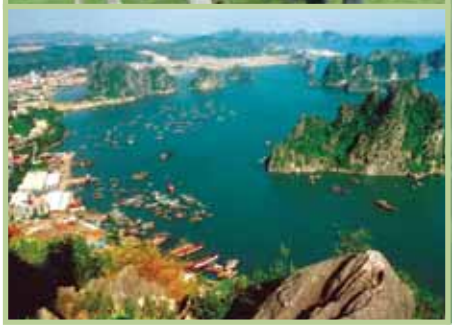
Sponsoring-Post
Vertragsnummer GZ02Z030874S
Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt
ZVR: 669 561 967

Impressum: Verleger, Herausgeber u. Eigentümer: Absolventenverband „Bucklige Welt und Umgebung" mit Sitz: Landwirtschaftliche Fachschule Warth, A-2831 Warth, Aichhof 1. Für den Inhalt verantwortlich: Geschäftsführer Ing. Mag. Karl Heinz Lobner. Layout, Gestaltung und Druck: Druck & Kopie Gangl, Aspang, Tel. 0 26 42 / 52 3 81. Erscheinungsort und Verlagspostamt: 2831 Warth.

ABSOLVENTEN Verband
„Bucklige Welt und Umgebung"
Landwirtschaftliche Fachschule Warth
A 2831 Warth, Aichhof 1 / NÖ
bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
www.lfs-warth.ac.at

ABSOLVENTEN-NACHRICHTEN



Schwerpunkte der Ausgabe 4 — Okt. - Dez. 2012

Aus dem Verband:

- *Portraitserie: Absolventin Margret Wedel* — *Seite 1*
- *„Grüß Gott" den neuen Absolventen* — *Seite 2*
- *80 Jahre AV-Daten, Fotos, Info...* — *Seite 2*
- *Reisebericht Schweiz; Einladung Vietnam* — *Seite 3-5*
- *Einladung Hausball 2013* — *Seite 6*
- *Kurzberichte: Vorstandssitzungen 2012* — *Seite 7*
- *Erwachsenenbildungsprogramm 2012/13* — *Seite 7*

Aus der Schule:

- *Verabschiedung unserer Rosi Ungersböck* — *Seite 8*
- *Bericht Schuldirektion* — *Seite 9/10*
- *Service & Kochprüfung an LFS-Warth* — *Seite 11*
- *Weiße Fahne Facharbeiterprüfung* — *Seite 13*
- *Erfolgr. Junior-Firma „WellnessLinieWarth"* — *Seite 14/15*
- *„Zdimal-Preis" an Warther Forstabsolventen* — *Seite 16*
- *Prüfung: Forstfacharbeiter-Lehrlinge* — *Seite 17*
- *Forst-Facharbeiterbriefverleihung* — *Seite 18*
- *Neuer Zuchtstier „Waldbaron"* — *Seite 19*
- *Wieder Absolventen der Jagdausbildung* — *Seite 19*
- *Meisterinnenrunde-Interessantes* — *Seite 20*
- *Einladung: Nacht der Jungzüchter* — *Seite 21*
- *Einladung: Mehr Erfolg im Kuhstall 2012* — *Seite 15*
- *Einladung: Milchstammtisch* — *Seite 22*
- *Einladung: Absolvententag 2012* — *letzte Seite*

AUS DEM VERBAND

Portrait-Serie über außergewöhnliche Karrieren unserer Absolventen

In dieser Ausgabe setzen wir die Serie über außergewöhnliche Karrieren unserer Absolventen und –innen fort. *Hierzu ersucht der Geschäftsführer um laufende Bekanntgabe von honorigen Persönlichkeiten aus unserer Mitte um jene im Rahmen der AV-Nachrichten* ***allen Absolventenmitgliedern in Form von Portraits bekannt zu machen und zu zeigen, dass diese Schule schon immer eine solide Basis für eine menschliche, soziale aber auch weiterführend, beruflich erfolgreiche Entwicklung war und heute noch ist.***

Diesmal ist wieder eine junge Absolventin, ***Frau Margret WEDEL*** *an der Reihe, welche trotz junger Jahre schon einen außergewöhnlichen Bildungsweg hinter sich gebracht hat und noch einiges vor hat.*

Liebe Absolventen und Absolventinnen!

Mein Name ist Margret Wedel und es ist für mich eine große Ehre Ihnen/Euch über meinen bisherigen Werdegang etwas zu erzählen.

Ich komme aus Bad Schönau, wo meine Eltern einen kleinen landwirtschaftlichen Nebenerwerbsbetrieb mit Schwerpunkt Christbaumproduktion und Waldwirtschaft führen. Da wir selber keinen Viehbetrieb haben, bin ich leider nicht sehr eng damit vertraut, aber dennoch zog es mich schon von klein auf in die Landwirtschaft. Der entscheidende Grund, den damals noch neuen ***Ausbildungszweig „Hauswirtschaft und Soziale Dienste“ in der LFS Warth*** zu machen, war für mich die ländlich bezogene Ausbildung. Mir wurde viel Grundwissen in den Bereichen Hauswirtschaft, Gartenbau, Küche/Produktverarbeitung und Soziales beigebracht – und abgesehen vom Unterricht war ***die Zeit in der LFS Warth eine der schönsten Lebensabschnitte für mich, wo enge Freundschaften entstanden und ich in meiner persönlichen Weiterentwicklung sehr gefördert wurde.*** Unter anderem hatte ich das große Glück und konnte beim ***Concordia-Schulprojekt,*** das damals erstmalig stattfand, für zwei Wochen ***in Rumänien,*** in einem Waisenhaus mitarbeiten. Dort waren wir, Frau FL Stückler, zwei weitere Schülerinnen und ich hauptsächlich für die Gestaltung des Gartens zuständig. Während des gemeinsamen Arbeitens, konnten wir viele der Straßenkinder näher kennen lernen und Freundschaften schließen. Für mich war dieses Projekt eine sehr wertvolle Erfahrung, an die ich noch oft zurückdenke und die den Wunsch in mir erweckte, mich sozial zu engagieren.

Da ich ***nach meinem Abschluss an der LFS Warth auch noch die Reife- und Diplomprüfung machen wollte, ergriff ich die Chance und stieg in den dritten Jahrgang der 5-jährigen HLA für Land- und Ernährungswirtschaft in Graz/Eggenberg,*** mit nur wenigen Nachholprüfungen, ein.

Die HLA für Land- und Ernährungswirtschaft ist eine sehr gute Schule für interkulturell landwirtschaftlich Interessierte, da Know-How in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung, Ökologie und allgemeiner Bildung vermittelt wird. Der Schulschwerpunkt Ernährungsökologie lehrt den Schülern und Schülerinnen vor allem Kenntnisse über die landwirtschaftlichen Wirtschaftsweisen - vom Ursprung der Produktion über Veredelung bis hin zur Vermarktung, über globale Zusammenhänge, die ländliche Entwicklung und ein zukunftsfähiges Leben und Wirtschaften. Besonders stark wird auch die Bereitschaft zum Umdenken vermittelt.

Diese praxisorientierte und fachübergreifende Ausbildung bot mir auch die Möglichkeit den Landwirtschaftlichen Facharbeiter und Facharbeiter für die ländliche Hauswirtschaft zu absolvieren.

Profitieren kann ich aber nicht nur von meiner umfangreichen Schulbildung, sondern auch von meinen besonders lehrreichen Praktika, die ich absolvieren musste. Vor allem das ***Praktikum auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Kornfeld vlg. Tremmelbauer in Wiesmath,*** hinterließ bei mir einen positiven Eindruck in der Landwirtschaft, da ich in verschiedensten Bereichen mitarbeitete und jede Menge Lernmöglichkeiten sowie sehr viel Vertrauen seitens der Familie bekam. Ein weiteres ***landwirtschaftliches Praktikum machte ich in Irland,*** wodurch ich wesentlich offener und neugieriger auf andere Kulturen und Wirtschaftsweisen wurde und letztendlich auch sehr viel persönliche Bereicherung erfuhr.

Meinen Wunsch, später im sozialen Bereich berufstätig zu sein, gehe ich nun nach, indem ich das ***Kolleg für Sozialpädagogik*** in Baden mache. Danach hoffe ich in diesem Bereich beruflich Wurzeln zu schlagen.

Die LFS Warth bietet eine sehr bodenständige und umfangreiche Ausbildung die zukunftsfähig ist und vor allem jeden weiteren Bildungsweg ermöglicht. Durch die große Unterstützung von Seiten der Lehrer wurde meine Motivation gestärkt noch eine weitere Ausbildung zu machen - worauf ich heute dankbar zurückblicke.

Meine Denkweise hat sich in den letzten Jahren sehr verändert. Seither ***sehe ich die Landwirtschaft mit großem Respekt,*** vor allem als nicht selbstverständlich und als einen der wichtigsten Wirtschaftszweige - besonders die nachhaltige Wirtschaftsweise - unserer Zeit. Für die Zukunft hoffe ich, dass ich mehr und mehr in die Landwirtschaft hineinwachse und neben meiner beruflichen Tätigkeit auch meinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb aufbauen werde.

Das was ich vom Leben gelernt habe ist, dass jeder einzelne etwas bewegen kann und dass es von großem Wert ist, ein Ziel zu haben, das man mit einem starken Willen und Mut erreichen kann – wenn auch auf Umwegen.

Mit freundlichen Grüßen
Margret Wedel

Ein herzliches „Grüß Gott“ den neuen Absolventen aus den Fachrichtungen Landwirtschaft, Hauswirtschaft und den Metallern!

Mit 1. Juli 2012 haben sowohl ***27 SchülerInnen des Modul 2 Landwirtschaft*** als auch ***33 Schülerinnen des Modul 2 Hauswirtschaft*** sowie ***10 MetalltechnikerIn*** an der LFS-Warth ihre Berufsausbildung zum Landwirtschaftlichen bzw. Hauswirtschaftlichen Facharbeiter sowie Metalltechniker erfolgreich abgeschlossen und auch mit der Schulabschlussprüfung die mittlere Reife erreicht (siehe auch Bericht aus der Schule).

Damit haben heuer ***70 Absolventen zugleich die Schule in Warth abgeschlossen*** (am Foto gemeinsam mit den Lehrern, Direktor und AV-Obmann Stickelberger).

Bei der Abschlussfeier der Schüler am 27. Juni, gemeinsam mit den Eltern und Lehrern, wurden die Leistungen der SchülerInnen von ***Dir. Wolf WALLNER,*** den Klassenvorständen ***DI Franz AICHINGER*** (3. Klasse Landwirtschaft), ***Ing. Verena HAUSBERGER*** (3. Klasse Hauswirtschaft), ***Ing. Christian MITTNER*** (Metalltechniker) und verschiedenen Ehrengästen wie ***LKR Irene NEUMANN-Hartberger*** sowie Absolventenverbands-Obmann ***FWM Johann STICKELBERGER*** gewürdigt und den Absolventen die Aufgaben und Ziele des Verbandes nahe gebracht. Wie jedes Jahr sind in den vergangenen Wochen auch schon viele der neuen Absolventen dem Verband beigetreten.

Die 33 heuer absolvierten Hauswirtschaftlichen Facharbeiterinnen in Warth führen die Tradition der Landwirtschaftsschule der Buckligen Welt - begründet am vorherigen Standort in Kirchschlag - fort.

Diese 2007 in Warth begonnene ***„Blutauffrischung“*** an hauswirtschaftlichen Absolventinnen freut uns im Verband natürlich sehr und entspricht der ***Weiterführung der Tradition,*** die Fachrichtungen Land- und Hauswirtschaft an einem Standort zu führen. Diese wurde vor ***über 85 Jahren*** - im Jahre ***1924 - in Kirchschlag mit dem ersten Burschen- und Mädchenjahrgang gestartet*** aber durch den 2. Weltkrieg und dessen Folgen leider für viel zu lange Zeit unterbrochen.

Obmann Johann Stickelberger und Geschäftsführer Karl Lobner begrüßen die frisch gebackenen Absolventen und Absolventinnen jedenfalls auf das Allerherzlichste als neue Mitglieder im Verband!

ÜBER 80 JAHRE ABSOLVENTENVERBAND

Gesucht sind immer noch einzelne Daten, Informationen aber vor allem noch Fotos aus der Gründungszeit bis 2004.

2009 jährte sich das Gründungsjahr unseres Vereines zum achtzigsten Mal. Wir haben diesen Umstand beim damaligen Absolvententag (sh. Homepage) entsprechend gewürdigt.

Für die Fertigstellung der Absolventenvereins-Chronik ***fehlen aber noch ein paar Namen, Daten und vor allem Fotos;*** besonders aus der Zeit der Gründung der Landwirtschaftsschule der Buckligen Welt als Landwirtschaftliche Lehranstalt/Fachschule in Kirchschlag (1924 -1941) und der Fortsetzung nach dem Krieg als Landwirtschaftliche Fachschule in Warth (ab 1954).

Sollten Sie Wissen u./o. Material über jene Zeit besitzen, die näheren Aufschluss über die Beginnzeit des Absolventenvereines in Kirchschlag und Warth bringen könnte, so ersucht der GF Karl LOBNER um Kontaktnahme bzw. Zusendung von Material an die LFS-Warth,

LFS-Warth, Tel. 02629/2222-0 oder per e-mail: <karl.lobner@lfs-warth.ac.at>

Kurzbericht: AV-Reise vom 6. - 10. Juni 2012 in die Schweiz

Text und Fotos: FWM Reisenbauer Franz

Das ist nur ein Auszug unserer wunderschönen und lehrreichen Bildungsreise, die wie immer hervorragend organisiert war. Die ganze Reisegruppe möchte sich dafür beim Organisator der Reise, Franz Riegler, recht herzlich bedanken.
Der Reisebericht ist in voller Länge und weiteren Bildern auf der Homepage des AV unter www.lfs-warth.ac.at einsehbar!

1. Tag: Warth – Bregenzer Wald – Feldkirch

Obmann Franz Riegler konnte eine 53 köpfige, erwartungsvolle Reisegruppe begrüßen. Die Fahrt ging auf der Westautobahn über München zu unserem ersten Reiseziel, der Ziegenkosmetikfirma Metzler im Bregenzer Wald. Der Betrieb, der auf einer Seehöhe von 800 m liegt, ist heute auf die Erzeugung von Ziegenkäse und Ziegenkosmetik spezialisiert. Nach der sehr informativen Führung durch den Betrieb gab es eine Verkostung der erzeugten Produkte.

2. Tag: Feldkirch – Bern

Nach mehreren missglückten Versuchen, die Staatsgrenze in das Fürstentum Liechtenstein zu passieren, kamen wir gegen 11 Uhr zur Schaukäserei in Affoltern im Emmental. Anschließend besuchten wir einen landwirtschaftlichen Betrieb. Früher wurde die Milch in die nahe gelegene Schaukäserei geliefert, jetzt wird mit Industriemilch, die jeden zweiten Tag abgeholt wird, ein etwas besserer Preis erzielt. Nach einer kurzen Pause ging die Fahrt weiter in die Bundeshauptstadt Bern.

3. Tag: Luzern – Küssnacht – Affoltern – Seelisberg

Bei Regen erreichten wir den Altstadtkern mit seinen wunderschön hergerichteten alten Häusern und bewunderten eine über 200 m lange überdachte Holzbrücke, die über den Vierwaldstädter See gebaut ist. Am Nachmittag besuchten wir das Traktorenwerk, wo der RIGI TRAG hergestellt wird. Es werden Traktoren von 85 bis 125 PS hergestellt. Außerdem werden noch Maschinen für das Grünland erzeugt bzw. wird damit gehandelt. In die Traktoren werden Deutz und Sisu Motoren eingebaut. Der krönende Abschluss der Führung war die Besichtigung des Oldtimermuseums.

4. Tag: Seelisberg – Einsiedeln – Rapperswil – Zürich – Seelisberg

Bei der Abfahrt nach dem Frühstück ging es zum Kloster Einsiedeln. Am Nachmittag hatten wir eine zweistündige Schifffahrt am Züricher See von Rapperswil nach Zürich. In Zürich stand wieder eine Stadtbesichtigung am Programm. Bei Witzen unserer zwei Brautführer Alois Zöger und Josef Bauer ging wieder ein schöner, erlebnisreicher Tag und lustiger Abend zu Ende.

5. Tag: Seelisberg – Salzburg – Wien

Nach dem Frühstück ging es nach Salzburg. Wir besichtigten das Geburtshaus von Mozart und einige andere Sehenswürdigkeiten. Zum Abschluss der Führung machten wir noch in der Konditorei Fürst, wo die originalen Salzburger Mozartkugeln seit drei Generationen nach einem alten Familienrezept hergestellt werden, eine kurze Rast. Dann ging die Fahrt flott weiter Richtung Heimat.

So gingen wieder fünf wunderschöne Reisetage mit angenehmen Reiseteilnehmern zu Ende. Wir legten mit dem Bus ca. 2.850 km zurück. Diese Busreise wird uns allen lange in Erinnerung bleiben.

FWM Franz Reisenbauer

Die AV-Bildungsreise nach Uganda zu den Berggorillas im Sommer 2012 war bereits sofort nach Abschluss der Vorbereitungsarbeiten im Frühjahr binnen Stunden ausgebucht *(ein dem AV zugeteiltes Kontingent betrug nur 8 Plätze). Der AV freut sich auf den Reisebericht der gelungenen Reise in der nächsten Ausgabe.*

Vietnam

Die Perle Indochinas - Kulturelle Höhepunkte & landwirtschaftliche Exkursionen

Vietnam – in unseren Breitengraden hauptsächlich aufgrund seiner turbulenten jüngeren Geschichte bekannt – ist kaum an Schönheit und Vielfalt zu überbieten. Die traditionelle Landwirtschaft ist die Basis der vietnamesischen Wirtschaft. Noch immer herrschen althergebrachte Methoden vor, denn Maschinen sind kaum verbreitet. Dennoch kann die Grundversorgung weitgehend aus eigenen Ressourcen gedeckt werden: Reis, Fisch und eine bunte Vielfalt an exotischen Früchten tragen maßgeblich zum schmackhaften Reichtum der einheimischen Küche bei. Vietnam begeistert mit einer unvergleichlichen Gegensätzlichkeit zwischen Stadt und Land, Nord und Süd. Die beschauliche Hauptstadt Hanoi, bildet einen markanten Kontrast zu Saigon, der pulsierenden Metropole des Südens. Die Halong Bay, der Wolken Pass, der Duftfluss und die leuchtenden Strände am südchinesischen Meer sind wahrhafte Juwele der Natur, doch seinen besonderen Charme verdankt das Land der herzerfrischenden Gastfreundschaft seiner Bewohner.

24. 3. 2013 - 4. 4. 2013 ab/bis Wien
Der Termin vom 12. - 23. 4. ist bis auf Restplätze bereits ausgebucht!

Reisepreis:	€ 1.461,–
Flughafentaxen & Sicherheitsgebühren inkl. Flugabgabe derzeit:	€ 338,–
Arrangementpreis:	**€ 1.799,-**

Hinweis: Der Aufschlag für die HP beträgt € 137,-.
Der Bustransfer für Nicht-AV-Mitglieder € 20,-.

Im Arrangementpreis inkludiert (Basis pro Person im DZ):

- Linienflug mit Qatar Airways Wien – Doha – Bangkok – Bangkok – Saigon / Hanoi – Doha – Wien (Economyklasse)
- Bordverpflegung und Bordservice
- Inlandsflüge Saigon – Danang / Hue – Hanoi inkl. Taxen und Gebühren
- 1x Übernachtung in einem Hotel der gehobenen Mittelklasse in Bangkok im Doppelzimmer mit Frühstück
- „early check in" inkl. Frühstück in Bangkok
- sonstige Verpflegung in Thailand: 1x Mittagessen inkl. Folkloredarbietung
- 8 Übernachtungen in Hotels der gehobenen Mittelklasse im Doppelzimmer mit Frühstück in Vietnam
- sonstige Verpflegung in Vietnam: Mittagessen während der Halong Fahrt
- Eintritte und Besichtigungen laut Programm inkl. Bootsfahrten in der Halong Bucht und am „Parfumfluss" in Hoi An und Fahrt durch das Mekong Delta; in Thailand Fahrt durch die Klongs in Bangkok
- Landwirtschaftliche Exkursionen laut Programm
- Transfers und Fahrten im privaten Bus laut Programm
- Lokale deutschsprachige Reiseleitung
- approval code zur Beantragung des Vietnam Visums

Nicht inkludiert:

- Einbettzimmerzuschlag: € 339,-
- Getränke, zusätzliche Mahlzeiten und persönliche Ausgaben
- Trinkgelder
- Visum für Vietnam derzeit ca. € 65 inkl. Besorgungsgebühr
- Reiseversicherung

Veranstalter: **GTA-SKY-WAYS ReiseveranstaltungsGesmbH.**

Vietnam Reiseprogramm

1. Tag, Sonntag 24.03.: Wien – Doha - Bangkok
Flug mit Qatar Airways von Wien nach Doha und weiter nach Bangkok.

2. Tag, Montag 25.03.: Bangkok
Am frühen Morgen Ankunft in Bangkok. Begrüßung durch die örtliche deutschsprachige Reiseleitung und Transfer zu Ihrem Hotel. Wir haben einen „Early Check-In" sowie ein Frühstück reserviert. Zeit zum Ausruhen und Erholen. Mittags geht es dann weiter zu einer halbtägigen Stadtrundfahrt mit Besuch des prächtigen Königspalastes, sowie des Smaragd Buddhas im Wat Phra Keow Tempel. Natürlich besuchen Sie auch den Goldenen Buddha sowie den Wat Pho Tempel. Übernachtung in Bangkok. (F)

3. Tag, Dienstag 26.03.: Bangkok – Saigon
Nach dem Mittagessen Ausflug zu den schwimmenden Märkten und Bootsfahrt durch die Klongs. Anschließend Rückfahrt nach Bangkok und Mittagessen im Rosengarten mit Folklore Show. Danach erfolgt zeitgerecht die Fahrt zum Flughafen, von wo Sie am Abend nach Saigon fliegen. Nach der Ankunft und den Einreiseformalitäten Empfang durch die örtliche deutschsprachige Reiseleitung und Transfer zum Hotel. Übernachtung in Saigon (F/M)

4. Tag, Mittwoch 27.03.: Ausflug Mekong Delta
Fahrt nach My Tho, ins geschäftige Zentrum der Deltaregion. Besuch der Vinh Trang Pagode, wo in hervorragender und harmonischer Art und Weise die asiatischen und europäischen Baustile verschmelzen. Danach entdecken Sie die Mekong River Islands. Die Fahrt führt zu einer Farm, wo Sie Früchte und Tee verkosten, während Sie der örtlichen Musik lauschen, danach geht es weiter zur Insel Thoi Son. Später erleben Sie eine kurze Tour auf kleinen Sampan Booten, die sich durch die schmalen Wasserwege der Insel schlängeln. Rückfahrt nach Saigon und Übernachtung (F)

5. Tag, Donnerstag 28.03.: Saigon – Phan Thiet

Die vibrierende Metropole strotzt vor Energie, Aktion und Bewegung, überall trifft traditionelles Leben auf das Moderne. Die neuen Hochhäuser stehen Seite an Seite mit Häusern im Kolonialstil und traditionellen Tempeln. Auf den Straßen fahren Menschen auf Motorrädern und telefonieren gleichzeitig und in den ruhigen Tempeln beten die Gläubigen. Zuerst sehen Sie den Reunification Palace, der früher der Palast des Südpräsidenten war und am Ende des Krieges von Panzern gestürmt wurde. Das Gebäude ist in seinem ursprünglichen Zustand bewahrt worden. Die Original-Panzer stehen in der Nähe der Eingangstore. Dann geht es weiter in das historische Zentrum. Sie besichtigen die Emperor of Jade Pagode, eine der interessantesten Pagoden von Saigon. Danach sehen Sie die Notre Dame Cathedrale und das Central Post Office. Auf dem Weg geht es vorbei an Sehenswürdigkeiten im europäischen Stil, wie dem Hotel de Ville und dem Opera House (beide Gebäude können nur von außen besichtigt werden). Die Tour endet mit einem Besuch des geschäftigen Benh Thanh Marktes, auf dem Händler eine große Auswahl von Waren und Handwerksprodukten für jeden Geschmack anbieten. Anschließend Fahrt nach Phan Thiet mit Besuch in einer Fischsaucen Fabrik. (F)

6. Tag, Freitag 29.03.: Phan Thiet – Saigon – Hoi An

Am Frühmorgen besuchen Sie das Fischerdorf am Ende der Straße nach Mui Ne, denn Fisch zählt zu en wichtigsten Nahrungsmitteln in Vietnam. Anschließend geht es weiter zu einer Drachenfrucht Plantage, danach erfolgt die Rückfahrt nach Saigon, von wo Sie am Abend nach Danang fliegen und weiter nach Hoi an fahren. (F)

7. Tag, Samstag 30.03.: Hoi An – Hue

Mit dem Büffel Wagen geht es durch ländliches Gebiet in einen Ort außerhalb der Stadt, wo Sie einen tiefen Einblick ins Alltagsleben der Bauern erhalten. Sie haben Gelegenheit einen Büffel zu reiten und den Bauern bei der Arbeit zuzusehen bzw. können auch selbst Hand anlegen: Zu den täglichen arbeiten zählen Harken und Eggen, Reis umpflanzen und Wasser schöpfen mit unterschiedlichen Schöpfgeräten. Gewinnen Sie Einblick in die Erzeugung von weißem Reis aus Reissamen: mahlen von Rohreis in einer schälenden Mühle, aussortieren, hämmern und sieben und schließlich das Mahlen von weißem Reis, um feuchtes Mehl und Reiskuchen zu formen. Verkosten Sie auch die regionaltypische Spezialität, Tam Huu, gebratene Frühlingsrollen. Anschließend besichtigen Sie Hoi An, das idyllisch am Thu Bon Fluss liegt. Vom 17. bis ins 19. Jh. war die Stadt einer der wichtigsten Häfen in Südostasien. Die wunderschöne Altstadt ist am besten zu Fuß zu erkunden, zu den berühmtesten Monumenten zählt die Japanische Brücke. Sie wurde ursprünglich im Jahre 1593 von der japanischen Gemeinde erbaut, um ihr Viertel mit dem der Chinesen auf der anderen Seite des Flusses zu verbinden. Die Brücke ist überdacht und bietet Schutz vor Regen und Sonne. Im nahe gelegenen Sa Huynh Museum sind Stücke aus der frühesten Geschichte der Stadt ausgestellt. Die Kapelle der Familie Tran wurde vor etwa 200 Jahren als Andachtsraum für deren Ahnen errichtet, die Architektur ist von chinesischen und japanischen Stilrichtungen beeinflusst. Die Phuoc Kein Assembly Hall ist eine chinesische Pagode aus dem Jahre 1690 und wurde zu Ehren der Göttin Thien Hau Thanh Mau (Göttin des Meeres und Patronin der Seefahrer und Fischer) geweiht. Abschließend Besuch in der traditionellen Laternenfabrik von Hoi An, danach landschaftlich reizvolle Fahrt über den Wolkenpass nach Hue Übernachtung in Hue (F).

8. Tag, Sonntag 31.03.: Hue

In Hue unternehmen Sie eine auf dem „Fluss der Düfte". Anschließend führt eine nette Wanderung durch die idyllische Landschaft zum Dorf Thuy Bieu: Reisfelder, Obstbäume und Gemüsegärten, Gemeindehaus, Grundschule. Besuchen Sie das Gartenhaus und sprechen Sie mit den Einheimischen. Beobachten Sie in einem Familienbetrieb die Herstellung von Räucherstäbchen und gewinnen Sie Einblick ins Alltagsleben. Übernachtung in Hue. (F)

9. Tag, Montag 01.04.: Hue – Hanoi

Flug nach Hanoi und erste Besichtigungen. Hanoi, die moderne Hauptstadt Vietnams, hat sich den traditionellen Charme bewahrt. Enge Straßen und kleine Läden laden zu einer Erkundungstour zu Fuß ein. Die vielen wunderschönen Plätze, Seen, Parks, mit Bäumen gesäumte Boulevards und Denkmäler, verleihen der Stadt eine Atmosphäre von Eleganz und Harmonie mit der Natur, die einzigartig für asiatische Städte ist. Sie besuchen den Ngoc Son Tempel im Zentrum der Stadt und den Hoan Kiem See, wo sich auf einer kleinen Insel die Schildkrötenpagode befindet und das Museum, abends besuchen Sie eine Aufführung des berühmten Wasserpuppen Theaters. Übernachtung in Hanoi. (F)

10. Tag, Dienstag 02.04.: Ausflug Halong Bucht

Ausflug in die Halong Bucht, die zu den eindrucksvollsten Naturräumen Vietnams zählt und auch Aufnahme in die Liste des UNESCO Weltnaturerbes fand. Fahrt an Bord einer traditionellen Dschunke durch die einzigartige Inselwelt. Genießen Sie das Mittagessen an Bord mit Blick auf die faszinierende Szenerie. Es geht vorbei an Steinformationen mit außergewöhnlichen Namen, wie Steinhund, Räucherstäbchen (Dinh Huong) oder Kampfhahn (Ga Choi). Zum Abschluss besuchen Sie zwei schöne Grotten, die Thien Cung Grotte und die Dau Go Grotte. Danach Rückfahrt nach Hanoi. Übernachtung in Hanoi. (F/M)

11. Tag, Mittwoch 03.04.: Hanoi – Doha

Weitere Besichtigungen in Hanoi. Zuerst besuchen Sie den Literaturtempel. Er wurde 1070 gegründet, ist Konfuzius gewidmet und war die Stätte der ersten Universität Vietnams. Weiter geht es zur Einpfahl-Pagode, aus dem 11. Jh., die nach der Zerstörung durch die Franzosen im Jahre 1954 wiedererrichtet wurde. Dann sehen Sie das Ho Chi Minh Mausoleum und gehen weiter zum Ho Chi Minh Stelzenhaus. Das einfache 2 Zimmergebäude, in dem Ho Chi Minh von 1958 an, bis zu seinem Tod gelebt hat, ist nach wie vor unverändert und man kann einen Blick durch die Fenster ins Innere werfen. Unterwegs kommen Sie vorbei an der Oper und der St. Josephs Kathedrale. Besonders reizvoll ist ein Bummel durch die verwinkelten Gassen der Altstadt. Anschließend Transfer zum Flughafen und. Flug nach Doha mit Zwischenlandung in Bangkok. (F)

12. Tag, Donnerstag 04.04.: Doha – Wien

Früh am Morgen Ankunft in Doha und Weiterflug nach Wien, Ankunft um frühen Nachmittag.

Voraussichtliche Flugnummern und Flugzeiten:

24. Mar.:	Wien – Doha	11:20 – 18:35	Flug Nr. QR 94
24. Mar.:	Doha – Bangkok	20:45 – 07:00	Flug Nr. QR 612
26. Mar.:	Bangkok – Saigon	19:40 – 21:25	Flug Nr. QR 608
03. Apr.:	Hanoi – Doha	23:35 – 05:30	Flug Nr. QR 611
04. Apr.:	Doha – Wien	08:40 – 13:30	Flug Nr. QR 95

EINLADUNG

HAUSBALL 2013

Informationen zum Hausball 2013

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen! Liebe Mitglieder!

Für den Hausball 2013 am Samstag dem 5. Jänner 2013 gilt das ***VORJAHRES-KARTENVORVERKAUFSSYSTEM.***

Damit jede/r AbsolventIn eine Ballkarte erwerben kann, werden ***pro Mitglied nur 2 Karten*** vergeben.

1 Ballkarte kostet 12 Euro.

Den Betrag für 1 Karte bzw. maximal 2 Karten zahlen Sie bis spätestens: ***Freitag 30. November 2012*** auf folgendes Konto ein:

3-02.401.487, BLZ 32647
Raika Pittental/Bucklige Welt.

Nach Einlangen des Geldes auf dem Konto, werden Ihnen - ***nach Kontrolle der Mitgliedschaft*** - die Ballkarten per Post zugesandt.

GENAUE ADRESSE auf der Überweisung angeben!
(auch bei Telebanking).

Am Montag, 10. Dezember 2012, ist freier Verkauf der Restkarten ab Punkt 7.30 Uhr im Internatsdienstzimmer beim Haupteingang der LFS-Warth.

Keine Abendkasse!

Am Ball 2013 herrscht Rauchverbot!

Im Innenhof steht den Rauchern ein geeigneter Ort im Freien zur Verfügung. Im Sinne der Solidarität gegenüber den nichtrauchenden Ballbesuchern und der immensen Erhöhung der Luftqualität in den geschlossenen Räumlichkeiten, appellieren wir an Sie, liebe Ballbesucher, sich entsprechend danach zu verhalten. Wiederholtes, aggressives Zuwiderhandeln hat die Entfernung vom Ball zur Folge.

Damit der Ball seinen ungestörten Verlauf nehmen kann, haben wir einen Sicherheitsdienst beauftragt, welcher unter anderem folgende Aufgaben durchzuführen hat:

☞ ***Kontrolle*** der ordnungsgemäßen Kleidung (Festkleidung), die Abweisung ungeladener Besucher, ***die Kontrolle des Alters*** (ab 16 Jahren) und ***des Rauchverbotes für alle Ballbesucher,*** das Beruhigen und Entfernen von Personen mit agressivem o. zerstörerischem Verhalten und die Kontrolle der Notausgänge!

☞ Für Parkplatz ist ausreichend gesorgt. Der große Parkplatz ist beleuchtet! Die FF-Warth sorgt für die Parkplatzeinweisung und für die Einhaltung der feuerpolizeilichen Bestimmungen.

Auf einen festlichen und gemütlichen Hausball 2013 freuen sich:

Für den Vorstand
Obmann: FWM J. Stickelberger e.h.
Geschäftsführer: Mag. K. Lobner e.h.

Motorsägen-Abverkauf aus Kommissionsware

Ständiger Abverkauf 1-2 Jahre junger Motorgeräte verschiedener Marken!

Kontakt LFS: 02629/2222-17 oder karl.lobner@lfs-warth.ac.at

Hoher Besuch am Hof

Am 5. Juni 2012 besichtigte ***LR Dr. Stephan PERNKOPF*** im Rahmen seines Besuches in der Buckligen Welt auch den Betrieb unseres AV-Vorstandsmitgliedes ***Evelin FORTHUBER*** in Hochneukirchen, im Beisein unseres AV-Obm. ***Johann STICKELBERGER.***

Kurzberichte von den beiden Vorstandssitzungen im Spät-Sommer

Am 8. September fand die Sitzung in Form einer Exkursion in den ***Windpark in Pesendorf bei Lichtenegg*** mit nachfolgendem Mittagessen statt. Erst danach erfolgte die eigentliche ***Vorstandssitzung im GH Neumüller*** und noch eine ***Betriebsbesichtigung am Hof von Vorstandsmitglied Hubert Eisinger.***

Wie bei der Sommersitzung üblich, waren auch die Begleiterinnen der Vorstandsmitglieder mit eingeladen und nahmen, mit Ausnahme der Vorstandssitzung am Nachmittag, am gesamten Programm teil.

Jene Sitzung dient sowohl der Rück- als auch der Vorschau auf die vergangene und kommende Bildungssaison im Verband. Nach der Betriebsführung klang der Tag noch gemütlich mit Huberts gebrannten Spezialitäten aus.

Der AV bedankt sich bei Hubert und seiner Gattin für die gute Vorbereitung und die nette Aufnahme und wünscht diesem ausgezeichneten Betrieb noch Alles Gute für die Zukunft.

Die nachfolgende Vorstandssitzung mit dem Kernthema „Ballvorbereitung“ wurde am 13. 9. traditionell in der LFS-Warth, im Beisein von ***Dir. Wolf Wallner,*** abgehalten.

Trotz Umbau wird der Hausball wieder in bewährter Form am 5. Jänner im Neuen Jahr stattfinden. (sh. Ballinfo und Balleinladung).

Erwachsenen-bildungsprogramm 2012/2013

Das Erwachsenenbildungsprogramm wurde bei den Vorstandssitzungen am 8. 9. und 13. 9. wie folgt beschlossen:

- ***Absolvententag am Mittwoch, 7. Nov. 2012 um 19 Uhr im GH Heissenberger*** (Schandl-bauer) in Krumbach; Generalversammlung mit Neuwahlen und Referat zum Thema: „Regionsentwicklung Bucklige Welt - Wechselland“ (sh. auch gesonderte Einladung auf letzter Seite dieser Ausgabe).

- ***Milchstammtisch am Dienstag, 16. Oktober 2012 um 19.30 Uhr*** im Speisesaal der LFS-Warth. Themen: „Entwicklungen im Milchbereich“ und „Perspektiven der Milchviehhaltung nach Ende der Quotenregelung“ (sh. Einladung auf vorletzter Seite in dieser Ausgabe).

- ***Hausball 2013 am Samstag, 5. Jänner 2013*** als die gesellschaftliche Großveranstaltung (sh. Einladung und Ballinfo) ab 20.00 Uhr in der LFS-Warth.

- ***Maisbautag Ende Jänner*** in der LFS-Warth und in Lichtenwörth, Gh Halbwax - heuer beide als Abendveranstaltungen (Einladung in nächster Ausgabe).

- ***AV- Bildungsreisen 2012/13:***

24. 3 - 4. 4. und 12. - 23. 4. nach ***Vietnam*** (sh. Einladung in dieser Ausgabe)
23. - 27. August nach ***Polen*** (Einladung in nächster Ausgabe)

- ***Getreidebautag im Juni 2013*** in Warth

- Zusätzliche Veranstaltungen der Stammtische nach Erfordernis und Maßgabe der Möglichkeiten.

Mitgliedsbeiträge

Bei Fragen betreffend die Einzahlung der Mitgliedsbeiträge bzw. auch bei Neubeitritten, Adressänderungen, Falschzusendungen usw. bitte Kontakt mit ***Herrn Stangl, persönlich*** im Sekretariat der LFS -Warth oder unter der Telefonnummmer: ***02629 / 2222-0,*** Montag-Freitag von 8 - 15 Uhr erreichbar bzw. jederzeit unter e-mail: ***absolventenverband@lfs-warth.ac.at***

AV auf Homepage der LFS-Warth

und eigene E-Mail-Adresse...
...Aufrufe, Bekanntgaben - AV Journal, Handy, E-Mail

Auf der homepage der LFS-Warth ***<www.lfs-warth.ac.at>*** ist ein eigenes Fenster ***„absolventenverband“*** eingerichtet (homepage - Kopfzeile oben rechts).

Hier sind nun neben verschiedenen Hinweisen und Informationen auch laufend die letzten AV-Nachrichten und ***Fachvorträge der Absolvententage in voller Länge zum Nachlesen und Herunterladen zu finden, sowie das Einziehungsformular für den Mitgliedsbeitrag als pdf.***

Außerdem hat der Verband eine eigene e-mail - Adresse eingerichtet: ***absolventenverband@lfs-warth.ac.at***

Um als AV-Mitglied immer bestens über die Weiterbildungsmöglichkeiten und vor allem die Termine informiert zu sein, bietet der AV ab sofort für Mitglieder eine kostenlose Verständigung, sprich Erinnerung per sms und / oder e-mail an.

Hiefür ist es lediglich notwendig die Handynummer per e-mail unter ***absolventenverband@lfs-warth.ac.at*** bekannt zu geben.

Sollten Sie keine e-mail besitzen reicht auch die Bekanntgabe der Handynummer ***bei Hannes Stangl unter: 0 26 29 / 22 22-0.***

Der AV versucht mit diesem kostenlosen Service, die sich bietenden Möglichkeiten der Kommunikation für seine Mitglieder bestens zu nützen.

AUFRUF an alle Mitglieder:
Wer will das AV-Journal per e-mail statt per Post?

Hiefür ist es lediglich notwendig dies ab sofort, einmalig per e-mail unter ***absolventenverband@lfs-warth.ac.at*** bekannt zu geben.

Absolventenfamilie

Vorstandsmitglied ***Herbert GREMEL*** (Absolv. 1992) aus Kirchschlag und seine Frau ***Maria*** sind glücklich über die Geburt ihres gemeinsamen Buben ***Sebastian***. Er kam am 28. 3. 2012 im LKH Wr. Neustadt zur Welt.

Mein Name ist ***Miriam Pichler*** geb. am 29. Mai 2012. Ich bin die kleine Schwester von Markus und Jakob und wohne bei meinen Eltern ***Markus*** (AV-Vorstandsmitglied) und ***Michaela PICHLER*** in Aigen.

Der AV gratuliert beiden Familien herzlich und wünscht Alles Gute!

DER ABSOLVENTEN Verband
„Bucklige Welt und Umgebung“
wünscht allen Mitgliedern, Inserenten und Freunden eine friedvolle Adventzeit, Frohe Weihnachten und Alles Gute im Neuen Jahr 2013

AUS DER SCHULE

Portrait-Serie über die Lehrer u. Bediensteten der LFS-Warth

Wie im Verband läuft auch über die Schule die Portrait-Serie über die Lehrer und Bediensteten weiter, da sich besonders in den letzten Jahren im Personal viel verändert hat.

Nun folgt wieder eine Pensionierung, und zwar unserer langjährigen und verdienstvollen ***Rosemarie (Rosi) UNGERSBÖCK.***

Anlässlich der Schuljahres-Abschlussfeier 2011/2012 der LFS-Warth wurde Rosi Ungersböck von der Personalvertretung mit einem Geschenk geehrt.

Im Beisein von Direktor Wallner und aller Lehrer und Bediensteten wurde Ihr für die gute Arbeit an der LFS-Warth gedankt.

Frau Ungersböck war 22 Jahre in der LFS Warth als Haus- und Küchengehilfin beschäftigt. Seit 1. Juni 2012 ist Sie in verdienter Pension.

Bericht aus der Schuldirektion

Im Schuljahr 2011-2012 besuchten ***237 SchülerInnen*** die Landwirtschaftliche Fachschule.

Insgesamt beendeten ***70 SchülerInnen*** am 29. Juni ihre Ausbildung an unserer Schule. In der Fachrichtung Landwirtschaft schlossen 23 Burschen und 4 Mädchen ihre Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter ab.

Den Schulabschluss in der Fachrichtung Hauswirtschaft konnten wir mit 33 Mädchen feiern.

Neben dem hauswirtschaftlichen Abschluss qualifizierten sich die Absolventinnen als Heimhelferin, Kinderbetreuerin, Tagesmutter und als Bürofachkraft im medizinischen Bereich. Die Ausbildung zum/zur MetallbearbeiterIn beendeten alle 10 SchülerInnen mit der Lehrabschlussprüfung.

Ich gratuliere allen jungen AbsolventInnen recht herzlich.

DI Wolf Wallner

AbsolventInnen der Fachrichtung Landwirtschaft.

Dienbauer	Kerstin	Rieger	Katja
Eiböck	Simon	Schappelwein	Andreas
Eidler	Alexander	Schmirl	Markus
Gaupmann	Philipp	Schoys	Josef
Gelter	Sabine	Schrammel	Florian
Gius	Andreas	Schweighofer	Markus
Grasel	Michael	Spannring	Hans-Martin
Hadl	Christian Andreas	Stütz	Julian
Hofer	Michael	Sulzer	Franz
Lechner	Johannes	Tiefenbacher	Samuel
Lechner	Verena	Waldherr	Markus
Nagy	Matthias	Weidinger	Anton
Perzinger	Felix	Zwickl	Bernhard
Reithofer	Manfred		

AbsolventInnen der Fachrichtung Hauswirtschaft

Brunner	Katharina	Pinkl	Jasmin
Dattes	Theresia	Platzer	Cornelia
Dilber	Nevenka	Postl	Verena
Dögl	Pia Simona	Puchegger	Lisa
Eckner	Tamara	Redlinger	Larissa
Fahrenberger	Pia	Riegler	Melanie
Heuer	Larissa	Schruf	Sabrina
Horvath	Anita	Schwarz	Franziska
Lambacher	Martina	Seckl	Madeleine
Lang	Nathalie	Thiel	Nicole
Lechner	Angela	Unger	Angelika
Metzner	Eva	Wagner	Michaela
Mössner	Kerstin	Wandl	Michelle
Nagl	Monika	Watz	Daniela
Osterbauer	Ines	Wegscheider	Jessica
Pfneisl	Anja-Lena	Zottel	Andrea
Pichl	Sandra		

Absolventen der Metallbearbeiter-Ausbildung

Fenz	Stefan	Weninger	Martin
Glatzl	Matthias	Wolf	Andreas
Grill	Julia	Woltron	Florian
Haberler	Christian	Wurzinger	Herbert
Haselberger	Michael		
Schmitzer	Karl		

Im Rahmen der Berufsausbildung wurden im Schuljahr 2011 - 2012 folgende Lehrgänge bzw. Kurse mit Prüfung durchgeführt

Modul 2 Landwirtschaft	27 AbsolventInnen
Modul 2 Hauswirtschaft	33 Absolventinnen
Metallbearbeiter	10 Absolventen
BBS Landwirtschaft	35 Absolventinnen
Facharbeiterkurs Forstwirtschaft	29 AbsolventInnen
Forstlehrlinge (Facharbeiter)	14 Absolventen
Bienenwirtschaft – Imkerfacharbeiter	45 AbsolventInnen
Greenkeeper – Facharbeiter	10 AbsolventInnen
Greenkeeper - Meister	8 Absolventen
Jagdausbildung	15 Absolventen

Schuljahr 2012/2013

Das neue Schuljahr begann am Dienstag, dem 4. September 2012, mit einem gemeinsamen Gottesdienst.
243 SchülerInnen besuchen derzeit die Fachschule.

Klasse	Fachrichtung	Schüler gesamt	Burschen	Mädchen	Klassenvorstand
1 al	LW	33	33	0	Dipl. Ing. Franz Aichinger
1 bl	LW	32	28	4	Karin Binishofer BEd
1 ch	HW	17	0	17	Ing. Veronika Soukal
1 dh	HW	21	4	17	Ing. Verena Hausberger
2 lw	LW	25	23	2	Ing. Johann Riegler
2 ah	HW	21	4	17	Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer
2 bh	HW	16	0	16	Anita Gletthofer BEd
3 lw	LW	30	27	3	Dipl. Ing. Günther Kodym
3 hw	HW	33	0	33	Mag. Martina Piribauer
4 ME	Metallbearbeitung	15	14	1	Ing. Christian Mittner
Gesamt		243	133	110	

Im Bild: Der gesamte, erweiterte Lehrkörper des Schuljahres 2012/2013 nach der Eröffnungskonferenz am Montag, dem 3. September 2012.

Hochzeit

Zwei Fachschullehrer trauten sich. . .

Gerhard Fuchs und Karin Fuchs-Binishofer, beide Lehrer an der Fachschule Warth, ***schlossen am Samstag, dem 18. August in der Pfarrkirche Wiesmath den Bund der Ehe.***

Karin und Gerhard bedanken sich für die vielen Glückwünsche anlässlich ihrer Hochzeit!

Kollegin Anita Glettthofer und Ihr Stefan

traten schon am 4. August in St. Jakob am Walde vor den Altar - im Beisein einer Delegation der Fachschullehrer und Bediensteten, die ebenfalls Alles Gute wünschen!

LFS Warth: 2. Platz beim Hauswirtschafts-Cup

Am 27. März 2012 fand an der Fachschule Sooß der fünfte niederösterreichweite Hauswirtschafts-Cup für Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschulen statt. Sieben Teams aus den Schulen ***Gaming, Gießhübl, Ottenschlag, Poysdorf, Unterleiten, Warth*** und ***Zwettl*** waren am Start und stellten ihre Kompetenz in Sachen Hauswirtschaft unter Beweis.

Das Team, bestehend aus Elisabeth Rumpel (LFS Unterleiten) und Sabrina Scheibelberger (LFS Zwettl), siegte nicht nur in der Gesamtwertung, sondern konnte auch alle Einzelbewerbe für sich entscheiden. Von der LFS Warth gingen die beiden Schülerinnen

Monika Nagl und ***Michaela Wagner*** an den Start, unterstützt von Fachlehrerin ***Ing. Maria Udulutsch.***

„Ziel des Wettbewerbes ist, den Schülerinnen ein passendes Forum zu bieten, um ihre hauswirtschaftlichen Fähigkeiten zu zeigen“, erklärte Fachlehrerin Ing. Maria Udulutsch.

Beim Wettbewerb galt es praktische Aufgaben, wie die Planung einer Veranstaltung und die Zubereitung von kulinarischen Gerichten zu lösen.

Beim Kochen wurde besonders auf eine kreative Küche und die Verwendung von regionalen sowie saisonalen Lebensmitteln geachtet. Aufgrund des neuen Austragungsmodus gab es keine Schulmannschaften mehr, sondern jeweils zwei Schülerinnen aus verschiedenen Schulen bildeten ein Team.

Im Bewerb „Scheibtruhen-Parcours“ erreichte Monika Nagl den ausgezeichneten zweiten Platz.

RgR Ing. Theresia Hirsch und ***Dr. Friedrich Krenn*** überreichten feierlich die Preise. „Die Schülerinnen haben besondere Kreativität bei der Speisenauswahl und der Produktpräsentation bewiesen“, erklärte Direktorin ***Ing. Rosina Neuhold.***

„Mit der Durchführung des Wettbewerbes wurde der hohe Stellenwert der hauswirtschaftlichen Bildung einer breiteren Öffentlichkeit präsentiert und die Schülerinnen stellten ihre praktischen Fähigkeiten und ihr Organisationstalent eindrucksvoll unter Beweis“, betonte Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn.

Koch doch! - Schülerinnen veranstalteten Feinschmeckeressen

Service- und Kochprüfung an LFS Warth

An vier Tagen führten die Schülerinnen des 2. Jahrganges Hauswirtschaft der LFS Warth die Service- und Kochprüfung in Form eines Feinschmeckeressens durch, das am 20. April abgeschlossen wurde.

„Dabei galt es, ein dreigängiges Menü für sechs Personen zu kochen und fachgerecht zu servieren. Diesmal lautete das Motto ***‚einfach.schmackhaft‘*** wobei besonders auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel geachtet wurde“, erklärte Klassenvorstand ***Mag. (FH) Martina Piribauer.*** Angefangen vom Einkauf der Produkte bis zur Zubereitung und der Präsentation der Speisen führten die jungen Köchinnen alle Arbeiten selbst durch. Auch auf eine dekorative Tischgestaltung sowie den Raum- und Blumenschmuck wurde besonderer Wert gelegt.

Zum Gourmetessen waren zahlreiche Gäste, darunter Eltern der Schüler, Lehrer und Bedienstete der Schule, eingeladen. Diese zeigten sich über das hohe Niveau beim Kochen sowie vom kreativen Tischschmuck und dem reibungslosen Service begeistert. Die Zubereitung und Präsentation der Speisen führten die Schülerinnen sehr professionell durch. Auf der Speisekarte standen Gerichte wie ***„Frischkäsebällchen auf Vogerlsalat mit Jourgebäck“, „Gefüllte Putenspießrollen mit Reis und Ratatouille“, „Lachsfilet mit Bandnudeln und Blattspinat“*** oder ***„Vanilleparfait auf Fruchtspiegel“.***

Kreative Küche beim Prüfungsessen

Die Service- und Kochprüfung gliederte sich in drei Teile: ***Küche, Service und Betriebswirtschaft.***

Im Bereich der Küche mussten die Schülerinnen einen ***Zubereitungsplan*** und eine ***Arbeitsablaufanalyse*** erstellen. Auch eine ***Einkaufliste*** wurde bereits zwei Wochen vor dem Kochtag abgegeben.

Dabei wurde eine ***ernährungsphysiologische Bewertung*** des Menüs vorgenommen, um den genauen Wert von Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß, Kohlehydraten und Fett zu ermitteln. Beim Service galt es den Tischschmuck, das Gedeck sowie eine Arbeitsbeschreibung zu erstellen.

Beim betriebswirtschaftlichen Teil wurden dann die ***Kosten*** des Feinschmeckeressens errechnet und interpretiert. Die Vorbereitung und die Durchführung der Service- und Kochprüfung wurde als Schulprojekt durchgeführt. Dabei waren ***Ing. Veronika Soukal*** für das Service, ***Daniela Smutny,*** BEd, für die Küche, ***Ing. Elfriede Stückler*** für die Dekoration und ***Mag. (FH) Martina Piribauer*** für die Organisation zuständig.

Die Personen v. l.: ***Magdalena Hödl, Daniela Riegler, Mag. (FH) Martina Piribauer, Daniela Smutny, BEd,*** *und* ***Ing. Veronika Soukal.***

Schüler als „Heurigenwirte“

Mostheuriger der Schüler war erfolgreich!

Vom 20. bis 22. April führten die Schüler des dritten Jahrganges der Fachrichtung Landwirtschaft der LFS Warth bereits zum 21. Mal den ***traditionellen Mostheurigen durch.***

„An allen drei Tagen war der Heurige bestens besucht und die jungen Heurigenwirte sorgten für einen reibungslosen Ablauf“, freute sich Projektleiter und Fachlehrer ***DI Franz Aichinger.*** „Die Schüler waren sehr fleißig bei der Sache und auch die Lehrer sowie das Küchenpersonal waren dieses Wochenende voll im Einsatz“, betonte Aichinger. Das Motto des Heurigen lautete dieses Jahr ***„Spezialitäten aus der Buckligen Welt“.***

Angefangen von den umfangreichen Vorbereitungen bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung führten die Schüler alle Arbeiten selbst durch. Die Fachlehrer ***DI Franz Aichinger, DI Günther Kodym*** und ***Ing. Helga Schrammel*** betreuten dieses Schulprojekt. „Der Mostheurige ist für die Schüler ein wichtiger Teil der schulischen Ausbildung, denn das selbstständige Arbeiten ist bei der Durchführung eine Grundvoraussetzung“, erklärte Direktor ***DI Wolf Wallner.***

Praxisbezogenes Schulprojekt

„Mit diesem Schulprojekt bieten wir den Schülern neben einer fachlich fundierten Ausbildung auch einen optimalen Praxisbezug“, sind die verantwortlichen Lehrer überzeugt.

Fast alle angebotenen Speisen und Getränke wurden von den Schülern an der Fachschule selbst erzeugt. Auch den Most haben die Schüler gepresst und sogar Schnaps wurde gebrannt. Insgesamt wurden elf Schweine geschlachtet und von den Jugendlichen verarbeitet. Im nächsten Jahr findet wieder der Schulheurige statt.

Im Bild: Johannes Lechner, Koch Thomas Leeb, Ing. Helga Schrammel, DI Franz Aichinger und Sabine Gelter.

Weideauftrieb

Der 2. Jahrgang Landwirtschaft brachte Anfang Mai die Kalbinnen des Schulbetriebes auf die fünf Kilometer entfernten Weideflächen der Schule.

Dies wurde als fächerübergreifendes Projekt im Sportunterricht und Nutztierhaltung durchgeführt.

Die Schüler hatten sichtlich Spaß am ***„Almauftrieb“.*** Die trächtigen Tiere verbringen den ganzen Sommer über auf der Weide.

Exkursion Abschlussjahrgang nach OÖ.

Am 3. Mai 2012 fand wie jedes Jahr die ganztägige Exkursion des 3. Jahrganges (Modul 2) nach Oberösterreich statt.

Am Vormittag stand die ***Fa. Husquarna in Linz*** am Programm.

Am Nachmittag teilte sich die Klasse entsprechend der Schwerpunkte der Ausbildung in die Forstler und Landtechniker.

Während die einen an der forstlichen Ausbildungsstätte Ort am ***Harvester-Simmulator*** „in 3-D“ Bäume fällten, besuchte die andere Hälfte die ***Fa. Pöttinger in Grieskirchen.***

Zur Heimfahrt trafen die Gruppen bei Pöttinger wieder zusammen.

Die Begleitlehrer ***Fö. Karl LOBNER*** und Klassenvorstand ***DI Franz AICHINGER*** zeigten sich sehr erfreut über die Wissbegierigkeit der Schüler an diesem Tag und über das fachliche Interesse an den neuen technischen Konzepten.

Weiße Fahne bei Facharbeiterprüfung

Erfolg im zweiten Bildungsweg für 34 landwirtschaftliche Facharbeiter

Am 7. Mai 2012 schlossen ***34 Kursteilnehmer,*** davon acht Frauen, ***die berufsbegleitende landwirtschaftliche Facharbeiterausbildung*** erfolgreich ab. „Dies ist ein sehr erfreulicher Kursabschluss, denn 15 Kandidaten bestanden die Prüfung mit ausgezeichnetem Erfolg, acht mit gutem Erfolg und elf mit Erfolg“, betont Kursleiter ***Ing. Hans Rigler.***

„Der Agrarkurs wurde berufsbegleitend als Abendseminar für Erwachsene geführt, die praktische Ausbildung erfolgte am Wochenende“, informiert Rigler. ***Die „Bauern- und Bäuerinnenschule“ (BBS)*** bietet vor allem für Nebenerwerbslandwirte und Hofübernehmer die Möglichkeit eine fachlich fundierte Ausbildung zu erhalten. Die Prüfung bestand aus den Teilgebieten ***Nutztierhaltung, Pflanzenbau, Landtechnik*** und ***Politische Bildung.*** Die Facharbeiterausbildung wird von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der NÖ Landwirtschaftskammer in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen durchgeführt. Die Prüfungskommission bestand aus ***Ing. Alfred Wimmer*** (Lehrlings- und Fachausbildungsstelle), Landwirtschaftsmeister ***Franz Fries*** (Bad Schönau), Landwirtschaftsmeister ***Erwin Ritter*** (Lichtenegg), Landwirtschaftsmeister ***Franz Wagner*** (Lichtenegg), ***DI Johann Humer*** (Landwirtschaftskammer), Fachlehrer ***Ing. Christian Mittner, DI Maria Ottenschläger*** (LFS Obersiebenbrunn) und Kursleiter ***Ing. Hans Rigler.***

Fundiertes landwirtschaftliches Know-how

Beim Kurs wurden ***Schlüsselbereiche der modernen Landwirtschaft*** wie ***Betriebswirtschaft*** und ***Marketing*** unterrichtet, aber auch ***Grundlagenfächer*** wie ***Pflanzenbau, Nutztierhaltung*** und ***Landtechnik.***

Die praktische Ausbildung wurde am ***Schulbetrieb und im Lehrstall der Fachschule Warth*** durchgeführt.

Das Ziel der Facharbeiterausbildung ist der Erwerb eines landwirtschaftlichen Grundwissens, damit auf dieser Basis die betrieblichen Entscheidungen fachlich fundiert getroffen werden können.

Der Lehrgang beginnt jedes Jahr im Oktober und schließt im April oder Mai mit der Facharbeiterprüfung ab. In dieser Zeit findet jeweils zwei Mal pro Woche am Abend der Kurs im Gesamtausmaß von 200 Stunden statt. Der praktische Unterricht ist am Wochenende. Voraussetzungen für den Facharbeiterkurs sind eine zweijährige landwirtschaftliche Praxis und ein Mindestalter von 20 Jahren.

Information und Anmeldung für den nächsten Kurs im Herbst 2012 bei Ing. Hans Rigler, Telefon: 02629/2222-0.

Im Bild: *Kursleiter Ing. Hans Rigler (hinten rechts) mit den neuen landwirtschaftlichen Facharbeitern und dem Prüferteam. Die Personen: Direktor Dipl.-Ing. Wolf Wallner (hinten 2.v.r.), Ing. Alfred Wimmer (hinten 3.v.r.), Dipl.-Ing. Maria Ottenschläger (vorne rechts), Fachlehrer Dipl.-Ing. Günther Kodym (vorne 2.v.r.) und Fachlehrer Ing. Christian Mittner (vorne 3.v.r.).*

Generalsanierung der LFS Warth: Erster Bauabschnitt abgeschlossen

Direktion und Verwaltung bereits adaptiert und bezogen

Der erste Schritt der Generalsanierung der LFS Warth wurde planmäßig abgeschlossen. „Die Direktion und die Verwaltung konnten bereits die neuen Büros beziehen, die sich nun neben dem Haupteingang befinden. Dadurch erreichen wir mehr Kundenähe, weil nun nicht mehr das gesamte Schulgebäude durchquert werden muss, um administrative Dinge zu erledigen“, freut sich ***Direktor DI Wolf Wallner.*** „Wir sind mit dem Bauträger sehr zufrieden, weil der Zeitplan weitgehend eingehalten wird und auch die Qualität der Bauausführung passt“, so Wallner.

Die weiteren Bauarbeiten sind bereits in vollem Gang. Derzeit wird am Umbau der Lehrküche intensiv gearbeitet und die Mosterei wird neu errichtet. „Aufgrund der hohen Schülerzahlen ist auch der Zubau von zwei Klassenräumen notwendig und der Umbau der Schulküche wird ebenso durchgeführt“, betonte Direktor Wallner.

Den größten Teil der Bauarbeiten wird die Sanierung des Internates ausmachen. Daher werden viele Arbeiten in den Sommerferien durchgeführt und auch Container für das Schulinternat werden vorrübergehend aufgestellt.

Rund 8 Mio. € Bauvolumen-Abschluss im Sommer 2013

Am 20. Februar gab Landesrat ***Dr. Stephan Pernkopf*** den Startschuss für die umfangreichen Sanierungs- und Bautätigkeiten an der LFS Warth. Nach 24-jähriger intensiver Nutzung der Fachschule muss vor allem das Internatsgebäude den heutigen Anforderungen angepasst werden, um den Sicherheitsbestimmungen gerecht zu werden und den Schülern ein zeitgemäßes Internat bieten zu können. Der Umbau umfasst ein Bauvolumen von rund 8 Mio. € und wird voraussichtlich im Sommer 2013 abgeschlossen sein. Das Schuljahr 2013/14 kann dann in einem rundum sanierten Schul- und Internatsgebäude beginnen.

Die Bauleitung hat ***Ing. Johann Schremser*** über und als Architekt zeichnet ***DI Gernot Maurer*** vom Architekturbüro Siedl-Maurer-Partner verantwortlich.

Im Bild: Die Schulverwaltung erstrahlt in neuem Glanz. Die Personen v. l.: Birgit List, Direktor Dipl.-Ing. Wolf Wallner, Hannes Stangl und Monika Tanzl.

Projektwoche: Schwerpunktfach Jagd und Forst

Mitte Mai fand wieder eine kombinierte Projektwoche Jagd/Forst im 3. Jg in Warth statt.

Während die Jäger unter ***Ofö. Ing. MAYER*** eine jagdliche Intensivschulung erfuhren und Schießprüfungen absolvieren mussten, wurden die Forstler unter ***Fö. Ing. LOBNER*** und Bezirksförster ***Ing. Hans-Peter MIMRA*** im Forststraßenbau theoretisch und praktisch geschult. Zu letzterem wurde ein Forststraßenbau in Grimmenstein durch die ***Fa. Ulrich*** von Fö. Karl LOBNER und den Schülern begutachtet.

Eine gemeinsame Exkursion der Jäger und Forstler zum Sägewerk ***STORA-ENSO nach Sollenau*** sowie der Besuch der ***Fa. STIHL in Perchtoldsdorf*** wurden ebenso durchgeführt.

Am letzten Tag rundete eine Energieholz-Schulung durch Forstsekretär ***DI Niko BELLOS*** und eine jagdrechtliche Schulung das Thema perfekt ab.

Raiffeisenbank Pittental/Bucklige Welt:

Schüler über Schuldenfallen und Zahlungsverkehr informiert

Für den zweiten Jahrgang der Fachrichtung Landwirtschaft gab es an der LFS Warth am 21. Mai im Rahmen des Deutschunterrichts den brisanten Vortrag ***„S.O.S.-SICHER OHNE SCHULDEN“*** über die Risiken bei Geldgeschäften und die Neuerungen im Zahlungsverkehr. „Mit diesen Informationsveranstaltungen wenden wir uns ganz bewusst an Schulen und klären die Jugendlichen über mögliche Kostenfallen im Internet, beim Handy und bei Ratenkäufen auf“, erklärten die Kundenbetreuerinnen ***Roswitha Treitler*** und ***Claudia Fellner*** von der ***Raiffeisenbank Warth.***

„Vor allem der trickreiche Internetbetrug, wie zum Beispiel ***‚Phishing‘,*** nimmt stark zu und stellt eine potentielle Gefahr für viele junge Leute dar. Lockangebote werben oft für den ***‚günstigen‘*** Einkauf auf Raten, der sich letztlich meist als großes Verlustgeschäft für die jungen Käufer entpuppt“, so die beiden Bankexpertinnen.

Zum Abschluss gab es umfassende Informationen zum internationalen Zahlungsverkehr, der mit der internationalen Bankkontonummer (IBAN) und Bankleitzahl (BIC) EU-weit vereinheitlicht wurde. Schnellere und günstigere Überweisungen sind durch die Automatisierung nun möglich.

„Gerade für die Schüler ist die Informationsveranstaltung über Geldgeschäfte besonders wichtig, denn die Verschuldung junger Leute nimmt ständig zu. Fundierte Aufklärungsarbeit für die eigenen Finanzen kann daher nicht früh genug beginnen“, betonte Deutschlehrer ***Mag. Jürgen Mück,*** der im Rahmen des Deutschunterrichts den Workshop durchführte.

Die Personen v. l.: Jugendbetreuerin Claudia Fellner, Kundenbetreuerin Roswitha Treitler, Carmen Hausleber, Thomas Stockreiter, Eva-Maria Paltzer, Christoph Schmied und Mag. Jürgen Mück.

JUNIOR-Firma der Schülerinnen:

Geschäftsjahr erfolgreich abgeschlossen

Die „Jungunternehmerinnen“ der LFS Warth präsentierten am 23. Mai vor Publikum ***die überaus positive Bilanz*** des abgelaufenen Geschäftsjahres der ***JUNIOR-Firma*** und gaben einen Rückblick auf die zahlreichen Firmen-Aktivitäten. „Die Schülerinnen des ***2. Jahrganges Hauswirtschaft*** hatten zu Schulbeginn eine ***JUNIOR-Firma mit dem Namen ‚WellnessLinieWarth‘*** gegründet, die sich auf die Herstellung und den Verkauf von handgemachten Badesalzen spezialisierte“, informierte Lehrerin ***Mag. (FH) Martina Piribauer,*** Leiterin des Schulprojekts. „Die jungen Unternehmerinnen konnten beim Verkauf der Wellnessprodukte bei Schulveranstaltungen, Messen oder bei Märkten viel Praxisluft schnuppern“, so Piribauer.

Auch ein Kabarett mit ***Fredi Jirkal*** wurde von den Schülerinnen veranstaltet. Für Raiffeisenbank-Direktor ***Josef Krenn,*** der als JUNIOR-Experte den Mädchen beratend zur Seite stand, ist die Juniorfirma ein gutes Beispiel für die Anwendung zeitgemäßer Pädagogik und selbstverantwortlichem Lernen. ***„Solche Schulprojekte stärken den Teamgeist und das unternehmerische Know-how der Schüler, was eine gute Vorbereitung für das Berufsleben ist“,*** erklärte Bankdirektor Krenn.

Auch Bürgermeisterin ***Michaela Walla*** und ***Johann Stickelberger,*** Obmann des Absolventenverbandes, gratulierten den jungen Unternehmerinnen zu ihrem erfolgreichen Geschäftsjahr.

Schülerinnen leiten eine Firma

„Die Juniorfirma wurde als fächerübergreifendes Projekt für ein Schuljahr in den Gegenständen Marketing, Betriebswirtschaft und Deutsch geführt", erklärte Lehrerin ***Dipl.-Päd. Margret Buchleitner.***

„Das abgelaufene Geschäftsjahr gestaltete sich sehr abwechslungsreich und die Schülerinnen konnten dabei ihre vielseitigen Talente einsetzen", so Buchleitner.

Mit Deutschlehrer ***Mag. Jürgen Mück*** sorgten die Mädchen für eine professionelle Pressearbeit über die Firmenaktivitäten.

Wie bei einer richtigen Firma wurde auch Buchhaltung geführt und eine Bilanz erstellt. Selbständiges und selbstverantwortliches Lernen standen dabei im Mittelpunkt.

Website der Juniorfirma: www.wellnessliniewarth.at.

Die Personen: Raiffeisenbank-Direktor Josef Krenn (JUNIOR-Experte), Bürgermeisterin Michaela Walla, AV-Obmann Johann Stickelberger (v. l.), Direktor Dipl.-Ing. Wolf Wallner (hinten links), Dipl.-Päd. Margret Buchleitner (2.v.r.), Mag. (FH) Martina Piribauer (rechts) mit den Schülerinnen des zweiten Jahrgangs Hauswirtschaft.

„WellnessLinieWarth" als beste Juniorfirma in Niederösterreich ausgezeichnet

JUNIOR-Firma der LFS Warth ist Landessieger

Beim JUNIOR-Landesbewerb im Raiffeisenforum Wien wurde die Juniorfirma ***„WellnessLinieWarth"*** der LFS Warth zum Landessieger gekürt. „Die Jung-Unternehmerinnen konnten sich gegen die starke Konkurrenz der JUNIOR-Companies von Handelsakademien und HTL's durchsetzen und beim Juroren-Team, das sich aus Vertreten der Wirtschaft zusammensetzte, überzeugend punkten", freut sich Lehrerin ***Mag. (FH) Martina Piribauer,*** die gemeinsam mit ***Dipl.-Päd. Margret Buchleitner*** das Schulprojekt betreut.

Die Juniorfirma erhielt einen Geldpreis in der Höhe von € 250,-, gesponsert von der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich/Wien. Weiters erhielt jede Schülerin als Sachpreis einen Rucksack der Firma Walker.

Als Landessieger war das Team der „WellnessLinieWarth" Niederösterreich beim bundesweiten JUNIOR-Bewerb der am 13. Juni 2012 in der Wirtschaftskammer Österreich in Wien stattfand, vertreten.

Die Personen v. l.: Erna Hancvencl (VWG NÖ/Wien), Juror Ingo Hödl (Hödl & Partner Werbe- und Marketing GmbH), Slobodan Rakic (RLB NÖ-Wien), Sandra Andelfinger, Katharina Ulreich, Katja Eibl, Carmen Bauer, Tamara Fürstl, Stefanie Flich, Nicole Friede und Mag. (FH) Martina Piribauer.

Personen am Messe-Stand von WellnessLinieWarth: v.l.n.r.: Mag. Klaus Malle (Country Managing Director Accenture Österreich), DI Wolf Wallner, Dr. Christoph Leitl (Präsident der WK Österreich), Carmen Bauer, Sandra Andelfinger, Nicole Friede, Stefanie Flich, Tamara Fürstl, BM Dr. Reinhold Mitterlehner (Bundesminister für Wirtschaft, Familie & Jugend), Mag. (FH) Martina Piribauer

Bester Forstwirtschaftsmeister und bester Forstfacharbeiter kommen aus Warth

Warther Forstabsolventen mit „Zdimal-Preis“ ausgezeichnet:

Am 14. Juni wurden an der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof die besten Forstabsolventen Niederösterreichs mit den ***„Zdimal-Preisen“*** ausgezeichnet. Dabei wurden ***Harald Fischer aus Trattenbach*** als bester Forstwirtschaftsmeister und ***Sebastian Zenz aus Puchberg*** in der Kategorie bester Forstfacharbeiter geehrt.

Beide absolvierten die Forstausbildung an der LFS Warth. „Für die Fachschule Warth ist dies ein beachtenswerter Erfolg, der Kursteilnehmer und Lehrer gleichermaßen für die künftige Arbeit motiviert“, freut sich Förster ***Karl Lobner,*** Leiter der Forstkurse.

Die Forstausbildung hat an der LFS Warth bereits eine lange Tradition. Seit 1985 werden Forstfacharbeiter in Form von Lehrlingskursen ausgebildet und seit 1990 gibt es zusätzlich Abendkurse für Berufstätige. Auch Forstwirtschaftsmeisterkurse finden seit über 20 Jahren in Warth statt.

Initiative für fundierte Forstausbildung in NÖ

„Namensgeber für den Forstpreis ist der verstorbene ***Forstdirektor DI Willibald Zdimal,*** der sich besonders für die Forstausbildung in Niederösterreich einsetzte“, betonte LAKO-Leiter ***Ing. Herbert Grulich*** anlässlich der 25. Preisverleihung.

Die Autoren des Buches ***„Waldwirtschaft heute“*** gründeten 1989 gemeinsam mit ***Hanna Zdimal*** diese Initiative. Entscheidend für die Auszeichnung ist der Notendurchschnitt in der jeweiligen Ausbildungssparte.

Dieses Jahr wurden Preise im Gesamtwert von rund € 3.500,- vergeben.

Doris Vogl von der ***Firma Stihl*** überreichte als Hauptpreis einen Freischneider an Forstwirtschaftsmeister Harald Fischer aus Trattenbach.

Zdimalpreisträger 2012

Bester Forstwirtschaftsmeister: Harald Fischer (LFS Warth), Trattenbach.

Bester Forstfacharbeiter, Zweitlehre Fachschule: Sebastian Zenz (LFS Warth), Puchberg.

Beste Forstfacharbeiterin, Zweitlehre Berufsschule: Andrea Leichtfried, Ybbsitz.

Bester Forstfacharbeiter, Abendschule: Georg Winter, Purgstall.

Bester Förster, Försterschule Bruck an der Mur: Christian Gartlehner, Wartberg ob der Aist.

Bester Absolvent Forstfachschule Waidhofen/Ybbs: Christoph Schreiber, Schrems

Die Personen v. l.: LK NÖ Vizepräsidentin Theresia Meier, Hanna Zdimal, LAKO-Leiter Ing. Herbert Grulich, bester Forstwirtschaftsmeister Harald Fischer, Forstsekretär Dipl.-Ing. Johann Sandler, Doris Vogl, Firma Stihl, Forstdirektor Dipl.-Ing. Werner Löffler und bester Forstfacharbeiter Sebastian Zenz.

Landwirtschaftliche Facharbeiterbriefe verliehen

Am 18. Juni wurden die Facharbeiterbriefe an 22 Absolventen der LFS Warth feierlich von Ing. Hans Rigler überreicht.

„Um die Berufsbezeichnung Landwirtschaftlicher Facharbeiter zu führen, ist nach dem positiven Abschluss der Landwirtschaftlichen Fachschule die Absolvierung einer landwirtschaftlichen Praxis von mindestens acht Monaten notwendig“, informierte Fachlehrer ***Ing. Hans Rigler.*** „Eine gute Aus- und Weiterbildung ist für Jungbauern heute mehr denn je der Schlüssel zum Erfolg als Betriebsführer.

Über den Erfolg am Markt entscheidet in erster Linie nicht die Größe, sondern die Innovationskraft und Flexibilität der Betriebe. Das Prinzip des lebenslangen Lernens gilt daher besonders für den Bereich der Landwirtschaft“, sagte Rigler.

Viele der jungen Facharbeiter streben nun die Meisterausbildung in der Landwirtschaft an und wollen auch den Forstfacharbeiterkurs absolvieren.

Gold für Warther Schülerinnen im Beachvolleyball und Völkerball

Gold für Warther Schülerinnen im Beachvolleyball und Völkerball

Am 19. Juni 2012 fand an der Landessportschule in St. Pölten das ***traditionelle Sportfest der Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs statt.***

Rund 400 Schüler gingen in 30 Wettbewerben an den Start. Die LFS Warth nahm mit 50 Schülern teil, die bei den Wettkämpfen beachtliche Erfolge erzielen konnten. In den Teambewerben ***Beachvolleyball und Völkerball holten die Warther Mädchen sogar Gold.***

„Bewegung und Sport sind wesentliche Teile der Persönlichkeitsbildung, die wir mit der Teilnahme am Sportfest fördern. Sport verbindet die Menschen nicht nur im schulischen Bereich, sondern baut auch weltweit Brücken zwischen Staaten und Kulturen“, betonten die Sportlehrer der LFS Warth.

Durch Sport können der Jugend Kompetenzen wie Teamfähigkeit, Leistungsfähigkeit und Rücksichtnahme auf den Partner vermittelt werden. Die sportlichen Wettkämpfe sind seit nunmehr 33 Jahren ein wichtiger Fixpunkt im Schuljahr der Landwirtschaftlichen Fachschulen.

Beachvolleyball
Die Personen v. l.: Lisa Puchegger, Fachlehrerin Ing. Verena Hausberger und Anja Lena Pfneisl.

Völkerball
Erste Reihe v. l.: Daniela Steiner, Theresia Dattes, Jasmin Pogatschnig, Vanessa Zottel und Michelle Kerschenbauer.
Zweite Reihe v. l.: Anja Lena Pfneisl, Sandra Pichl, Lisa Puchegger, Sandra Andelfinger und Franziska Schwarz.

25 Jahre Waldarbeitswettbewerb der Landwirtschaftsschulen in NÖ:
Silber und Bronze für die LFS Warth

Am 20. Juni wurde der Waldarbeitswettbewerb der Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich an der LFS Hohenlehen ausgetragen.

„Bei der Mannschaftswertung ‚Burschen über 17 Jahre, belegte das Team der LFS Warth den zweiten Platz hinter der LFS Hohenlehen und den dritten Rang gab es für Warth bei den ‚Burschen unter 17 Jahren'", freuen sich die beiden Fachlehrer Förster ***Mag. Karl Lobner*** und Förster ***Ing. Hermann Mayer.***

„Beim 25. Forstbewerb der Fachschulen konnten die Schüler den fachgerechten Umgang mit der Motorsäge einer breiten Öffentlichkeit präsentieren.

Dieser Bewerb unterstreicht den hohen Stellenwert der praxisgerechten Forstausbildung an den Fachschulen", erklärten die Forstmänner Lobner und Mayer.

PRÜFUNG FORSTFACHARBEITER-LEHRLINGE IN WARTH

Seit über 25 Jahren werden an der LFS-Warth Forstfacharbeiter in Form von Lehrlingskursen ausgebildet.

Am 21. Juni 2012 fand der heurige Lehrlingskurs seinen erfolgreichen Abschluss. Von den angetretenen Teilnehmern bestanden bis auf einen, alle die schwierige theoretische und praktische Abschlussprüfung auf hohem Niveau.

Unter dem Prüfungsvorsitz von ***DI Michael Gruber,*** von der LK-NÖ, konnten 4 Kandidaten mit ausgezeichnetem Erfolg abschließen, 7 mit gutem Erfolg und 3 mit Erfolg.

Aus den Reihen der Prüfer agierten weiters ***Ofö. Hermann Mayer, DI Günther Pfeiffer*** (SVB Wien), die Forstwirtschaftsmeister ***Johann Leeb, Peter Kapfenberger, Jürgen Rosinger, Alex Schatzer*** und Kursleiter ***Fö. Karl Lobner.***

Die Schule gratuliert allen frischgebackenen Forstfacharbeitern herzlich zur bestandenen Prüfung und ganz besonders dem Kursbesten Roland Haiden aus Kilb, dem von der Schule ein Geschenkkarton überreicht wurde.

Neben der Ausbildung zum Forstfacharbeiter im Abendkurs für Erwachsene, bietet der Lehrlingskurs weiterhin die gute Möglichkeit, gleich nach der Fachschule eine forstliche Anschlusslehre innerhalb eines Jahres in vier Wochenkursen mit Abschlussprüfung zu absolvieren.

FACHARBEITERBRIEF-VERLEIHUNG AUF DER ALM

Am 22. Juni fand die Verleihung der Forst-Facharbeiterbriefe, des im März in Warth abgeschlossenen Abendkurses, auf der Mönichkirchner Schwaig bei Hüttenwirt und Forstfacharbeiter Andreas Raml statt.

Nach dem Festessen übergab Kursleiter ***Fö. Karl LOBNER*** die Facharbeiterbriefe an die anwesenden, geprüften Forstfacharbeiter und -innen und dankte nochmals für die hohe Lernbereitschaft, lobte das hohe Niveau im Kurs, welches sich im ausgezeichneten Prüfungsergebnis im März widerspiegelte (sh. Ausgabe 2/2012) und erwähnte in dem

Zusammenhang, dass jeder geprüfte Forstfacharbeiter beispielgebend für alle im Forst Tätigen ist und sich deshalb seiner Verantwortung immer bewusst sein sollte.

Einige der Teilnehmer werden Ihre forstliche Ausbildung mit dem Forstwirtschafts-Meisterkurs - Infotag war heuer am Mo 17. September 2012 um 18 Uhr in Warth - bei Ofö. Hermann MAYER weiterführen (Kursstart November 2012).

Andere sehen nun auch noch den Landwirtschaftlichen Facharbeiter bzw. Meister als nächstes Ziel, dass es noch zu erreichen gilt.

RAIKA PITTENTAL SPONSERT BANK FÜR WOLFSPFAD DER LFS-WARTH

Gegen Schulende konnte die Prokuristin der Raika-Geschäftsstelle in Warth, Frau ***Maria BAUMGARTNER*** (re sitzend) die geschnitzte Ruhebank am Ende des Skulpturenpfades im Schulwald der LFS-Warth einweihen - gemeinsam mit dem Schnitzkünstler Herrn ***SCHÖNGRUNDNER*** aus Trattenbach (li stehend), den beiden Förstern ***MAYER*** und ***LOBNER*** und ***Schülern der 1b.***

Warther Schüler als „Zeitungsmacher“

Schülerzeitung der LFS Warth erschienen

Der zweite Jahrgang Landwirtschaft präsentierte am 27. Juni 2012 stolz die selbst produzierte Schüler- und Sprengelzeitung „Warth News“.

„Die jungen Zeitungsmacher haben die Text- und Fotoredaktion selbst durchgeführt. Auch das Layout wurde dazu eigens gestaltet“, erklärte Fachlehrer ***Mag. Jürgen Mück.***

Die Zeitung wurde als Schulprojekt im Deutschunterricht erstellt, wobei die Jugendlichen von Grafiker ***Martin Stecher*** unterstützt wurden. „Bei diesem Zeitungsprojekt wurden auch zeitgemäße Unterrichtsmethoden angewendet, um die Schüler selbst tätig werden zu lassen“, so Lehrer Mück.

Auf zwölf Seiten wird über die Aktivitäten an der Schule und im Schulsprengel ausführlich berichtet. Dazu wurden Interviews geführt, Fotos gemacht und Inserate verkauft.

Professionelle Zeitungsproduktion

Bei diesem Schulprojekt konnten die Schüler hinter die Kulissen des Zeitungmachens blicken. Unter Anleitung von Grafiker Martin Stecher und Lehrer Jürgen Mück ging es dann frisch ans Werk. Texte wurden geschrieben, Interviews geführt und Fotos gemacht. Ideen gab es genügend, aber die Umsetzung in der Praxis war nicht immer so leicht. Die jungen ***„Zeitungsmacher“*** sind daher völlig zu Recht besonders stolz, die fertige Schülerzeitung vorweisen zu können. Inhaltlich deckt die Zeitung die Aktivitäten des Schulsprengels, der Klasse 2 LW und der wichtigsten Schulaktivitäten ab - immer aus der Perspektive der Schüler betrachtet.

Auch für die Inserate waren die Schüler selbst verantwortlich. Zum respektablen ***„Endprodukt“,*** der professionell gestalteten Schülerzeitung, gratulieren die Direktion und die Lehrer der LFS Warth.

Personen v. l.: Lehrer Mag. Jürgen Mück, Bernhard Schmoll, Eva-Maria Palzer, Thomas Stockreiter, Carmen Hausleber, Sebastian Illmaier, Christoph Schmied, Matthias Kühschitz und Kundenbetreuerinnen Roswitha Treitler.

Lehr- und Versuchsstall der LFS Warth:

Neuer Stier „Waldbaron“ mit besten Zuchtwerten

„Mit dem neuen Zuchtstier setzt die LFS Warth die langjährige Tradition der zeitgemäßen Rinderzucht fort, um gesunde und fruchtbare Kühe zu erhalten“, informiert ***Ing. Hans Rigler.***

„Der 560 Kilo schwere und ein Jahr alte Stier namens ***‚Waldbaron‘*** ist bereits der 31. Zuchtbulle der Schule seit dem Jahr 1956.

Aufgrund seiner guten genetischen Veranlagung und der optimalen Leistungsfähigkeit entschied sich die LFS Warth für den Kauf“, so Rinderzuchtexperte Rigler. „Zu unserer Zuchtstrategie gehört neben der künstlichen Befruchtung der Kühe auch noch der Einsatz des sogenannten Natursprungs durch den Stier. Im Lehr- und Versuchsstall mit rund 40 Kühen nimmt man besondere Rücksicht auf die Tiergesundheit und die artgerechte Haltung der Rinder. Nur so ist eine zukunftsorientierte Rinderzucht möglich“, so Rigler.

Ein Stier aus gutem Elternhaus

Die Eltern von „Waldbaron“ können sich sehen lassen: Vater ***„Waldbrand“*** zählt aufgrund des hohen Zuchtwertes zu den begehrtesten Stieren Österreichs.

Seine Mutter war zwei Jahre lang die leistungsstärkste Fleckviehkuh in Österreich (über 17 000 Kilo Milch jährlich).

Neben seinem guten Elternhaus kann „Waldbaron“ durch seine genomischen Zuchtwerte punkten. Das bedeutet, dass neben der hohen Leistung auch die Fitnesseigenschaften besonders gut sind. Langlebigkeit, Eutergesundheit und Stoffwechselstabilität sind Parameter die vor allem die Wirtschaftlichkeit in der Milchviehzucht beeinflussen. Bei seinen Töchtern werden daher der Rahmen- und die Eutervererbung hervorstechen. Für den täglichen Umgang mit dem Stier ist vor allem sein Temperament, zugleich aber auch seine Sprungfreudigkeit von großem Vorteil. „Waldbaron“ wird bereits jetzt zum Natursprung eingesetzt.

Die Personen v. l.: Eva-Maria Palzer, Rinderzuchtexperte Ing. Hans Rigler, Direktor DI Wolf Wallner, Matthias Kühschitz und Stallleiter Franz Pürrer.

Wieder erfolgreiche Absolventen der schulischen Jagdausbildung in Warth!

Vor vier Jahren absolvierten erstmals in Österreich Schüler einer Landwirtschaftlichen Fachschule, nämlich hier in Warth - im Rahmen des Regulärunterrichts im Schwerpunktfach „Jagdwesen“ - eine jagdliche Ausbildung.

Die 15 Jagdschüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth (NÖ) haben auch heuer wieder ihre theoretische Ausbildung an der Schule und fast alle auch schon die praktische Schussprüfung im Europa-Schiesszentrum Wr. Neustadt erfolgreich bestanden.

„Der sehr hohe Lernaufwand im Schwerpunktfach Jagd ist ein hoher Preis für die Absolventen, der aber von allen gerne in Kauf genommen wurde und Beweis dafür ist, dass unsere Jugend sehr wohl bereit ist in Sachen Bildung viel Engagement zu entwickeln“, meint Ausbildungsleiter ***Ofö. Hermann MAYER.***

Im Rahmen der jagdlichen Ausbildung beschreitet die Fachschule Warth neue Wege. In Zusammenarbeit mit dem Niederösterreichischen Landesjagdverband und der Landwirtschaftlichen Schulabteilung ist es der Fachschule Warth ***nach langen Anstrengungen 2008 gelungen, die jagdliche Ausbildung an Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs in das Jagdgesetz aufzunehmen.*** Diese Änderung gibt es derzeit nur in Niederösterreich, da das Jagdgesetz Landessache ist.

In Kooperation mit den Ausbildnern des Europa-Schiesszentrums Wr. Neustadt nutzen die landwirtschaftlichen SchülerInnen in Warth nun das breitgefächerte Angebot, um ihr jagdliches und forstliches Können gerade im schwierigen Spannungsfeld Wald-Wild unter Beweis zu stellen. „Die Sicherheit bei der jagdlichen Ausbildung hat dabei oberste Priorität“,

erklärte Bezirksjägermeister ***Johann SCHWARZ.***

DI Wolf WALLNER, Absolventenvereinsobmann ***Johann STICKELBERGER*** und Ausbildungsleiter ***Ofö. Ing. Hermann MAYER*** gratulierten den jungen Jägern bei der Abschlussfeier zur Mittleren Reife am 27. Juni 2012 und forderten sie auf, den Start ins Berufsleben als Chance zur aktiven und gedeihlichen Zusammenarbeit zwischen Grundbesitzer und Jäger wahrzunehmen.

AV-Obmann ***STICKELBERGER,*** selbst Waidmann, appellierte an die hohe Verantwortung bei der Ausübung der Jagd aber wies auch auf den hohen Erlebniswert hin und überreichte jedem Absolventen, als Dankeschön für die erbrachten Mühen und um alle Jagdereignisse dokumentieren zu können, ein von der Schule und dem AV gemeinsam gesponsertes, edel ausgestattetes Jagd-Tagebuch.

Die neue, ***zweijährige Schwerpunktausbildung „Jagdwesen“*** wird inzwischen auch an anderen Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich zum Abschluss gebracht, sodass nun jedes Jahr mindestens eine Landwirtschaftsschule in jedem Viertel Niederösterreichs Ihren direkten Beitrag zum jagdlichen Nachwuchs aus dem Bauernstand leisten kann.

LANDWIRTSCHAFTS MEISTERINNEN 2831 WARTH Aichhof 1

„Brotbackkurs-Brauchtumsgebäck“ Brot altes Kulturgut im Jahreskreis

Ein erfolgreicher Brotbackkurs von Bäckermeister ***SR Walter Gerhard Sackl-Gutruf*** mit den Landwirtschaftsmeisterinnen im Südlichen NÖ fand am 19. Mai mit 15 Teilnehmerinnen am Betrieb bei ***Anita Beisteiner in Mittereck,*** Hollenthon statt. Es wurden verschiedene Brote, Salzstangerl, Semmeln, Brezen hergestellt. Auch das Striezelflechten wurde geübt. Herstellung von Sauerteig war ebenso am Programm sowie die gemeinsame Brotzeit.

Interessantes&Wissenswertes für 2012/2013

Jahreshauptversammlung

Termin: 23.10. 2012
Beginn: 18:30 Uhr Jahreshauptversammlung
19:30 Uhr Vortrag der Polizei zum Thema Kriminalprävention
Der Einbruch in die eigenen vier Wände ist für die Betroffenen oft ein Schock. Dieser Vortrag soll uns Tipps und Ratschläge geben, wie wir uns und unser Eigentum besser schützen können und uns (im Fall der Fälle) richtig verhalten.
Ort: Fachschule Warth

Auf zahlreiche Teilnehmer freut sich der Vorstand, keine Anmeldung erforderlich

Vom Weißkraut zum Sauerkraut

Termin: Samstag, 17.11. 2012
von 9:00 – 13:00 Uhr
Ort: Hauptschule Neunkirchen, Augasse 7
Referentin: Frau Katharina Aichberger
Trainerin für gesunde Ernährung, Betreuerin der Initiative „Tut gut“, Infobäuerin & Kräuter/ Waldpädagogin
Kursbeitrag: € 35.-

Sauerkraut selber machen: Tipps und Tricks wie gutes Sauerkraut gelingt. Weißkraut wird gemeinsam gehobelt und eingesalzen. Ein Weißkrautgericht wird gekocht und verkostet. Schürze und Geschirrtuch mitbringen.

Anmeldung: Katharina Aichberger: Mobil:0664 1429558 oder e-Mail: katharina.aichberger@aon.at

Kochen mit Sauerkraut

Termin: Samstag, 12. Jänner 2013
Ort: Hauptschule Neunkirchen, Augasse 7
Referentin: Frau Katharina Aichberger
Trainerin für gesunde Ernährung, Betreuerin der Initiative „Tut gut“, Infobäuerin, Kräuter/ Waldpädagogin
Kursbeitrag: € 35.-

Das gemeinsam eingesalzene Sauerkraut wird zu verschiedenen Gerichten verkocht und verkostet. Ernährungsphysiologische Bedeutung von Sauerkraut. Weitere Lagerung, Rexglas ½ Liter mitbringen.

Anmeldung: Katharina Aichberger: Mobil:0664 1429558 oder e-Mail: katharina.aichberger@aon.at

Motorsägenausbildung Modul A und B Damenkurs!

Anmeldung und Terminvereinbarung über Fachschule Warth

Strahlend aussehen durch die richtigen Farben

Termin: 6. März 2013
Beginn: 19:00 Uhr
Ort: Fachschule Warth
Kosten: € 15.-
Referentin: Frau Sabine Knopp, Dipl. Farb- Stil- und Imagecoach

Die richtigen Farben verleihen Ihnen ein strahlendes Aussehen. Erfahren Sie, wie sich Farben immer wieder neu kombinieren lassen und richtig eingesetzt, Ihre Proportionen ins rechte Licht rücken. Typgerechte Schnitte, Materialien und Muster unterstreichen Ihr harmonisches Erscheinungsbild. Ihr authentischer Stil und die passenden Accessoires machen Ihr Auftreten perfekt.

Bitte anmelden bei: Frau Katharina Aichberger: Mobil:0664 1429558 oder e-Mail: katharina.aichberger@aon.at
Oder bei: Veronika Kölbel – 02644/8257

Mehr Erfolg im Kuhstall 2012

Dienstag, 6. November 2012 Fachschule Warth (Franz Blochberger Saal)
Beginn: 8.45 Uhr Ende: 17 Uhr

Programm:

- Kälberaufzucht: **Gute Tipps für die richtige Kälberaufzucht**
  ATA Dr. Christoph Hofer-Kasztler, SARIA
- Fütterung: **Effizientes Füttern spart Kosten!**
  DI Gerald Stögmüller, Fütterungsreferent LFI/LK-NÖ
- Herdenmanagement: **Wie gelingt optimales Herdenmanagement?**
  DI Andreas Pelzer, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
- Betriebsentwicklung: **Wer schreibt der bleibt?**
  Ing. Martin Heigl, LK NÖ, Abt. Betriebswirtschaft
- Eutergesundheit: **Wie gelingt es, die Eutergesundheit im Milchviehbetrieb zu verbessern?**
  Dipl.Tierarzt Raphael Höller, Rinderpraxisgemeinschaft Ternberg, OÖ
- Lebensqualität: **Ohne Lebensqualität kein dauerhafter Erfolg!**
  Christine Hackl, Dipl. Trainerin für Wirtschafts- und Sozialkompetenzen

Es treten an jedem Veranstaltungsort alle Referenten auf! Für die Veranstaltungsteilnahme ist keine Anmeldung mit Ausnahme von Schulklassen erforderlich!

Teilnehmerbeitrag: 8 € pro Person, 10 € pro Betrieb, 3 € pro Schüler inkl. Tagungsunterlage
Ansprechpartner für Organisation: Ing. Helmut Riegler, LK NÖ, Tel. 0664/52 63 686
Diese Veranstaltung wird als TGD-Weiterbildung im Ausmaß von 2,5 Stunden anerkannt.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Bewegte Zeiten. Starker Partner.

EINLADUNG ZUM WARTHER MILCHSTAMMTISCH

Themen und Referenten:

Dipl. Päd. Ing. Josef Weber, NÖLWK:
„ENTWICKLUNGEN IM MILCHBEREICH“

Dr. Leopold Kirner, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft:
„PERSPEKTIVEN DER MILCHVIEHHALTUNG NACH ENDE DER QUOTENREGELUNG“

Ort: *LFS Warth, Aichof 1, 2831 Warth, Speisesaal*

TERMIN: DIENSTAG, 16. OKTOBER 2012, 19.30 UHR

Kostenfrei für Absolventen – die Referenten werden vom „AV Bucklige Welt und Umgebung“ finanziert!

Auf zahlreiche Teilnahme freuen sich

LM Hubert Piribauer e.h.
Stammtischsprecher

Ing. Hans Rigler e.h.
Stammtischfachberater

Das Kursprogramm 2012/2013 des Bildungszentrums Warth-Aichhof ist aktualisiert. Aktuelle Kurse samt Kursbeschreibung entnehmen sie unserer Homepage unter:

www.lfs-warth.ac.at

SILA-BAC®
SILA-BAC® Siliermittel
Macht gute Silagen besser

Zur Vermeidung von Nacherwärmung in Silagen empfiehlt sich die Anwendung von SILA-BAC Stabilizer.
PIONEER
A DuPont Company

Mehrfachagentur Ungerböck
Zu jeder Zeit und jeden Bereich das richtige Versicherungsprodukt.
Für die Landwirtschaft, Gewerbe oder im privaten Bereich.
Die Unabhängigkeit und die Vielfalt der verschiedenen Partnern macht dies möglich. Für ein Beratungsgespräch stehe ich gerne zur Verfügung.
Karl Ungerböck geprüfter Versicherungsagent u. VB
Gewerbereg. Nr.: 323-WBW1-G-09302
2851 Krumbach, Bundesstraße 17
Mobil: 0660-18 21 532 · Fax 02647-422 854
E-Mail: agentur.ungerboeck@apfelperle.at

Getränkedienst E. Resch GmbH
2860 Kirchschlag, NÖ.
Hauptplatz 30
Telefon 02646/2307

Mimaki
DRUCK & KOPIE
Gangl
XEROX
Canon
DIGITAL · DRUCK
OFFSET · DRUCK
TEXTIL · DRUCK
Telefon 02642/52381, Fax DW 3
e-mail: gangl@druckundkopie.at
2870 ASPANG, Gutenberggasse 1

LANDWIRTSCHAFTS MEISTERINNEN 2831 WARTH Aichhof 1

Layout, Gestaltung und Druck: Druck & Kopie Gangl, Aspang, Tel. 0 26 42 / 523 81.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 2831 Warth.

IHR STARKER PARTNER!
• Agrarprodukte • Werkstätte • alles rund um den Garten
• Baustoffe • Treibstoffe • SPAR - Lebensmittelmarkt
• Brennstoffe • Tankstelle
Bau & Gartenmarkt Grimmenstein
Tel. 02644/7341-50
Technikzentrum Grimmenstein
Tel. 02644/37137
Lagerhaus GmbH.
www.lagerhaus-rig.at

Einladung zum Absolvententag 2012

für die Mitglieder des AV und alle interessierten Landwirte

am Mittwoch, den 7. November 2012 um 19.00 Uhr

im Gasthof Heissenberger (Schandlbauer) - Krumbach

19.00 – 19.30 Uhr: **„GENERALVERSAMMLUNG DES AV"**

Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung durch Obmann **J. Stickelberger**
2. Begrüßungsworte von **Direktor DI Wolfgang Wallner** und kurzer **Bericht vom Umbau der Fachschule**
3. Tätigkeitsbericht des Obmannes
4. Tätigkeitsbericht der Stammtischsprecher
5. Reisebericht des Ehrenobmannes
6. Kassabericht durch den Geschäftsführer (Kassier)
7. Antrag auf Entlastung des Kassiers und Rechnungsprüferwahl
8. **NEUWAHL** des Vorstandes
9. Mitgliedsbeitrag für 2013 und 2014
10. Allfälliges

19.30 Uhr: *„Regionsentwicklung Bucklige Welt – Wechselland"*

Referent: DI Friedrich Trimmel (Regionsobmann)

In Erwartung Ihrer geschätzten Teilnahme !

AV-Obmann
FWM Johann Stickelberger

AV-Geschäftsführer
Mag. Karl Lobner e.h.

SCHAUMANN
– Erfolg im Stall

www.schaumann.at
info@schaumann.at
2345 Brunn/ Gebirge, Jakob Fuchs-Gasse 25-27
☏ 022 36 / 316 41

FWG
KRUMBACH
UMWELTFREUNDLICHES HEIZEN
Ihr Partner für
ENERGIEHOLZ
Tel. u. Fax: 02647 / 42155
Mobil 0676 / 6653917

Raiffeisen. Meine Bank