018
- ⇒ Höchste Einzelleistung 2018

Stiegerhof — Schulgut

Stiegerhof präsentierte sich gut bei der Kärntnermilch Rinderschau

Groß war die Freude aller, als am 27. April im Laufe des Vormittags die Sonne zwischen den Regenwolken hervorblinzelte und es im Gegensatz zum kühlen Morgen warm wurde. Schon beim Herrichten des Geländes am Reiterhof Golz bei Weißbriach halfen Stiegerhofer Schüler/innen mit. Die Schüler/innen vom 2. Jahrgang betreuten den „Stiegerhofer Schulstand“.

Beherrschte am Vormittag und am Nachmittag die Rinderschau das Geschehen, so zeigte der Stiegerhof nach der Mittagspause eine Rinder-Vorführschau. Aus der 2b präsentierten Julian Kavalirek, Sebastian Bader und Andre Köfer ihre sehr sauber hergerichteten Kalbinnen. Auf dem leicht abfallenden Gelände zum Schauring hin hatten die vielen Zuschauer eine hervorragende Sicht auf das Geschehen. Vom 3. Jahrgang führten Julia Klammer und Katharina Schaar zwei unserer Kühe mit viel Engagement vor. Diese Stiegerhofer Gruppe wirkte im Ring sehr harmonisch und professionell, betonte der junge Schaurichter Lukas Gartner aus Südtirol.

Den Vorführsieg konnte Katharina Schaar für sich erringen, Reservesieger wurde Julian Kavalirek. „Ich bin der festen Überzeugung“, sagte der verantwortliche Lehrer Johann Strauss, „dass nächstes Jahr alle Vorführer vom 2. Jahrgang bei der Jungzüchterschau in St. Donat reif für einen „Stockerlplatz“ sind.“ Er gratulierte herzlich zu dieser hervorragenden Leistung.

Direktor Johannes Leitner stellte während dem Richten unserer Tiere die Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof mit all ihren Facetten der Ausbildung vor.

Für Tierhaltungslehrer Günter Tschernitz ist die gute Zusammenarbeit zwischen unserer Schule und den Kärntner Jungzüchtern bzw. den Zuchtgenossenschaften und -verbänden ein wichtiges Anliegen. Unsere Schüler und Schülerinnen sind die nächste Generation in der Landwirtschaft. Deshalb ist es wichtig, dass sie die vielen Tätigkeiten in der Landwirtschaft möglichst früh kennenlernen.



CowKnowHow

Am 6. Juni fand am Stiegerhof die Präsentation des Projektes „CowKnowHow“ statt. Geladen und gekommen sind die Spitzen der Kärntner Rinderwirtschaft. Das Projekt wurde im Herbst 2018 an der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof gemeinsam mit den Projektpartnern ins Leben gerufen. Ziel dieses Bildungsprojektes ist es, Themen und Fertigkeiten aus dem Fachgebiet der Tierproduktion in Kurzfilmen darzustellen. Diese sollen der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Insgesamt vier Kurzfilme, gedreht im Laufe des Schuljahres, mit Praxistipps für Schule und Bauernhof wurden dem Publikum vorgeführt. Die Kurzfilme stellen abgeschlossene Themengebiete aus dem Lehrplan der Landwirtschaftlichen Fachschulen dar. Die Inhalte sind so abgestimmt, dass die Beiträge sowohl im Unterricht eingesetzt als auch in der Erwachsenenbildung Anwendung finden können. Dabei wird besonders auf die Darstellung von praktischen Aufgaben und Tätigkeiten geachtet. Ernst Thurner, Obmann des Filmclubs Villach, und sein Team erwiesen sich als exzellente Filmer. Durch ihr Können und Mitdenken sind Meisterstücke gelungen. Zu sehen auf „youtube“.



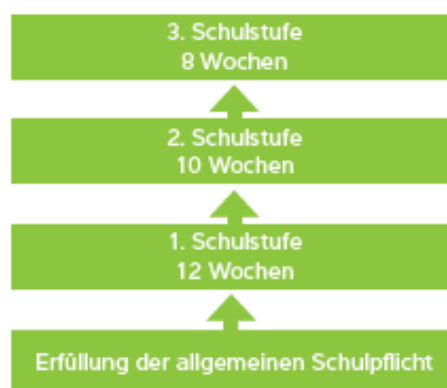
6. Landwirtschaftliche Berufsschule

6.1. Leitung

Die Landwirtschaftliche Landesberufsschule wird von Frau Direktor Ing.ⁱⁿ Waltraud STROJ geleitet. Die Fachbereichsleitung hat Herr Prof. Dipl.-Ing. Ronald PISTROL.

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 2008/2009:

Schuljahr	Klassen	Männlich	Weiblich	Gesamt	Index
2008/09	3	19	20	39	72
2009/10	3	15	20	35	65
2010/11	3	14	27	41	76
2011/12	3	8	26	34	63
2012/13	3	11	28	39	73
2013/14	3	13	21	34	63
2014/15	3	14	24	38	70
2015/16	3	11	24	35	64
2016/17	3	13	15	28	51
2017/18	3	12	10	22	41
2018/19	3	12	15	27	50

7. Lehrer/innen

7.1. Anzahl der vollen Dienstposten

Schuljahr	Berufs- schule	Landwirtschaftliche Fachschulen					Gesamt
		FR GB	FR LW	FR BHM	Fachbereichsübergreifend		
				LW/BHM	LW/PW	BHM /Gartenbau	
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	24,4	8	158,4
2018	2	62	21	27	25	21	158
2019	2	60,4	19	27	25	19	152,4

7.2. Versetzungen in den Ruhestand bzw. Pensionierungen

Herr Franz LUSCHIN

LFS Goldbrunnhof

10/2018

7.3. NEUEINSTELLUNGEN:

Frau Lisa-Katharina WILLITSCH, BA

LFS Stiegerhof

09/2018

Herr Florian AUER, BEd

LFS Goldbrunnhof

09/2018

7.4. Fortbildung für Lehrer/innen der 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.)

Die Fortbildung in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens ruht auf 5 Säulen:



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

Der Bogen spannt sich vom Thema Formulierung kompetenzorientierter Prüfungsformate, Landtechnik, Almwirtschaft, Servierprüfung bis hin zur Vernetzung Österreichs in der Außenwirtschaft.

B: SCHILF (schulinterne Lehrerfortbildung) und SCHÜLF (schulübergreifende Lehrerfortbildung); es werden mind. 3 unterrichtsfreie Tage pro Schuljahr dafür verwendet.

2018/19 war in den Schulteams stark von der Vorbereitung der verpflichtenden Abschlussprüfungen geprägt.

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 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. Fast zwei Drittel der Lehrkräfte nützen diesen Motivationsschub vor Beginn des neuen Schuljahres.

E: Online-Schulungen

Es ist zunehmend eine verstärkte Inanspruchnahme von Online-Schulungen, Webinaren, etc. festzustellen. Diese gehören damit häufig zur Gruppe C „Fortbildung eigener Wahl“, können aber, wie das Beispiel der Online-Hygienschulung, auch vom Dienstgeber vorgeschrieben sein.

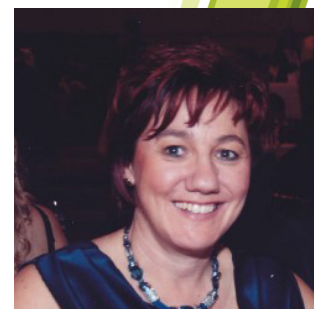
8. Mitarbeiter/innen in Schulen, Landesschulgütern

Dienstposten	Anzahl der vollen Dienstposten (VBÄ) 2018	Anzahl der vollen Dienstposten (VBÄ) 2019
Sekretärinnen	8,375	7,750
Wirtschaftler	12,500	12,500
Hauswarte	8,625	8,625
Melker	1,000	1,000
Hilfskräfte	44,500	44,375
Gesamt	75,125	74,250

9. Schulärztliche Betreuung

durch Dr.ⁱⁿ Michaela BRAMMER — Schulärztin der LFS

Schulärztlicher Tätigkeitsbericht 2018/19



Im Schuljahr 2018/19 wurden in allen Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens von den insgesamt 1036 Schüler/innen 1029 schulärztlich untersucht. Es wurden 1009 Seh- und 1027 Hörtests durchgeführt. Insgesamt erfolgten **484** Zuweisungen an (Fach)ärzt/innen bzw. zu einer psychologischen Beratung. Es erfolgte auch die Kontrolle der Impfpässe, soweit diese vorlagen.

Bei Problemen und gesundheitsrelevanten Fragestellungen, welche die Schüler/innen betrafen, wurden Eltern, Lehrer/innen und Direktor/innen beraten.

An Schulleiterkonferenzen, Helferkonferenzen (inkl. Anwendung des § 13 SMG (Suchtmittelgesetz)) und Schulveranstaltungen erfolgten Teilnahmen.

In den LFS Althofen, Goldbrunnhof, St. Andrä und Stiegerhof sowie den Bildungszentren Ehrental und Litzlhof wurde für alle männlichen Schüler der ersten Jahrgänge ein Kurzvortrag zum Thema „Gesund vom Jungen zum Mann“ mit Folderverteilung von der GKK Kärnten gehalten. In der LFS Drauhofen gab es für die Schülerinnen des dritten Jahrganges einen Vortrag zum Thema „Gesundheitsvorsorge“.

In allen Schulen (außer der LFS Drauhofen) wurden die sanitären Einrichtungen kontrolliert.

Suchtmittelkonsum an Schulen - § 13 SMG (Suchtmittelgesetz)

In der Pubertät kommt es zu einer Reihe von Veränderungen. Jugendliche versuchen sich neu zu orientieren, sie probieren neue Rollen und Werte aus, testen Grenzen aus und übertreten dabei auch manchmal die Regeln. Dazu zählt auch der Konsum von legalen und illegalen Suchtmitteln. Der Reiz des Verbotenen ist in diesem Alter nicht zu unterschätzen.

Leider macht der Suchtmittelkonsum auch vor den Landwirtschaftlichen Fachschulen nicht Halt. Das Bekanntwerden eines Drogenverdachtsfalles stellt für die Schule eine große Herausforderung dar. Einerseits gilt es, nicht überzureagieren, andererseits soll für das Herausfinden eines konkreten Verdachts auf Drogenkonsum nicht zu viel Zeit verstreichen. Wichtig ist es, Ruhe zu bewahren und Anhaltspunkte und Fakten zu sammeln.

Lehrpersonen haben die Pflicht, bei begründetem Verdacht die Schulleitung zu informieren, bei reinen Vermutungen weiter zu beobachten und zu dokumentieren, ev. sich mit Expert/innen auszutauschen und bei Unklarheit bezüglich weiterer Vorgehensweise Rücksprache mit der Schulleitung zu halten. Bestätigt sich der Verdacht, so hat die Schulleitung den § 13 SMG in Gang zu setzen. Dieser enthält eine sich ausdrücklich auf den Konsum von illegalen Suchtmitteln durch Schüler/innen beziehende Bestimmung. Sie lautet:

„Ist aufgrund bestimmter Tatsachen anzunehmen, dass ein Schüler Suchtgift missbraucht, so hat ihn der Leiter der Schule einer schulärztlichen Untersuchung zuzuführen. Der schulpsychologische Dienst ist erforderlichenfalls beizuziehen. Ergibt die Untersuchung, dass eine gesundheitsbezogene Maßnahme gemäß § 11 Abs. 2 SMG notwendig ist, und ist diese nicht sichergestellt, oder wird vom Schüler, den Eltern oder anderen Erziehungsberechtigten die schulärztliche Untersuchung oder die Konsultierung des schulpsychologischen Dienstes verweigert, so hat der Leiter der Schule anstelle einer Strafanzeige die Bezirksverwaltungsbehörde als Gesundheitsbehörde davon zu verständigen. Schulen im Sinne dieser Bestimmungen sind die öffentlichen und privaten Schulen gemäß SchOG, BGBl Nr. 242 / 1962, die öffentlichen land- und forstwirtschaftlichen Schulen sowie alle anderen Privatschulen.“

Schulen sind also verpflichtet, jenen Schüler/innen, die illegal Suchtmittel konsumieren, gezielte Hilfe anzubieten. Dadurch wird ermöglicht, frühzeitig Unterstützung in Anspruch zu nehmen, ohne Strafe, Anzeige oder Diskriminierung, nach dem Motto „Helfen statt strafen“. Dies bedeutet, dass die Schulleitung bei Vorliegen eines konkreten Verdachtes des Drogenkonsums den/die betroffene(n) Schüler/in, die Erziehungsberechtigten, Schulärzt/in, Schulpsycholog/in bzw. Klassenvorstand zu einem gemeinsamen Gespräch einlädt. Es wird protokolliert, welche Umstände zum Handeln nach § 13 SMG führen und über die Konsequenzen im Falle einer Ablehnung der Untersuchung informiert. Bestätigt sich bei der Untersuchung der Verdacht nicht, sind keine weiteren Maßnahmen notwendig. Bei bestätigtem Verdacht wird in einem Gespräch mit Schüler/in, Erziehungsberechtigten und Schulleitung die notwendige „gesundheitsbezogene Maßnahme“ nach § 11 SMG festgelegt.

Detailliertere Informationen sind dem Handlungsleitfaden zur Umsetzung des § 13 SMG unter www.schularzt.at (unter: Schulärztlicher Dienst, Bundesländerseite, Kärnten, Aktuelles) zu entnehmen.

Dr.ⁱⁿ Michaela Brammer
Schulärztin der LFS

(Quelle: Handlungsleitfaden zur Umsetzung des § 13 SMG)

DAS BESTE AUS DEM SCHULJAHR 2018/19

...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.

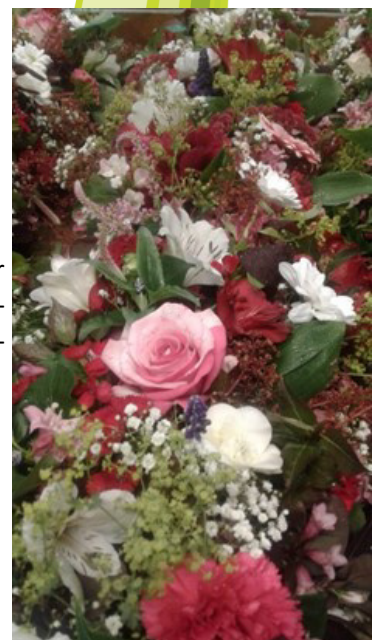
Hauptaugenmerk wird auf die Verwendung **regionaler Lebensmittel in den Schulküchen** gelegt. Die zukünftigen Landwirt/innen lernen so schon während ihrer Ausbildung, das selbst erzeugte Produkt wertzuschätzen.

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** kredenzt die Schülerinnen und Schüler als Kostprobe „Stiegerhofer Dolce Vita Cracker“. Selbstverständlich lagen auch entsprechende Rezeptkarten auf, die großen Anklang fanden.



Bei der **Familien- und Brauchtumsmesse** im November stand das Thema Honig im Mittelpunkt. Wiederum fanden die Rezeptkarten für Honig-Zimt-Muffins und der Goldbrunnhofer Biohonig reißenden Absatz.



10 Jahre Genussland Kärnten mit einem großen Fest am Neuen Platz war Anlass, um wieder einmal die prämierten Cocktail-Kreationen der Fachschulen Althofen und Ehrental anzubieten. Die Fachrichtung Gartenbau zeichnete für den herrlichen Blumenschmuck verantwortlich.

10.2. Slow Food

Landwirtschaftliche Fachschulen und Slow Food

Slow Food geht vom Italiener und Visionär Carlo Petrini aus und steht mittlerweile weltweit für gut, sauber und fair erzeugte und verarbeitete Lebensmittel.

Der Slow Food Ansatz zur Bildung basiert auf der Ansicht, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist.

- Geschmacksbildung ist das beste Mittel gegen die Flut aus Fast Food und genormten Lebensmitteln; sie ist der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schützen.
- Die Bildungsprojekte von Slow Food haben verschiedene Formate: Geschmackserlebnisse, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten.



Die Landwirtschaftsschulen nehmen als Ausbilder der Produzenten des Urproduktes hier eine wichtige Rolle ein und sehen gute Möglichkeiten der Kooperation:

1. Weitergabe von **Fachwissen**.
2. Integration von **Slow Food-Inhalten in den Lehrplan**.
3. **Ausbau der schulautonomen, praxisbezogenen Projekte** an den schuleigenen Landwirtschaftsbetrieben und mit regionalen Produzenten. Brotgetreideproduktion, Fleisch und Milch, Fisch, Imkerei, Obst und Gemüse, Hopfen und Wein, etc. sind derzeit schon ein Thema.
4. **1-2 verantwortliche Lehrkräfte pro Schule**, die das Thema Slow Food koordinieren.
5. **Wissensaustausch** zwischen den Landwirtschaftlichen Fachschulen und den Slow Food Travel Partnern.
6. **Zusammenarbeit mit anderen Bildungseinrichtungen** — vom Kindergarten bis zu weiterführenden Schulen.
7. Integration des Themas **Slow Food in der verpflichtenden Abschlussprüfung**, z.B. im Rahmen der abschließenden schriftlichen Projektarbeit.
8. **Praktikumsplätze** im Rahmen des zu absolvierenden Pflichtpraktikums.

Beispiele von Aktivitäten und Projekten im Schuljahr 2018/19

Terra Madre – Salone del Gusto 2018“ in Turin



Schülerinnen und Schüler nutzten die Möglichkeit, im Rahmen des „Slow Food Youth Network“ Informationen einzuholen und an Vorträgen und Workshops teilzunehmen.

Am Messestand der Kärnten Werbung konnten die Schüler/innen mit ihren Lehrkräften bereits viele Best Practice Beispiele kennenlernen und kehren als begeisterte Multiplikatoren an ihre Schulen zurück.

Projekttag Drauhofen „Vom Korn zum Brot“

Wie viele Arbeitsschritte notwendig sind, um einen Brotlaib herzustellen, zeigten Schülerinnen der Abschlussklasse der LFS Drauhofen den Kindern der Volksschulen Pusarnitz und Möllbrücke.

Einen ganzen Vormittag wurde Korn zu Mehl vermahlen, Sauerteig gekostet, Brot geknetet und schließlich, von den Kindern selbst, im großen Brotbackofen gebacken. Die Drauhofnerinnen informierten aber auch über die Getreidesorten, den Aufbau eines Getreidehalms und über den gesundheitlichen Wert von Brot.

Anschließend bereiteten die großen und kleinen Schüler/innen eine gemeinsame Jause zu. Dabei wurden nur Produkte weiterverarbeitet, die an der Schule selbst produziert wurden.



Kooperation LFS Althofen und Fachberufsschule 2 Klagenfurt



Ziel der Kooperation ist, gemeinsam Produkte zu entwickeln, zu produzieren und zu verkaufen. Alles soll nach dem Motto „gut sauber fair“ durchgeführt werden.

Die Schüler/innen der Landwirtschaftsschule sollen Einblicke in den Handel (Verkauf, Marketing) gewinnen und die Handelslehrlinge sollen Einblicke in Produktionsabläufe bekommen. Gemeinsam sollen neue Ideen für ein nachhaltiges Produzieren und Handeln gefunden werden. Es soll dadurch ein ganzheitlicher Ansatz von Kreislaufwirtschaft entwickelt und vermittelt werden. Es sollen neue Möglichkeiten der Ko-

operation, des Vertriebes und der Produktion entstehen. Wertschätzende Kommunikation zw. Produzenten — Händler — Konsumenten etc. sind uns wichtig und selbstverständlich. Die unvoreingenommene, offene, neugierige und interessierte Herangehensweise von Jugendlichen kann neue Aspekte und Perspektiven eröffnen.

(entnommen: <https://www.slowfood-kaernten.at/was-wir-bewegen/slow-food-kooperation-der-schulen/>)

Fachexkursion von Lehrkräften zu Slow Food-Partnerbetrieben

Eine Weiterbildung, die sich ganz den Bildungszielen von Slow Food, nämlich Geschmacksbildung – durch Wissen, Genuss und Geselligkeit widmete, fand als Fachexkursion statt. Die Slow Food-Verantwortlichen aller Schulstandorte besuchten Betriebe im Oberkärntner Raum und konnten so Slow Food-Philosophie im wahrsten Sinne des Wortes erleben. Dabei taten sich bereits viele Ideen der weiteren Implementierung von Slow Food in den Schulen auf. Begleitet, u.a. auch mit einem Fachvortrag, wurde der Tag von Martina Plamenig und Eckart Mandler von „Gut.Sauber.Fair.Kärnten“.

10.3. Prämierungen, Wettbewerbe, Medaillen...

Waldarbeitsmeisterschaften für Schüler und Studenten 2019

Die Waldarbeitsmeisterschaften sind in den Landwirtschaftlichen Fachschulen von Österreich im Termin kalender nicht mehr wegzudenken. Seit nun fast 20 Jahren finden sie alljährlich statt und sind ein wichtiger Bestandteil im Jahresablauf.

Die 14. Alpe-Adria-Waldolympiade führte uns in diesem Jahr nach Sarajevo. In der sehr geschichtsträchtigen Hauptstadt von Bosnien Herzegowina fanden sich über 100 Schüler/innen aus 8 verschiedenen Ländern ein. Besonders bewegend war für die Teilnehmer/innen, dass der Bewerb in der vor 20 Jahren vom Bürgerkrieg zerbombten Forstschule stattfand. Eine Ruine ließ uns erahnen, was hier einst stand. Angesichts dieser „nackten“ Tatsachen wurde das Gewinnen zur Nebensache und der Waldsport zum Friedensprojekt. In einer Stadtführung wurde uns der Platz gezeigt, wo Kronprinz Franz Ferdinand und seine Frau erschossen wurden. Ein kleines Museum erinnert an den Auslöser des 1. Weltkrieges.

Die Staatsmeisterschaft führte uns Ende April nach Wieselburg in die HBLFA Francisco Josephinum. 23 Mannschaften aus ganz Österreich, davon 5 Mädchenteams, duellierten sich um die begehrten Siegestrophäen. Schon lange ist die Waldarbeit keine reine Männerdomäne mehr. In diesem Jahr gelang es erstmals einem slowenischen Mädchen, bei der Waldolympiade sogar auf das Siegerpodest der Einzelwertung zu gelangen. Sie konnte über 100 männliche Mitbewerber hinter sich lassen.

Die Waldarbeitswettbewerbe setzen sich aus fünf verschiedenen Disziplinen zusammen, das Kettenwechseln, der Kombinations- und Präzisionsschnitt, sowie das Entasten und der Fällschnitt. Alle Bewerbe sind ganz nah an der realen Waldarbeit und sind als pädagogische Hilfe für die Arbeitssicherheit nicht mehr wegzudenken.

Schnelligkeit, Präzision, ein perfektes Equipment, mentale Stärke und ein Quäntchen Glück sind die Attribute, die man braucht, um als Sieger vom Platz gehen zu können. In diesem Jahr war die Forstschule Bruck/Mur das Maß aller Dinge. Sie konnte mit ihrer Mannschaft die Waldolympiade, die Staats- und Europameisterschaft gewinnen. Die LFS Litzlhof, die Bergbauernschule Hohenlehen und die LFS Stiegerhofer wurden auf die Plätze verwiesen. Besonders erwähnenswert ist Magdalena Kalcher von der Agrar-HAK Althofen. Sie konnte bei der Waldolympiade die Silber- und bei der Staatsmeisterschaft die Goldmedaille in der Einzelwertung gesamt holen.

Die Absolvent/innen der Kärntner Fachschulen sind nicht nur national, sondern auch international im Waldsport im Spitzenfeld zu finden. Im diesjährigen Kader des österreichischen Nationalteams ist mit Caroline Weinberger eine — Absolventin aus der Agrar-HAK Althofen —, mit Martin Weiß — ein Stiegerhofer — und mit Michael Ramsbacher, Daniel Oberrauner, Jürgen Erlacher und Mathias Morgenstern vier Litzlhofer Absolventen vertreten.



Landes- und Bundesfußballturnier 2019



Zum 40. Fußballturnier hat heuer die LFS Althofen eingeladen. Die vier Schulen (Althofen, Goldbrunnhof, Litzlhof und St. Andrä) lieferten sich am 8. Mai am Sportplatz des SK Treibach wie immer spannende, aber faire Spiele.

Seit dem Jahre 1980 wird in ununterbrochener Folge dieses Turnier immer wieder abwechselnd von einer der Landw. Fachschulen organisiert und durchgeführt. In diesem Jahr darf dem Organisationsteam der LFS Althofen, in besonderer Weise dem Turnierleiter Rene Greiler, BEd, herzlichst gedankt werden.

Den Turniersieg in diesem Jahr holten sich die Schüler der LFS Litzlhof, vor Althofen, St. Andrä und Goldbrunnhof. Durch diesen Erfolg erkämpften sich die Litzlhofer die Teilnahme für das Bundesfußballturnier in St. Johann/Tirol (13. - 14.05.2019). Neben dem Bundesturnier Titelverteidiger St. Andrä nahmen noch sechs weitere Mannschaften aus Österreichs Fachschulen teil. Das Finale am 14. Mai bestritten wiederum (nach 2017) die beiden besten Mannschaften des Turniers — St. Andrä gegen Litzlhof.

Mit einem 2:0 für die Oberkärntner wurde der Bundes-Wanderpokal wiederum nach Kärnten geholt und darf neben dem Landes-Wanderpokal ein Jahr am Litzlhof bestaunt werden.

3. bundesweiter Tierbeurteilungswettbewerb

Anfang April 2019 fand an der LFS Otterbach in Oberösterreich der bundesweite Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen statt. Dabei gingen Teams von 25 Landwirtschaftsschulen aus ganz Österreich mit rund 100 Schülerinnen und Schülern an den Start. Aus Kärnten nahm je ein Team der LFS und Agrar-HAK Althofen, der LFS Litzlhof und der HBLA Pitzelstätten teil.

Beim Wettbewerb konnte unter den Rassen Fleckvieh, Holstein und Braunvieh gewählt werden und es mussten je zwei Tiere einer Rasse beurteilt werden. Es galt, das äußere Erscheinungsbild der Kühe möglichst exakt zu beurteilen und das Ergebnis wurde mit dem Beurteilungsergebnis eines anerkannten österreichischen Rasseexperten verglichen.

Die genaue Exterieurbeurteilung einer Kuh ist die Grundlage für Zuchtentscheidungen und somit eine wesentliche Aufgabe eines jeden Rinderzüchters. Die Stärken bzw. die Schwächen eines Tieres zu erkennen, verlangt einerseits viel Fachwissen und auch andererseits viele Übungseinheiten am Tier. Dabei standen den Schülern und Schülerinnen neben den Lehrern und Lehrerinnen der Schulen auch die Experten des Kärntner Rinderzuchtverbandes und des Kärntner Holsteinzuchtverbandes zur Seite.

Hochmotiviert und mit hervorragendem Fachwissen ausgestattet, erreichten die Kärntner Teilnehmer/innen beste Ergebnisse. Clemens Kunater von der HBLA Pitzelstätten errang in der kleinsten Rassegruppe, dem Braunvieh, mit 5 Teilnehmern den Rassensieg. Auch Valentin Daberer von der LFS Litzlhof konnte die Rasse Holstein mit 7 Teilnehmern für sich entscheiden. Die größte Gruppe mit 88 Teilnehmern stellte die Rasse Fleckvieh und hier konnte Petra Mostögel von der LFS und Agrar-HAK Althofen den ausgezeichneten dritten Platz erreichen. In der Schulwertung wurde die LFS und Agrar-HAK Althofen beste Kärntner Schule. Herzliche Gratulation an alle teilnehmenden Schülerinnen und Schüler.



Prämierungen der LFS Althofen

Prämierung der Kärntner Direktvermarkter

Brot:	
Althofner Hausbrot	GOLD
Marmeladen:	
Kärntner Dirndl, Herbstzauber	GOLD
Zwetschkentraum	SILBER
Erdbeergenuss, Heidelbeergenuss	BRONZE
Käse:	
Althofener Weißgold	GOLD

Kärntner Landesprämierung 2019 und Alpen-Adria-Prämierung

Apfelsaft	GOLD
Himbeerlikör	SILBER
Apfelbrand Gala	SILBER
Apfelsaft Kronprinz Rudolf	SILBER
Weichsel-Kirschen-Brand	BRONZE
Williamsbirnenbrand	BRONZE
Zwetschkenbrand	BRONZE
Apfelbrand Lavanttaler Banane	BRONZE
Speckbirnenbrand	BRONZE

Prämierungen des Bildungszentrums Litzlhof

Die Litzlhofer/innen ... decken den Tisch mit Produkten aus verantwortungsvoller und fairer Landwirtschaft

Gold und Silber für die mit Liebe hergestellten Milchprodukte: Litzlhofer Pfefferkäse, Butter und Vollmilchtopfen (jeweils Gold) sowie Kräuterfrischkäse (Silber)
Gold für die Litzlhofer Streichwurst

Die Litzlhofer/innen ... repräsentieren die Elite in der Forstwirtschaft

Erfolgreiche Teilnahme bei der Forstmeisterschaft (Sarajevo)
Silber bei der Staatsmeisterschaft hinter der HBLA für Forstwirtschaft (Bruck)
Goldmedaille bei der Schülermeisterschaft (Tschechien)

Die Litzlhofer/innen ... sorgen für Medaillenregen bei Sportbewerben

Landesfußballturniersieger der LFS Kärntens (Goldbrunnhof)
Fußballbundessieger (St. Johann in Tirol)
Cross Country Lauf - Bezirksmeister

Prämierungen Fleisch — LFS St. Andrä

Streichwurst	Gold	3. Kärntner Schlacht- spezialitätenprämierung 2019
Polnische getrocknet	Gold	
Leberstreichwurst	Silber	
Maischalan	Bronze	
Selcher	Bronze	

Kärntner Bauernsalami	Gold	Speckkaiser 2018/19
Bauernsalami	Gold	
Bauchspeck	Gold	
Karreespeck I	Gold	
Karreespeck II	Gold	
Trockenwürstl	Silber	
Osso Collo	Bronze	

Prämierungen Obst – LFS St. Andrä

Lavanttaler Banane (Apfelwein)	Landessieger	Kärntner Landesverkostung
Lavanttaler Banane (Apfelwein)		VMCC-Siegel
Lavanttaler Banane	3. Platz	Kleine Zeitung – Apfelweinkost
Apfelwein	Gold	Alpe Adria Verkostung
Birnensaft naturtrüb	Gold	Alpe Adria Verkostung
Apfelsaft blank	Gold	Alpe Adria Verkostung
Apfelsaft blank I	Silber	Alpe Adria Verkostung
Apfelsaft blank II	Silber	Alpe Adria Verkostung
Essig I	Silber	Alpe Adria Verkostung
Essig II	Silber	Alpe Adria Verkostung

Prämierungen der LFS Stiegerhof

Käseprämierung

Anlässlich der 9. Kärntner Käse-, Joghurt- und Butterprämierung konnte sich der Stiegerhof über einen Medaillenregen freuen:

- ♦ Gold für den Stiegerhofer Butterturm und für den Stiegerhofer Camembert.
- ♦ Silber für den Stiegerhofer Ziegolino.
- ♦ Bronze für den Stiegerhofer Ziegenweichkäse, Stiegerhofer Schafjoghurt und Stiegerhofer Magertopfen.

Der vergoldete Speck

Bei der 2. Alpe Adria Fleischwarenprämierung konnte der Stiegerhof wieder einige Erfolge verzeichnen. Der Stiegerhofer Karreespeck wurde mit Gold ausgezeichnet.

Für den Stiegerhofer Schinkenspeck und den Stiegerhofer Osso Kollo gab es jeweils Bronze. Fachlehrerin Waltraud Kogler gelingt es immer wieder, mit viel Engagement und Erfahrung sehr gute Produkte mit den Schülerinnen und Schülern herzustellen.

10.4. Hauswirtschaft 4.0



Internationaler Tag der Hauswirtschaft – Thementag „Hauswirtschaft 4.0“

Das Thema des Welt-Hauswirtschaftstages 2019, zu dem der Internationale Verband für Hauswirtschaft (IFHE) seit 1982 jährlich aufruft, lautete „Kreativität und Innovation in der Hauswirtschaft für eine nachhaltige Entwicklung“.

Im Miteinander aller Landwirtschaftlichen Fachschulen mit dem Ausbildungszweig Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement beschäftigten sich die Schülerinnen und Schüler von Althofen, Buchhof, Drauhofen, Ehrental und Goldbrunnhof in einem beeindruckenden Thementag mit Hauswirtschaft 4.0.

Der begeisterte Zugang der jungen Menschen zu moderner Technik und digitalen Möglichkeiten hat die Aktualität des Themas eindrucksvoll bestätigt. Dazu Simone Auer aus dem Bildungszentrum Ehrental: „Ich habe erleben können, wie vielseitig und modern und richtig cool Hauswirtschaft ist. Interessant war, wie viele Gäste bei den Stationen einen Aha-Effekt erlebt haben und mit welcher Begeisterung sie Apps getestet haben.“ Die Betreuung der Stationen erfolgte sehr kompetent durch Schülerinnen und Schüler, die auch den kritischen Blick auf die Digitalisierung nicht außer Acht ließen.

Den Schulen war es aber ebenso wichtig, die volkswirtschaftliche Leistung von Hauswirtschaft darzustellen, welche die Basis jedes gelungenen Lebens sowie der gesamten Gesellschaft ist. Professionelle Hauswirtschaft hat viel mit unternehmerischer Kompetenz zu tun und auch diese wurde in den zahlreichen Workshops behandelt, die von mehr als 150 Schüler/innen und interessierten Gästen besucht wurden.

Hauswirtschaftliche Bildung an den Landwirtschaftsschulen in Kärnten steht für Dynamik, Professionalität und Nachhaltigkeit. Gerade das nachhaltige Produzieren und Verarbeiten der Urprodukte zu wertvollen Lebensmitteln ist eine Stärke der Kärntner Fachschulen. Und so wurde beim gemeinsamen „Gut.Sauber.Fair.-Frühstück“ mit Produkten aus allen Schulen bewiesen, dass Digitalisierung und Regionalität kein Widerspruch sind.

„Wir wollen mit diesem Projekt am Internationalen Tag der Hauswirtschaft zeigen, dass wir eine professionelle und zukunftsweisende Ausbildung anbieten. Berufsbilder der Hauswirtschaft müssen sichtbar gemacht werden und es ist an der Zeit, das Image der Hauswirtschaft zu stärken. Wir geben mit dieser Ausbildung viele Antworten auf Fragen der Zukunft, vor allem für den ländlichen Raum“, so die zuständige Fachinspektorin Maria Innerwinkler.

Direktorinnen und Fachbereichsleiterinnen für Hauswirtschaft der Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärnten: Dir. Elfriede Größing, Dir. Herma Hartweger, Dir. Waltraud Stroj, FBL Elfriede Dornan, FBL Gertrud Wastian



10.5. LFS und Agrar-HAK Althofen

LFS Althofen ist weltoffen

Mit der Erasmusförderung für jene, die das Pflichtpraktikum im europäischen Ausland verbringen, hat die landwirtschaftliche Fachschule Althofen einen wesentlichen Schritt für internationale Ausbildung gesetzt. 14 Schüler/innen verbrachten ihr Praktikum in sieben verschiedenen Ländern: in Norwegen, Schweden, Irland, Deutschland, Lettland, Luxemburg und Italien.



Zusätzlich zu dieser Förderung des Pflichtpraktikums gab es für ausgewählte Schüler/innen ein Erasmus-gefördertes Schüleraustauschprojekt mit Dänemark. Eine Gruppe war 14 Tage in Hønk, westlich von Kopenhagen, und sammelte Erfahrungen zur dänischen Landwirtschaft und Kultur. Auch Kopenhagen und Sehenswürdigkeiten standen am Plan. Zeitgleich besuchten Austauschstudenten aus Dänemark die Fachschule Althofen. Auch wir boten ihnen ein breites Spektrum an Landwirtschaft, Landschaft, Kultur und Besonderheiten. Beide Schulen schätzen die gegenseitige Bereicherung und alle teilnehmenden Schüler/innen freuen sich über diese einmalige Chance.

Sozialausbildung



Der Schwerpunkt Soziales ist wesentlicher Bildungsteil der LFS Althofen. Vom ersten bis zum dritten Jahrgang sind die Schüler/innen — mit theoretischer Basis ausgestattet — vor allem in der Praxis unterwegs. Kindergärten, Altenheime, Hauskrankenhilfe und Behinderten-Tagesstätten bieten die Möglichkeit, Erfahrungen zu sammeln und im direkten Umgang mit Menschen zu lernen. In diesem Zusammenhang werden Projekte geplant und umgesetzt. Ein Beispiel sind die Backeinheiten im Kindergarten mit Lebkuchen und Reindling, wo die Kleinen kneten, ausstechen und formen dürfen. Das Schönste ist dann die Verkostung.

Ein Projekt ist der Wiesenmarktbesuch mit Bewohnern des Altenheimes. Die Verantwortung für ältere Menschen im Rollstuhl zu übernehmen, war dabei eine besondere Herausforderung. Diese Praxis ist effizient und zeigt nachhaltige Wirkung für unsere Jugend. Den Abschluss bildet das Zertifikat „Sozialvolontär“. Der Schwerpunkt Soziales bietet eine wertvolle Ausbildung für alle und eine gute Grundlage für jene, die später einen Sozialberuf ausüben möchten.



Slow Food

Die LFS Althofen ist Genuss- und Slow Food -Schule und lebt dieses Prinzip im Unterricht und in verschiedenen Projekten. So fand mit dem 2. Jahrgang in Kooperation mit der Berufsschule Klagenfurt die Auftaktveranstaltung für ein zweijähriges Projekt statt. Am Schulgut Weindorf erging mit dem Impulsreferat von Haubenkoch und Slow Food- „Urgestein“ Gottfried Bachler die erste mitreißende Botschaft an die Jugend, dass die Nachhaltigkeit und bewusste, gesunde Ernährung als Basis für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit selber in den Händen hält und damit einen wesentlichen Baustein für die Zukunft. Mit dieser Botschaft wurde die anschließende Jause, die ausschließlich aus selber erzeugten Produkten vorbereitet war, bewusster genossen.



Im Anschluss präsentierten die Schüler/innen der Fachschule den Gästen, unter ihnen auch Martina Plamenig vom Verein „Gut.Sauber.Fair.Kärnten“, und dem Direktor der Berufsschule, Reinhold Moser, das Schulgut Weindorf mit seiner Vielfalt: Tierhaltung, Grünlandwirtschaft, Ackerbau, Obst- und Beerengarten, sowie einer Kräuterspirale – die Grundlage für nachhaltig erzeugte Lebensmittel. Am Nachmittag durften die Jugendlichen gemeinsam die Grundprodukte veredeln. Sie erzeugten aus Milch Joghurt, Topfen und Frischkäse und fertigten frisches Brot und Weckerln aus eigenem Mehl. Im

Garten wurden Kräuter und Gemüse verkostet und die Obstverarbeitung mit der Erzeugung von Apfelsaft, Schnäpsen und Likören, sowie die selber gegrillten Fleischsorten, schmackhaft am Teller angerichtet, fanden auch großen Anklang.

Als Genuss- und Slow Food -Schule präsentierte sich die LFS Althofen auch am Umwelttag von FLEX Althofen. Mit Produkten von Pikant bis Süß, Smoothies und Kräutersäften wurde mit einer Palette selbst erzeugter Köstlichkeiten 400 Mitarbeiter/innen der Firma die Bedeutung qualitativ hochwertiger Lebensmittel näher gebracht.



Auf, auf zum fröhlichen Jagen

Bei der Abschlussfeier der Landwirtschaftlichen Fachschule Althofen überreichten Landesjägermeister-Stv. Josef Monz und Direktor Sebastian Auernig 20 Absolvent/innen den Jägerbrief, der eigens für diesen Anlass vom bekannten Künstler Igor Piculin aus Slowenien gestaltet wurde. Nach 3 Jahren jagdlicher Ausbildung, einem theoretischen Waffenkurs mit Prüfung und der Schießprüfung laut der Schießordnung der Kärntner Jägerschaft sind die jungen Facharbeiter berechtigt, den Jagdschein zu lösen. Zusätzlich zu den theoretischen Inhalten haben die praktischen Bildungsinhalte, wie Wildbretverarbeitung, das Kochen von Wildbretgerichten und der Hochsitzbau am Schulstandort einen hohen Stellenwert.



10. 6. LFS Buchhof

Buchhofer Rezeptideen



„Liebe geht durch den Magen“ oder „NUR wenn man etwas Gutes hineintut, kommt auch was Gutes heraus“ oder „Ich koche gerne, und das ist alles!“ — Statements, die über all die Jahre Gültigkeit haben und wohl auch der Verlegerin und Buchautorin Mag.^a Steinkellner bekannt sind.

Danke, dass du uns für dieses Projekt gefunden hast.

Aber wer etwas Einfaches, Delikates, Phantasievolles, Regionales, Saisonales und Wohl-schmeckendes zubereiten möchte, der braucht unbedingt die Buchhofer Rezeptideen. Dies ist eine Sammlung von „Geheimrezepten – kulinarische Kostbarkeiten aus 8 Jahrzehnten Schul-Koch-Geschichte.



Ohne das große Engagement, die Liebe zum Detail und den Optimismus von uns, das sind Ing.ⁱⁿ Rosa Ellersdorfer, Ing.ⁱⁿ Maria Sneditz, Ing.ⁱⁿ Jutta Spender, Direktorin Ing.ⁱⁿ Elfriede Größing, sowie das gesamte Buchhof-Team und ohne das fachliche Zutun von Verlegerin Mag.^a Gudrun Steinkellner wäre es nicht möglich gewesen, dieses Kochbuch zu verwirklichen. Danke an die zahlreichen Unterstützer und das Vertrauen in unser Tun.

Vielleicht werden die Buchhofer Rezeptideen ja sogar ein Standardwerk in jedem Haushalt für kochbegeisterte Damen und Herren? Wir würden uns sehr darüber freuen!

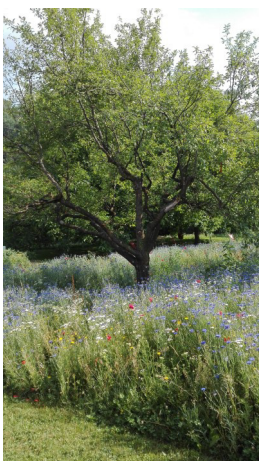
Buchhofer Streuobstgarten

Die Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof wurde am 18. Dezember 1939 als Landfrauenschule Buchhof eröffnet. Der Obstbau war und ist im Lavanttal, welches auch als das Paradies Kärntens bezeichnet wird, schon seit jeher ein bedeutendes Thema und mitunter auch der Grund für den Schulbesuch am Buchhof. Die LFS Buchhof fühlt sich entsprechend der Schulphilosophie der Nachhaltigkeit, Wissensvermittlung, Tradition, Regionalität und gesunden Ernährung verpflichtet. Gute Gründe für die Revitalisierung des Streuobstgartens nach historischer Vorlage, basierend auf der Obstausstellung von Oktober 1890 (Quelle: Monographie des Lavantthales, Druck und Verlag Ernst Ploetz) im Rathaus Wolfsberg.

Dieses wertvolle Projekt konnte nur mit einem Projektteam und einer Vielzahl an Unterstützern realisiert werden.

Streuobstgarten – Projektteam LFS Buchhof und BZ Ehrental:

- ◆ FD Ing.ⁱⁿ Elfriede Größing
- ◆ Ing. Josef Pfeiler
- ◆ Ing.ⁱⁿ Rosa Ellersdorfer
- ◆ Schüler/innen aller Jahrgänge der LFS Buchhof
- ◆ Schüler/innen der Schwerpunktgruppe Baumschule und Obstbau des BZ Ehrental



Wir wollten den Buchhofer Streuobstgarten komplexer interpretieren, indem wir zusätzlich eine 2000 m² große Bienenweide angelegt und einen neuen Kompostplatz errichtet haben, Schaukeln und Hängesitzsäcke für die Freizeitgestaltung aufgehängt haben und zukünftig auch noch einige selbst hergestellte Holzliegen und Holzbankerl aufstellen werden. Die Bienen von Bgm. Vallant werden hoffentlich den Buchhof mitbetreuen. Zahlreiche Nistkästen wurden am Schulareal mit der Jägerschaft aufgehängt und ein weiteres Insektenhotel ist im Werden.

Sämtliche Apfel- und Birnensorten sind mit Infotafeln versehen, wo man ein Foto, eine Kurzinfo und einen QR-Code für weitere Informationen finden kann. Ein großer Dank geht an Herrn Stephan Stückler, MSc, Koordinator für das Leaderprojekt und den Verein Blühendes Lavanttal für die tatkräftige Unterstützung unserer Idee.

DIE WECHSELVOLLE GESCHICHTE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BILDUNG IM LAVANTTAL UND AN DER LFS BUCHHOF



Unverrückbar und unbestritten ist - einst und jetzt steht die Hauswirtschaft für Unverzichtbarkeit, Lebensqualität, Wirtschaftskraft, berufliches Betätigungsfeld, Nachhaltigkeit, Menschen- und Naturnähe, Kreativität und Zeitgeistigkeit!

Anhand einiger Gegenüberstellungen möchte ich die Schulgeschichte von 1939 bis 2019 Revue passieren lassen. Von den Wanderkochlehrerinnen – den Sommerhaushaltungskursen – über die Landfrauenschule Buchhof – zur Landwirtschaftlichen Fachschule Buchhof mit der Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement und dem schulautonomen Schwerpunkt Freizeitcoach für Kinder und Jugendliche – bis zum Bildungstreffpunkt im ländlichen Raum.

1939 am 18. Dezember, als die Schule offiziell eröffnet wurde, war es ein Privileg, dass Frauen in die Schule gehen durften.

2019 hat man oft keinen „Bock“ aufs Schulegehen! Aber dafür dürfen seit 2003 auch Burschen den Buchhof besuchen.

1939 lag das Augenmerk der Schule auf der guten Vorbereitung für die Arbeit und das Leben am Bauernhof.

2019 liegt der Focus der Ausbildung auf der Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

1939 und über die Kriegsjahre war das Essen karg, einfach, saisonal und regional.

2019 ist das gute Essen auch einfach, saisonal, regional – man benennt es nun allerdings Genussschule und Slow Food -Schule!

1939 waren die Schülerinnen 16 Jahre und älter, mussten zu Hause einen Bauernhof oder einen Bräutigam mit Bauernhof haben. Sie lebten alle im Schülerheim, hatten nur sonntags zum gemeinsamen Messebesuch Ausgang und durften nur zu Ostern und Weihnachten nach Hause fahren.

2019 ist das Wohnen im Schülerheim freiwillig, der Freiheitsdrang ist groß und die Freude am Zufußgehen ist klein. Daher ist der Fuhrpark an Autos und Mopeds riesig und auch zahlreiche Taxis sind in Betrieb.

1939 war man körperlich müde von der Mithilfe im Haushalt und am Schulgut.

2019 machen die vielen Einflüsse, Stress, Leistungsdruck und die modernen Medien wie Handy, Internet etc. mental müde.

1939 wurde schon großes Augenmerk auf eine fundierte Ausbildung für Haushalt und landwirtschaftlichen Betrieb gelegt. Allerdings agierte man vorwiegend schulintern.

2019 ist die Ausbildungsqualität ebenfalls ein sehr wichtiges Kriterium, jedoch lässt man die Öffentlichkeit via Homepage, Schulblog, Zeitungen, Social media, disloziertem Unterricht, Buchhofer Ostermarkt, Buchhofer Stadlgespräche, FCKJ Projekte, FrauenPower Aktionstag usw. am Schulalltag teilhaben.

Die Reihe der Vergleiche kann mit den eigenen Erinnerungen fortgesetzt werden. Mir ist es wichtig, zusammenfassend noch anzumerken - jede Zeit hat ihre ganz besonderen Herausforderungen und man kann sich den Luxus nicht leisten, in der Weiterentwicklung stehen zu bleiben. Durch die demografische Entwicklung unserer Gesellschaft, d.h. die Menschen werden immer älter, medizinische Versorgung wird immer wichtiger, daher werden hauswirtschaftliche Dienstleistungen zukünftig gefragter sein, denn je.

Die Hauswirtschaft in ihren vielen Facetten ist ständige Begleiterin in jedermanns Alltag, unabhängig von Beruf, Alter Eine verpflichtend vorgesehene hauswirtschaftliche Grundausbildung für alle jungen Menschen wäre wünschenswert und würde sehr wesentlich zum Gelingen des Familienlebens beitragen. Wir sind sehr stolz auf unsere Schülerinnen und Schüler, Absolventinnen und Absolventen, dass sie tüchtig im Leben stehen und dass ihnen Respekt, Loyalität, Verlässlichkeit, Gemeinschaftsgefühl, Tradition und Freundschaft wichtig sind.

Wir freuen uns über Ihre/Eure enge Verbundenheit zur ehemaligen Bildungsstätte, dies ist eine wirkliche Auszeichnung für uns, vielen Dank dafür!

Nur zusammen sind wir stark!

Dir. Ing.ⁱⁿ Elfriede Größing

10.7. Bildungszentrum Ehrental

Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement und Fachrichtung Gartenbau

Wechsel im Bildungszentrum Ehrental



Herr Direktor Ing. Matthias Tschinkel, langjähriger Leiter der Fach- und Berufsschule, Fachrichtung Gartenbau in Klagenfurt Ehrental, hat am 1. September seinen Ruhestand angetreten.

Im Jänner 1999 übernahm er die Leitung der Fach- und Berufsschule für Gartenbau in Ehrental, was er mit viel Engagement, Motivation und Freude tat. Die Weiterentwicklung der Fachausbildung, die Fachkompetenz seiner Schülerinnen und Schüler, sowie der Kontakt zur Wirtschaft waren Herrn Direktor Tschinkel stets ein großes Anliegen.

Seit 1. September 2018 wird das gesamte Bildungszentrum von Fr. Dir. Ing.ⁱⁿ Waltraud Stroj geleitet. Der Fachbereich Gartenbau im Bildungszentrum Ehrental wird von Herrn DI Ronald Pistrol als Fachbereichsleiter geführt. Herr DI Pistrol ist bereits seit 25 Jahren in Ehrental als Lehrer tätig, und war von Anfang an für den Unterrichtsschwerpunkt Garten- und Landschaftsbau zuständig. Er war außerdem seit vielen Jahren der Stellvertreter von Herrn Direktor Tschinkel.



Ehrentaler Weihnachtsmarkt

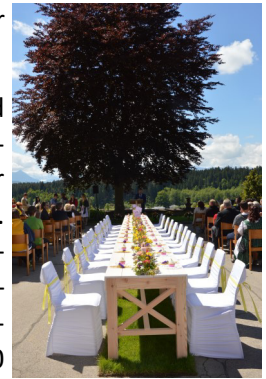
Der 24. Weihnachtsmarkt wurde im November 2018 im Bildungszentrum eröffnet. Stimmungsvoll im Hof wurden an den Ständen bewährte und neu in das Sortiment aufgenommene selbst erzeugte Produkte angeboten. Die begeisterten Kunden selbst ließen sich im Adventcafé verwöhnen. Ein schon jahrelang durchgeführtes, gelungenes Projekt des gesamten Ehrentaler Teams.



Der Gartenbau feiert — 25 Jahre Gartenbaufachschule Ehrental und Tag des Gartens

Im Rahmen des Tages des Gartens wurde das Jubiläum zum 25 - jährigen Bestand der Gartenbaufachschule gefeiert.

Die ehemaligen Direktoren, Herr Dir. Ernst Wedenig, Direktor im Gründungsjahr, und Herr Dir. Matthias Tschinkel haben das Werden und die Entwicklung der Schule dargestellt. Absolvent/innen philosophierten über ihre unterschiedlichen Berufswege. Herr Fachbereichsleiter Pistol Ronald präsentierte Zukunftspläne, die in Umsetzung sind. Am neuesten Stand ist die Schule mit der Vertikalbegrünung im Außen- und Innenbereich, der Anlage eines Wildobst- und Beerengartens und der Kultivierung von Wintergemüse. Im Mittelpunkt standen die Schüler/innen des 4. Jahrganges, die ihre Fachbereichsarbeiten präsentierten. Eine davon war ein floristisches Meisterstück, ein 10 Meter langer Tisch mit 25 Sesseln, als Symbol für die Jubiläumsjahre.



Tisch von Grojer Sabrina und Gregoric Vanessa Fachschule 4



Die Schar der Ehrengäste

Der Fachbereich Betriebs- und Haushaltsmanagement verwöhnte die Gäste mit Köstlichkeiten aus der Genussküche.

20. Gärtnercup des Bildungszentrums Ehrental



Beim Gärtnercup, einem Berufswettbewerb, stellten die Schüler/innen drei Stunden lang ihr gärtnerisches Wissen und Können unter Beweis.

Nach dem Ende des Schülerbewerbes waren dann die Promis im sogenannten „Promibewerb“ an der Reihe. Hier stellten sich Gäste einigen lustigen Aufgaben rund um das Thema Apfel. Am Ende des Tages wurde dem glücklichen Gewinner Michael Possegger aus der 4. Fachschulklasse die „20. Goldene

Gärtnerschere“ überreicht. Severin Biedermann aus der 2. Fachschulklasse wurde Zweiter und Vanessa Gregoric, ebenfalls aus der Fachschulklasse 4, wurde Dritte. Die Klassenbeste aus der Berufsschulklasse 3 wurde Lisa Strasser mit dem 4. Gesamtplatz. Die 3 Bestplatzierten wurden von den Kärntner Junggärtnern zur Teilnahme am heurigen Winterseminar eingeladen.

Organisiert wurde dieser Wettbewerb von Fr. Beatrix Walder und Herrn Ing. Josef Pfeiler, der auch launig durch das Programm führte. Verwöhnt wurden die Gäste bewährt aus der Ehrentaler Genussküche.



Eröffnung des Ehrentaler Genussladens



Am 11. April 2019 wurde der Ehrentaler Genussladen unter dem Titel „Lernen in der Praxis, für die Praxis“, in dem selbst erzeugte Gut.Sauber.Fair. - Produkte verkauft wurden, eröffnet. Mit viel Liebe zum Detail wurde dieser geplant und von den Hausmeistern der Schule eingerichtet. Produkte und Köstlichkeiten der beiden Fachrichtungen werden seither an vorher festgelegten Tagen angeboten.

Nicht nur die Produktion und die Veredelung, auch der unternehmerische Aspekt ist ein Teil des Projektes. Das Angebot reicht von Köstlichkeiten wie Hausbrot, Reindling, Würste, Öle, Milchprodukte, Liköre bis zu jahreszeitlich dekorativer Floristik, Kräutern und Kräuterprodukten, frischem Gemüse, Jungpflanzen und vielem mehr.



Die Besucher waren vom Verkaufsraum und Angebot begeistert.

10.8. Bildungszentrum Litzlhof

Ein zu Ende gehendes Schuljahr mit der Erlangung vielfältiger Kompetenzen ist ein guter Anlass, nicht nur für **Rückblicke**, sondern auch für **Ausblicke** in eine neue chancenreiche Bildungszukunft.

Im Schuljahr 2018/19 ist die Schüler/innenanzahl an der LFS Litzlhof wiederholt gestiegen und erreichte mit 187 Schüler/innen einen neuen Rekordwert. Die Zahl der qualifiziert ausgebildeten landwirtschaftlichen Facharbeiter/innen lassen in eine optimistische Agrarzukunft blicken. Mit einem hohen Maß an Produktivität, maximaler Vielfältigkeit und Nachhaltigkeit leisten unsere Absolvent/innen einen Beitrag zur Ernährung der Weltbevölkerung.

Wir sind stolz auf unsere Schüler/innen, auf Jugendliche mit „aufgekrempelten Ärmeln“, und dürfen nachstehende Leistungen für den Jahresbericht präsentieren:

Die Litzlhofer/innen ... kooperieren international

Erasmus Projekte mit Tschechien, Polen und Finnland

Europea Treffen - Thema: „Alpine Farming“ (Deutschland, Estland, Ungarn, Litauen, Slowakei)

Bildungs Kooperationen: Schüleraustausch mit Naklo (Slowenien)



Die Litzlhofer/innen ... agieren als “nachhaltige Pfleger” der Natur- und Kulturlandschaft

Aktive Mitglieder des UNESCO Biosphärenpark Nockberge: Almwirtschaftskurse
Teilnahme an: Imkereikurs, Jagdkurs

Die Litzlhofer/innen ... blicken in eine chancenreiche Bildungszukunft

und freuen sich, dass der Bildungsstandort durch die Schulzusammenführung mit der **LFS Drauhofen, Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement**, bereichert wird. Der fertiggestellte Neubau und die gemeinsame Ressourcennutzung stellen für die künftigen Schüler/innen optimale Rahmenbedingungen für ihre elementare Ausbildung dar.

Gemeinsam werden wir — Pädagog/innen, Schulleiter, Fachbereichsleiterin und Mitarbeiter/innen — alles daran setzen, durch unser Engagement ab dem Schuljahr 2019/20 den Schulstandort nachhaltig weiterzuentwickeln, um sicherzustellen, dass der ländliche Raum leistungsstark, vielseitig und zukunftsfähig bleibt.

10.9. LFS Drauhofen

100 Jahre Schulstandort Drauhofen – ein Grund zu feiern!

Ein Highlight des Schuljahres war die Jubiläumsfeier im Oktober „100 Jahre LFS Drauhofen“.

Bei dem Festakt wurde auf 100 Jahre Schulgeschichte zurückgeblickt. Ein ökumenischer Gottesdienst, zelebriert von Hr. Diözesanadministrator Engelbert Guggenberger und Hr. Superintendenten Manfred Sauer und gestaltet von unseren Schülerinnen und Religionslehrerinnen, leiteten den Festakt ein. Der Fachvortrag „Wert einer hauswirtschaftlichen Ausbildung“ unserer Absolventin und Beraterin in der LWK Spittal, Maria Luise Kaponig, berührte alle Herzen und rückte die Ausbildung des Betriebs- und Haushaltsmanagement in ein besonderes Licht – „Hier lernt man für's Leben!“ Mit einer Zeitreise durch 100 Jahre Schulgeschichte und Impressionen aus dem Schulgeschehen konnte die Entwicklung der Ausbildungsinhalte von Einst bis Heute sichtbar gemacht werden. Durch sehr wertschätzende Grußworte der Ehrengäste zum Wirken der Schule in der Region und für die Region endete der Festakt.



Mit einem gemeinsamen Mittagessen nahm die Jubiläumsfeier ihren Ausklang.



„Grüne Kosmetik“

Selbst hergestellt – ökologisch, ökonomisch und sozial!

Die landwirtschaftliche Fachschule Drauhofen ist eine ÖKOLOG-Schule, die sich für die Umwelt engagiert und nachhaltige Lösungen für soziale, ökonomische und ökologische Fragestellungen sucht.

Seit 2006 ist sie im ÖKOLOG-Programm aktiv, dem größten Netzwerk für Umwelt und Schule.

Im Rahmen des „Ökologtages“ begeisterten die Seminarbäuerinnen/Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Gertrude Wastian und Andrea Huber die Drauhofnerinnen mit dem Workshop „Grüne Kosmetik“.

Grüne Kosmetik ist eine naturbelassene Hautpflege, deren Zutaten aus der Natur, dem Garten, kommen und Lebensmittelqualität haben. Frische Kräuter, Früchte, Gemüse und aromatische Gewürze pflegen die Haut und nähren sie gleichzeitig mit ihren frischen Wirkstoffen. Sie sind mehr als Pflege, sie sind Nahrung für die Haut.

Die Schülerinnen durften erfahren, „Grüne Kosmetik“ ist multifunktional; alle Zutaten sind umweltverträglich und tierversuchsfrei. Regionale und saisonale Zutaten reduzieren den ökologischen Fußabdruck. Diese Nutzungskreisläufe sparen Zeit und Geld und machen unabhängig von Handelsprodukten.

Die Jugendlichen haben gelernt, Kosmetik mit saisonalen Zutaten aus dem eigenen Schulgarten selbst zu rühren. Das Hauptaugenmerk war dabei auf die Praxis gerichtet.

Mit der „Grünen Kosmetik“ stehen sie im Einklang mit Umwelt und Natur.



Facharbeiterinnenbriefverleihung 2019 in der LFS Drauhofen – 101 Jahre Schulgeschichte gehen zu Ende!

Die Schulschlussfeier 2019 fand unter dem Motto „Bunte Vielfalt“ statt. Die Schülerinnen der Abschlussklasse boten ein einzigartiges, sehr persönliches und herzliches Festprogramm. Durch die Beiträge des Schulchores und der Instrumentalgruppen bekam die Abschlussfeier einen sehr würdigen Rahmen. Im Zuge der Feierlichkeit wurden die Facharbeiterinnenbriefe für das „Bäuerliche Betriebs- und Haushaltsmanagement“, von den anwesenden Ehren-gästen verliehen.



An die zwei besten Schülerinnen der Abschlussklasse wurde von Herrn Kammervorstand Hermann Schluder (LWK) je ein Bildungsgutschein überreicht. Die Mittel für die Bildungsgutscheine stellt die LWK aus der „Reinhold und Anna Rostock'schen Jungbauernförderung“ zur Verfügung.

In der „Lebensschule“ Drauhofen steht neben der Vermittlung der Agrarischen- sowie Betriebs- und Hauswirtschaftlichen Basiskompetenzen die Entwicklung der Persönlichkeit, das Hinführen zur Selbstständigkeit, das Erlernen von sozialen Kompetenzen, sowie die Vermittlung von Werten im Vordergrund. Ein erwähnenswerter Ausbildungsschwerpunkt der Schule liegt im Bereich des wirtschaftlichen Denkens und Handelns. Alle Schüler/innen machen während ihrer dreijährigen Ausbildung den Unternehmerführerschein, Module A, B und C, sie arbeiten in den drei Jahren in einer Juniorfirma. Die frisch gebackenen Facharbeiterinnen schließen mit der Unternehmerprüfung ab.

Frau Dir. Herma Hartweger bot bei dieser Feier mit ihrem Team im Schloss Drauhofen einen würdigen Rahmen für Eltern, Ehrengäste, Gönner und Freunde des Hauses. Zahlreiche Ehrengäste werteten durch ihre geschätzte Anwesenheit diese Festveranstaltung auf.



Die Bilder wurden von Hr. Stefan Hafner gemacht

Wir sind sehr stolz auf die Leistungen unserer Drauhofner Absolventinnen und wünschen ihnen alles, alles Gute für ihren weiteren Weg ins Leben!

Als Zeichen der Freude wurden Luftballons, versehen mit den guten Wünschen der Eltern, in die Luft gelassen – wo sie wohl landen werden?

Mit der letzten Facharbeiterinnenbriefverleihung am Standort Drauhofen gingen 101 Jahre Schulgeschichte zu Ende. Im neuen Schuljahr wird die Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement im BZ Litzlhof starten.

Wir l(i)eben Vielfalt

Unter diesem Motto wurden die Eltern der Schülerinnen der Klasse 1a eingeladen. Die Schülerinnen präsentierten ihr in diesem Schuljahr erworbenes Können. In der Lehrküche wurden kulinarische Gaumenfreuden aus saisonalen und regionalen Zutaten gezaubert. Ein wunderschön gedeckter Tisch und ein perfektes Service waren für das Verwöhnen zuständig. Musikalische und schauspielerische Darbietungen wurden einstudiert, um den Gästen ein Unterhaltungsprogramm zu bieten. Stolze Eltern, zufriedene Gäste und engagierte junge Menschen in Ausbildung ließen diesen besonderen Abend an der Landwirtschaftlichen Fachschule Drauhofen ausklingen. Die Eltern waren sichtlich begeistert vom Können ihrer Kinder und waren sich einig, die richtige Schulwahl getroffen zu haben.



10.10. LFS Goldbrunnhof

„Gesundes genießen an der LFS-Goldbrunnhof“

Motiviert durch den Zeitungsartikel „Warum wir mehr vom Guten essen sollten“ riefen die Schüler/innen des 1. Jahrganges Betriebs- und Haushaltsmanagement der LFS Goldbrunnhof gemeinsam mit den Lehrerinnen Ing.ⁱⁿ Ilse Scheicher und Ing.ⁱⁿ Waltraud Himmelbauer das Projekt „Gesundes genießen an der LFS Goldbrunnhof“ ins Leben. Wir Österreicher essen zu wenig Obst und Gemüse, zu wenige Milchprodukte, zu wenig Getreide und Erdäpfel, dafür zu viel Zucker, zu viel Fett und viel zu viel Fleisch. Gut und gleichzeitig gesund und regional essen und das ohne großen Aufwand – ist das im stressigen Berufsalltag überhaupt schaffbar?



In der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof wurde mit sieben gesunden Rezepten der Beweis angetreten: Frühlingskräutersuppe mit Dinkelbutternockerln, Gekochter Tafelspitz mit Salzkartoffeln und Kohlrabisoße, Forellenfilet im Backofen mit Petersilienkartoffeln und Knoblauch-Mandelsauce, Hirsemuffins, Pastinak-Gnocchi, Buchweizenwaffeln mit Mangold oder Apfelmus und Haferflocken-Karotten-Laibchen mit Kräuterdip und grünem Salat.

Frische und saisonale Rezepte ohne Fertigprodukte gewinnen Gott sei Dank wieder an Wert. Die im Jauntal heimischen, glutenfreien Getreidesorten Hirse und Buchweizen wurden ganz bewusst in die Rezeptauswahl aufgenommen und mit den Schüler/innen in der Mühle frisch gemahlen. Zu Mittag wurden alle Gerichte gemeinsam verkostet. Fazit am Ende des Projektes: So is(s)t man abwechslungsreich und gesund!

Honigmuffins

Für die Brauchtumsmesse im November 2018 kreierten die Schülerinnen die Honigmuffins, die mit unseren Goldbrunnhofer Produkten und nach unserem Rezept gebacken wurden und bei der Bevölkerung großen Anklang fanden.



Österreichischer Jungimkerwettbewerb am Goldbrunnhof

In der Karwoche fand am Goldbrunnhof der österreichweite Jungimkerwettbewerb statt. 19 Jugendliche im Alter von 12 bis 17 Jahren nahmen daran teil. Neben einem Wissenstest absolvierten die Jugendlichen auch einen Stationen-Betrieb, wo sie ihr praktisches Wissen über Bienenkrankheiten, Imkerwerkzeuge, Honigsorten, beim Bestimmen der Trachtpflanzen, Mikroskopieren oder Erkennen einzelner Bienenprodukte unter Beweis stellten.

Lorenz Hinterplattner (OÖ) konnte seinen Siegertitel aus dem Vorjahr verteidigen. Die drei Erstplatzierten vertreten Österreich beim Internationalen Jungimkerwettbewerb Anfang Juli 2019 in der Slowakei.



Die beiden Teilnehmer von der LFS Goldbrunnhof, Mathias Lorbeg 2B Jhg. (3. v. l.) und Katharina Sneditz 1B Jhg. (5. v. l.) konnten sich im vorderen Mittelfeld behaupten. Wir gratulieren ihnen zu ihrem Engagement und ihren Platzierungen.

Goldbrunnhofer Faschingssitzung 2019

Bereits zum zweiten Mal zeigten unsere Mädchen und Burschen beider 3. Jahrgänge ihr närrisches Können und haben an zwei Abenden im Februar eine Faschingssitzung auf die Beine gestellt. Die Texte dafür kamen zum Großteil von den Schüler/innen selbst. Zu den Höhepunkten zählte der Beitrag „Frühlingsfest am Goldbrunnhof“ mit den Darstellern **Elias Laure**, **Daniela Holzbauer** und **Xaver Wakonig**. Dabei ging es um ein Pensionisten-Ehepaar, das von den Kellnern der Schule zur Weißglut gebracht wurde. Sehr humorvoll ebenfalls die Szene mit der Schulärztin, die auch gleich die Eltern zur gründlichen Untersuchung lud. Die Schüler/innen hatten sehr viel Spaß an der Theaterarbeit. Viele versteckte Talente zeigten sich auf der Bühne. Das Projekt „Faschingssitzung“ förderte auch enorm die Gemeinschaft der Schüler/innen – denn sie merkten bereits nach der ersten Sitzung, dass sie nur gemeinsam erfolgreich sein können. Die viele Arbeit hat sich sichtlich gelohnt.

Wir gratulieren unseren Schülerinnen und Schülern vom 3. Jahrgang zu ihrer tollen Leistung.



Ökosozial macht Schule!



Im März 2019 stand für die Schülerinnen und Schüler der dritten Klassen das Thema „Ökosoziale Marktwirtschaft“ am Lehrplan. Ziel des vor rund 30 Jahren postulierten Wirtschafts- und Gesellschaftsmodells ist eine 3-fach nachhaltige Entwicklung – nämlich ökologisch, ökonomisch und sozial. Klimawandel, soziale und Ressourcenausbeutung, landwirtschaftliche Industrialisierung, etc. haben ihre gemeinsamen Wurzeln im blinden Vertrauen in den globalen Kapitalismus.

Abschließend appellierte Referent DI Weber an die Schülerinnen und Schüler, auch ihre Verantwortung als Konsumentinnen und Konsumenten wahrzunehmen. Denn bereits jeder Griff ins Regal entscheidet darüber, ob die nächsten Generationen auch noch eine lebenswerte Welt vorfinden werden. Frei nach dem Spruch von Mahatma Gandhi: „Die Welt hat genug für jedermanns Bedürfnisse, aber nicht für jedermanns Gier!“

Goldbrunnhofer halfen bei Aufforstung in Bad Eisenkappel

Die Bürgerinitiative „Căpla für/za Căpl“ startete eine Aufforstungsaktion für die am schlimmsten von den Stürmen betroffenen Wälder. Gemeinsam mit unseren Schüler/innen wurden mehrere hundert neue Bäume gepflanzt. In Gruppen verschiedener Größe übernahmen sechs, von den Unwettern arg geschädigte Bauern, unsere Schüler/innen mit ihren Aufsichtspersonen. Die notwendigen Geräte und Forstpflanzen waren bereits vor Ort. Gekonnt machten sich unsere Mädchen und Burschen an die Arbeit, auch im teilweise sehr steilen und unwegsamen Gelände. Für die Goldbrunnhofer war es eine Ehre und eine Selbstverständlichkeit, die betroffenen Landwirte in Bad Eisenkappel zu unterstützen.

(Bericht: Ing. Martin Uitz)



Dem Klimawandel zum Trotz — 15 Jahre Energiewoche am Goldbrunnhof

Die Energiewoche ist eine Spezialwoche zum Thema „Erneuerbare Energien“. Die Inhalte rund um die erneuerbaren Energien werden nicht nur theoretisch vorgetragen, es werden auch innovative Betriebe besucht und vor Ort von den Schüler/innen unter die Lupe genommen.

Der Klimawandel – erst belächelt, nun beachtet und brandaktuell!!!

Die Energiewoche am Goldbrunnhof zeigte den Schüler/innen ein breites Spektrum rund um das umfassende Thema „Alternative Energien“. Die erneuerbaren Energien sind vergleichbar mit den verschiedenen Standbeinen auf einem Bauernhof: Je vielfältiger die Energiegewinnung ausfällt, desto mehr Standbeine gibt es und desto sicherer ist die Energiebereitstellung. Ganz nach dem Motto: Dem Klimawandel zum Trotz...

(Bericht: Ing. Karl Meschnark)



Die Niederlande und Belgien wurden von der 3A-Klasse bereist!

Die Niederlande liegen im Nordwesten Europas und sind bekannt für ihre flache Landschaft, Tulpenfelder und Windmühlen. Wir besuchten die Hauptstadt Amsterdam und typische landwirtschaftliche Betriebe. Die Besonderheiten von Holland zeigten sich bei einer Blumenversteigerung in Aalsmeer und dem Hafen von Rotterdam.

Belgien, ein westeuropäischer Staat, ist bekannt für seine mittelalterlichen Städte und die Architektur aus der Renaissance sowie als Hauptsitz der Europäischen Union und der NATO. Bei unserer Rundreise in Belgien war ein Highlight die Besichtigung der Europäischen Institutionen.

Die Schülerinnen und Schüler der 3A sowie ihre Begleiter hatten eine interessante Abschlussreise 2019!

(Bericht: KV Stefan Jernej)



Abschlussreise 3 B

27. Juni - 03. Juli 2019

Unser Ziel war das sonnige Griechenland. Wir flogen von Wien in das moderne und antike Athen. Die griechische Hauptstadt und Wiege der Demokratie strotzt vor prächtigen Sehenswürdigkeiten. Wir hatten bei unserer Reise vor allem landwirtschaftliche aber auch kulturelle Punkte am Plan. Neben dem Pflichtpunkt Akropolis besuchten wir dort auch den Fleisch- und Fischmarkt sowie die landwirtschaftliche Universität und typische Betriebe für dieses Land, wie z.B. eine Olivenplantage, ein Weingut, einen Schafzuchtbetrieb inkl. Feta-



verkostung, einen Rosinenbetrieb, eine Imkerei und einen Schneckenzuchtbetrieb. Auch im Programm enthalten war eine Besichtigung des Yachthafens von Piräus mit einer Yachtbesichtigung. Piräus, der größte See- und Passagierhafen, besitzt einen der größten Containerterminals Europas. Die Landschaft des Peloponnes bietet traumhafte, kilometerlange Sandstrände, malerische Buchten und imposante Gebirgszüge mit traditionellen Bergdörfern — diese machen die „Insel des Pelops“ zu einer der schönsten Regionen des Mittelmeers.

Aber auch der Spaß kam nicht zu kurz, so besuchten wir eine Delphinshow, einen der größten Wasserparks von Griechenland in Korinth und einige bekannte Badestrände.

(Bericht: KV Martin Uitz)



10.11. LFS St. Andrä

LFS – Lavanttaler FleischSchmankalan

Dass in der LFS St. Andrä theoretische Grundlagen perfekt in die Praxis umgesetzt werden, zeigen die jährlichen zahlreichen Produktprämierungen im Bereich Fleischverarbeitung. Die Schüler/innen setzen dabei technologisches Fachwissen um und produzieren gemeinsam mit dem Lehrer eine ständig hohe Qualität. Sowohl bei landes- als auch bundesweiten Verkostungen können sich die Produkte von St. Andrä sehen lassen.

Eine Besonderheit unserer Schule ist eine leichte Spezialisierung im 3. Jahrgang. Schülerinnen und Schüler können in einem ausgesuchten praktischen Gegenstand mehr Unterricht konsumieren.

So wird z.B. auch nächstes Schuljahr wieder eine Schwerpunktgruppe „Direktvermarktung – Fleischverarbeitung“ geführt mit dem Junior Company Namen:

„LFS – Lavanttaler FleischSchmankalan“!

(Bericht: Ing. Gernot Spendier)



Stolz erhalten die Schüler/innen der 3. Jahrgänge ihre Auszeichnungen bei der 3. Kärntner Schlachtspezialitätenprämierung!

Gemma Bienen schaun!



Direkt vor dem Haupteingang, im Schatten eines Lindenbaumes ist der Schaubienenstock aufgestellt!

"Wir schauen den Bienen jederzeit bei der Arbeit zu!"

Unter diesem Motto haben die Schüler/innen seit heuer die Möglichkeit, im Rahmen des Bienenkundeunterrichtes den fleißigen Bienen in einem Schaubienenstock direkt und ohne Störung des Bienenvolkes bei der Arbeit zuzusehen. Dabei kann täglich z.B. der Arbeitsfortschritt beim Bau einer Weiselzelle beobachtet werden, aber auch der tägliche Honigzuwachs in den Waben ist ersichtlich.

Da das Einflugloch in den Stock nicht wie üblich direkt vor dem Stock ist, sondern durch einen vorgesetzten Tunnel errichtet wurde, können auch Interessierte, denen die Bienen nicht so vertraut sind, die Emsigkeit im Bienenstock verfolgen.

(Bericht: Ing. Franz Wigoschnig)



Jeden Tag kann z.B. der Arbeitsfortschritt oder der Honigzuwachs kontrolliert werden!

Wir sind Landessieger!

Die Schülerinnen und Schüler der LFS St. Andrä blicken auf ein arbeitsreiches Jahr zurück.

Durch die Witterung kam es zu einer verfrühten Ernte und so durfte von der ersten Schulwoche an fleißig geerntet, gelagert und verarbeitet werden — aufgrund der reichlichen Ernte durchaus ein logistisches Unterfangen mit dem Ziel, eine breite Palette von Erzeugnissen zu stemmen. Denn die Vielfalt in unseren Obstgärten ist groß!

Angefangen von unserem Leitprodukt Apfel stehen Erdbeeren, Birnen, Zwetschken, Quitten und Wildobstarten zu Lehr- und Übungszwecken für unsere Schüler/innen zur Verfügung. Erstmals wurde auch der letztjährige Essig für die Prämierung hergerichtet und mit Silber prämiert.



Große Freude herrschte bei der Prämierung der Kärntner Landesverkostung, welche heuer zusammen mit dem 25-jährigen Mostbarkeitenjubiläum am Zoggelhof in St. Paul stattfand.

Zum 4. Mal konnte hier ein Landessieg errungen werden und dies erstmals in der Kategorie „Most & Obstwein“! Dies ist nur durch das Streben nach bestmöglicher Qualität und durch genaue Abstimmung der Verarbeitungsverfahren der in den Schulobstanlagen sonnengereiften Früchte möglich.

Unsere Schülerinnen und Schüler waren auch heuer wieder die beste Schule der Alpe-Adria-Verkostung, womit die erfolgreiche Ausbildung im Direktvermarktungsbereich Obst bestätigt wird.



(Bericht: Ing. Josua Alisch, BEd)

LFS-Song – eine unglaubliche Erfolgsgeschichte!

An einem sonnigen Feiertag gegen Ende des Schuljahres 2017/18 trafen sich zeitig in der Früh über 40 Schüler/innen an der Schule, um ihr Projekt „LFS-Song“ fertig zu stellen.

Da ahnte noch keiner der Beteiligten was hier eigentlich entstehen würde.

Ein Jahr und über „550.000 Klicks“ später sind schon einige Medien auf die heimische YouTube-Erfolgsgeschichte aufmerksam geworden. Die Abschlussklassen 2017/218 haben ein einzigartiges Projekt gemeinsam entwickelt und umgesetzt!

(Bericht: Ing. Gernot Spendier)



Die Schüler beim Aufnehmen der 2. Strophe in der Landtechnik Werkstatt!



Die Vielfalt der Landwirtschaft



Mit unseren Praxisbetrieben und den Exkursionen bieten wir unseren Schülerinnen und Schülern einen Zugang zu der großartigen und abwechslungsreichen Landwirtschaft im Lavanttal und darüber hinaus.

Kein Schuljahr ist wie das andere und die Betriebe, die wir besuchen, ändern sich stetig mit den Rahmenbedingungen in der Landwirtschaft mit. Was ist zurzeit aktuell und wo befindet sich die Aufmerksamkeit der Betriebsführerinnen und Betriebsführer? Wir sehen und spüren es mit den Betrieben in der Praxis mit und erleben Landwirtschaft gegenwärtig.

Das wollen und sollen wir auch mit unserer Ausbildung vermitteln und der Jugend Wege aufzeigen, die sie beschreiten kann, welche aber auch nach realistischen und wirtschaftlichen Möglichkeiten besprochen und bewertet werden. Kein landwirtschaftlicher Betrieb gleicht dem anderen und jeder hat Potentiale, die erkannt und genutzt werden sollen.

Möglichkeiten finden sich, wenn die Bereitschaft zum Suchen gegeben ist, nur muss auch eine Entscheidung getroffen werden. In der Entwicklung unserer Schülerinnen und Schüler legen wir einen großen Wert auf das Entdecken und Erkennen dieser Möglichkeiten, damit sie bei der Entscheidungsfindung auch das nötige Hintergrundwissen besitzen.

Ich möchte mich bei allen Praxisbetrieben und Exkursionsbetrieben der LFS bedanken! Ihr ermöglicht uns immer einen tollen Einblick in eure Produktion und eure Betriebsphilosophie, wovon jede/r Schüler/in profitieren kann.

(Bericht: Eduard Drescher BSc, BEd)

Projekt „klimafitter“ Wald

Viele Menschen reden derzeit vom Klimaschutz und demonstrieren dafür öffentlich, wir von der LFS St. Andrä tun aktiv etwas dafür und beteiligen uns bei zukunftsorientierten Maßnahmen.

Im Rahmen eines Projektes des österreichischen Klima- und Energiefonds (Klimawandelanpassungsregionen KLAR), in dem das Lavanttal durch eine Referenzfläche für den klimaadaptierten Waldbau vertreten ist, konnten Schüler und Schülerinnen des 1. und 2. Jahrganges in der ersten Phase bei der Errichtung dieser Fläche mitwirken. Diese liegt in der Gemeinde St. Andrä auf 580 m Seehöhe und umfasst eine Fläche von 0,25 ha.



Viele reden vom Klimaschutz – wir tun aktiv etwas dafür!



Sorgfältiges und fachmännisches Pflanzen der Bäume ist die Grundlage für gutes Wachstum!

Nach der Vorbereitung der Fläche wurden im ersten Schritt im Herbst 2018 ein Zaun errichtet, vorhandene Jungpflanzen aus Naturverjüngung erhoben und die nach den derzeitigen Erkenntnissen die für die Zukunft bestandsbildenden Forstpflanzen gepflanzt. Im Herbst wurden Douglasien gepflanzt, weitere Baumarten wie Tanne, Buche, Bergahorn und Kirsche im Frühjahr 2019.

Dieses Projekt soll beispielgebend für Forstbetriebe und Waldbauern sein und aufzeigen, dass ein naturnaher Mischwald das Risiko vor Schadereignissen erheblich senkt und trotzdem noch hohe Erträge aus dem Wald erzielt werden können.

In weiteren Schritten geht es in den nächsten Jahren vorwiegend um die Pflege dieses Jungwuchses, begleitet von Bestandsaufnahmen und Dokumentationen über die Entwicklung dieses Bestandes.

(Bericht: Ing. Franz Wigoschnig)

10.12. LFS Stiegerhof

Woche der Landwirtschaft

Die von Radio Kärnten initiierte „Woche der Landwirtschaft“ startete dieses Jahr am Stiegerhof. Einen ganzen Tag lang sendete das Radio Kärnten-Team immer wieder Landwirtschaftsbeiträge live von der Schule. Der Montag war der „Tierischen Produktion“ gewidmet. Die Eröffnungsinterviews führte Moderator Martin Moser mit Direktor Johannes Leitner und Landeschulinspektor Alfred Altersberger.



Fachbereichsleiter Anton Freithofnig sprach über die Pferde am Stiegerhof, über die Ausbildung und die Zusammenarbeit mit dem Tourismus. Über die Stiegerhofer Schaf- und Ziegenhaltung redeten Martin Ladinig, Johannes Mörtl und Johann Strauss.

Stiegerhofer pflanzten 3000 Bäumchen

Ca. 90 Schüler, Schülerinnen und deren Lehrer halfen bei der Aufforstung am St. Lorenzner Alpl im arg vom Wind gebeutelten Gitschtal. Am Alpl angekommen wurden die Schülerinnen und Schüler in Gruppen eingeteilt, mit Bäumchen und Wiedehopf-Hauen ausgestattet und ins vorbereitete Gelände geschickt. Mitarbeiter der Bezirksforstinspektion, örtliche Waldbauern und Lehrer assistierten den Schülerinnen und Schülern beim Pflanzen der Bäumchen. Fichten, Tannen, Lärchen und Buchen wurden gepflanzt, um eine stabile Waldgesellschaft zu erreichen. Finanziell unterstützte die Kärntnermilch diese Aufforstung. Sie versorgte auch die Arbeitenden mit Kärntnermilchprodukten. Zahlreiche Medien, darunter der ORF Kärnten, waren anwesend und brachten Beiträge. Die jugendlichen Bäumchensetzer nahmen theoretisches Wissen und praktische Erfahrung mit nach Hause. Zusätzlich stellte sich die Nachbarschaft mit einer Spende für die Klassenkassen ein.



Eine gediegene Sache

Auch heuer waren die Schülerinnen und Schüler sehr ambitioniert bei der Herstellung ihrer Stücke im Blockunterricht. In dieser Praxiswoche wurden Werkstücke nach eigenen Plänen gefertigt. Sebastian Bader und Julian Kavalirek lieferten mit einem Eier-Brutkasten ein Meisterstück ab. Bis kurz vor dem Ende ihres Schuljahres wurde hart gearbeitet, um das Ding fertigzustellen. Nicht so viele Überstunden brauchten die anderen Schüler/innen um ihre gelungenen Möbelstücke zu schaffen. Im Metallblock bauten sich einige Schüler/innen Accessoires für ihre Traktoren, wie z.B. eine Ballengabel.



Die gute alte Kartoffel ...

... ist wieder da. Der Stiegerhof baut die Speisekartoffeln nun wieder selbst an. Die Schüler/innen übernehmen die Lege-, Pflege- und Erntearbeiten im Praxisunterricht. Küchenchef Benjamin Trojar und sein Team verarbeiten die geernteten und sortierten Kartoffeln zu ausgezeichneten Speisen.



Ein Ei kommt selten allein

Stolz präsentiert Endres Dubbert das erste Hühnerei. Er, Benjamin Maier und Paul Stakic sind die Initiatoren des Legehühner-Projektes am Stiegerhof. Sie haben die zehn legereifen Junghühner gekauft. Durch eine glückliche Fügung kamen sie kostenlos zu einem Hühnerstall. Da der gesamte Obstgarten hasensicher eingezäunt werden muss, bekommen die Hühner dort einen riesigen Auslauf. Verkauft werden die Eier hauptsächlich an die Lehrerschaft und an die Küche.



Nach Hochwasser und Sturm kommt Hilfe



„Durch ihre Spende wird es möglich, Betroffene in ihrer schwierigen Lebenssituation zu unterstützen, die zerstörte Infrastruktur wieder aufzubauen und so neue Perspektiven zu geben“, schreibt Bürgermeister Johann Windbichler in seinem Dankeschreiben. „Aufgrund der Hochwasser- und Sturmschäden, die sich letzten Herbst in der Gemeinde Lesachtal ereignet haben, die Schule Stiegerhof hat sich entschlossen, eine Spendenaktion am Stiegerhof zu machen“, sagt Direktor Johannes Leitner. Am 17. Jänner 2019 übergaben die Schulsprecher 1.500,- Euro an den Bürgermeister der Gemeinde Lesachtal, Johann Windbichler.

Ein edler Tropfen

Der Stiegerhofer Weingarten lieferte 2018 erstmals Erträge für eine nennenswerte Weinproduktion. Die Weinernte fand am 25. und am 28. September statt. Gelesen wurden 265 Kilogramm Zweigelt, 210 Kilogramm Gelber Muskateller, 180 Kilogramm Chardonnay sowie 200 Kilogramm Sauvignon Blanc. Der Traubenmost wurde nachfolgend sortenrein ausgebaut. 120 Kilogramm der Sorte Rheinriesling verarbeiteten die Schülerinnen und Schüler zu Sturm und Traubensaft. Obstbaulehrer Herr Ing. Volkmarscher hegte und pflegte den Wein sorgfältig in vielen Arbeitsstunden.



Das Westernreiten am Stiegerhof

Die landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof ist die einzige Schule österreichweit die neben dem klassischen Englischreiten und Kutschfahren auch das Westernreiten als Unterrichtsfach anbietet. Seit nunmehr zehn Jahren unterrichtet der Westernreitwart Silvester Kanatschnig diese, bei uns leider weniger bekannte, Reitsportart.

Am Stiegerhof wird das Westernreiten mit Quarter Horses unterrichtet. Mit vier bis sechs Pferden erlernen die Schülerinnen und Schüler, was es heißt, seinem Pferd zu vertrauen und „die Zügel locker zu halten“.



Zweite Kooperationsklasse

Nach einjähriger Erfahrung startete im September 2018 nun die zweite Kooperationsklasse KTS-Kärntner Tourismusschule und die Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof, einen in Österreich einzigartigen Schultyp: die fünfjährige Höhere Lehranstalt für Tourismus und Pferdewirtschaft mit Maturaabschluss.

19 pferdebegeisterte Schüler/innen meldeten sich erneut 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.



Schüler/innen der KTS/LFS Kooperation mit KV Ing.ⁱⁿ Petra Stauder und den Pferdewirtschaftslehrern

Die 10. Kärntner Pferdewirte – ein Jubiläum

Am 7. Juni 2019 präsentierten sich an der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof in der Gemeinde Finkenstein die neuen „Pferdewirte“. Vor zehn Jahren wurde hier die Fachrichtung Pferdewirtschaft installiert. Die Jugendlichen lernen von der Haltung, Zucht und Veterinär über Transport und Weidepflege alles rund um das Thema Pferd. An diesem 10. Abend der Kärntner Pferdewirte zeigten sie ihr Können in einem perfekt gestalteten Rahmenprogramm. Der Wettergott meinte es gut mit uns und die Schüler/innen zeigten perfekte Leistungen. Eine Besonderheit war, dass an diesem Abend Absolvent/innen der letzten 9 Jahre eingeladen und mit dem 4-Spanner eingefahren wurden. Sie erzählten, warum sie den Stiegerhof besuchten und wie ihr weiterer Weg nach dem Stiegerhof verlaufen ist.



Pferdewirte mit FBL Ing. Anton Freithofnig

Reitsportwoche der Klasse 2C in Italien

Bei der ersten Reitsportwoche in Brussa durften die Schüler/innen der Klasse 2C ihr Können im Strandreiten umsetzen. Die Besitzerin des Pferdegestütes in Brussa, Doris Loderer, erkannte sofort die Leidenschaft der jungen Reiter/innen und organisierte ausgedehnte Reitausflüge, deren Höhepunkte das Reiten und Galoppieren am Strand war. Auch die Besichtigung eines Trabergestüts, wo die jungen Pferdefreunde alles über Aufzucht, Marktwert und Stammbaum erfuhren, stand am Programm. Einen kulturellen Ausklang fand die Erlebniswoche mit dem Besuch der Stadt Venedig.



Sonderprüfung Reiten und Fahren

Auch in diesem Schuljahr fanden wieder sehr viele Sonderprüfungen im Reiten und Fahren statt. Die Schülerinnen und Schüler traten neben dem Reiterpass, der Reiternadel auch zur Reitlizenz, sowie ÖFAB und Fahrlizenz an. Die Zahl der Prüfungen steigt mit jedem Jahr. Erstmals hatten wir insgesamt 110 Prüflinge, welche alle mit sehr guten Leistungen glänzten.



Eröffnung der Longier- und Führenanlage

Als Meilenstein des Schulstandortes LFS Stiegerhof fand am 04. Oktober 2018 die feierliche Eröffnung der Longier- und Führenanlage statt.

Begrüßt wurden zahlreiche Ehrengäste. An der Spitze Herr LR Martin Gruber, der auf die einzigartige Ausbildung für junge Menschen am Stiegerhof hinwies und sich selbst vom Können dieser überzeugen konnte. Der Hausherr Bgm. Christian Poglitsch fand unterstützende Worte für den weiteren Ausbau und betonte, dass diese Schule eine große Bereicherung für die gesamte Region sei.

Der weitere Schritt der bereits genehmigten Generalsanierung und Neubau der LFS Stiegerhof ist der Architektenbewerb. Dies betrifft die gesamte Schule, das Internat, sämtliche Werkstätten (DV, Holz, Metall) und das Landesschulgut (Rinder-, Schaf-, Ziegen- und Schweinestall).

Der Dank gilt all jenen, die dieses Projekt unterstützt, geplant und fertiggestellt haben.



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



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@bz-ehrental.ksn.at
www.ehrental.at



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



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 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
www.stiegerhof.at