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, Asgang, Tel. 0 26 42 / 523 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 2 — April - August 2015

### Aus dem Verband:


- Portraitserie Hauswirtschaftsmeisterin V. Kölbel — Seite 1
- Rückblick Milchstammtisch — Seite 2
- AV-Reise TOSKANA - Programm — Seite 4/5


### Aus der Schule:


- Portraitserie: Sekretärin Birgit List — Seite 6
- 25 Jahre: Greenkeeper-Akademie — Seite 6
- Meisterbriefe verliehen — Seite 8
- Imkerschule Warth ausgezeichnet — Seite 12
- Neue Imkermeister ausgebildet — Seite 13
- Schmankerlmarkt wieder toller Erfolg — Seite 13/14
- Bereits 600 Forstfacharbeiter ausgebildet — Seite 14/15
- Neuer Zuchtstier „DIREX" — Seite 15
- Schüler ist Vize-Europameister im Stocksport — Seite 16
- Über 2.000 Jungimker in Warth ausgebildet — Seite 16
- Koch-Workshop mit Szene-Wirt Weninger — Seite 17
- Neue landwirtsch. Facharbeiter ausgebildet — Seite 18
- 1. Wildbachbegeher-Prüfung in Warth — Seite 19
- Themen und Lehrkörper Mittlere Reife 2014/15 — Seite 19
- Einladung zum Imkersymposium Warth 2015 — Seite 21
- Werbung — Seite 22
- Einladung zur Maschinenvorführung — letzte Seite

# AUS DEM VERBAND

## Portrait-Serie über außergewöhnliche Karrieren unserer Absolventen

Um mehr Transparenz nach außen zu dokumentieren, starteten wir im Jahre 2005 eine Serie von Einzelportraits über unsere Vorstandsmitglieder und danach eine neue Reihe über außergewöhnliche Karrieren unserer AbsolventenInnen.
Diesmal ist ***Frau Veronika KÖLBEL*** an der Reihe. Frau Kölbel hat zwar nicht unmittelbar an unserem Hause absolviert, war aber als ausgebildete Hauswirtschafts-Meisterin viele Jahre im Vorstand der Meisterinnenrunde-Warth tätig und fungiert nun im Meisterbeirat auf Landesebene auch als unsere Botschafterin.

***Liebe Absolventinnen und Absolventen!***

Mein Name lautet Veronika Kölbel, wohne in Grimmenstein / Hochegg und bewirtschafte dort mit meinem Ehemann Alfred ***einen gemischten Betrieb im Vollerwerb.*** Wir haben drei Töchter, einen Sohn und mittlerweile drei Enkelkinder.
Meine Ausbildung begann ich als ***Lehrling am elterlichen Betrieb.*** Mit der ***Berufsschule in Lilienfeld und Gutenstein*** sowie der Praxis zu Hause legte ich drei Jahre später meine Abschlussprüfung zum ***„Gehilfen der ländlichen Hauswirtschaft"*** ab. Darauf folgte der ***Facharbeiter der Landwirtschaft,*** mit verschiedenen Kursen in Mold und Zwettl.
Die Ausbildung zum Meister der ländlichen Hauswirtschaft war für mich eine sehr interessante Zeit. In drei Jahren Arbeit am Betrieb und vielen Kursen zu allen Unterrichtsgegenständen in den verschiedensten Landwirtschaftlichen Haushaltsschulen, brachte mir viel Wissen. In Gartenbau, Kochen, Kinder- und Altenpflege, Nähen, Betriebswirtschaft, Rechtskunde, Tierhaltung, Pflanzenbau, und noch mehr lernte ich viel Wichtiges um dann den Betrieb selbstständig führen zu können. ***Die Prüfung zum Meister der ländlichen Hauswirtschaft legte ich 1985 in Tullnerbach ab.***

Heute besteht die Möglichkeit diese tolle Ausbildung in der LFS Warth abzulegen, was damals nicht möglich war.
Ich bin sehr froh diesen Weg gegangen zu sein, denn ich habe mir großes Wissen angeeignet, das ich nicht missen möchte. ***Hauswirtschaft ist ein sehr wichtiges und umfangreiches Thema in unseren Familien.***
Heute heißt diese Ausbildungssparte ***„Betriebs- und Haushaltsmanagement"*** und ist sicher ein guter Weg für die Ausbildung der jungen Landbevölkerung. Ich kann diese weitgestreute Ausbildung jedem empfehlen und auch die Meisterprüfung für den Abschluss. Die positive Absolvierung der Prüfung trägt einen großen Teil dazu bei, einen gelungenen Einstieg ins Berufsleben zu finden.
Zum Beispiel hat Fr. Monika Tanzl, aus dem Sekretariat der Fachschule Warth, ebenfalls die Meisterausbildung „Ländliche Hauswirtschaft" absolviert.

Zehn Jahre war ich Mitglied im Vorstand der Meisterinnenrunde Warth.
***Seit Herbst 2014 arbeite ich im Meisterbeirat mit, um auch von dort aus die Facharbeiter in „Betriebs- und Haushaltsmanagement" zu einer Meisterausbildung zu motivieren!***

# 60 JAHRE LFS-WARTH - 85 JAHRE ABSOLVENTENVERBAND 90 JAHRE LANDWIRTSCHAFTSSCHULE DER BUCKLIGEN WELT

## Gesucht sind weiterhin Daten, Informationen aber vor allem noch (Klassen-) FOTOS AUS DER GRÜNDUNGSZEIT 1924 BIS 2004

Im Zuge der 60-Jahrfeier der LFS-Warth (sh. Bericht im Schulteil) wurde eine ***140-seitige Chronik*** aufgelegt, welche erstmals den gesamten Zeitrahmen der landwirtschaftlichen Schul- und Absolventengeschichte der Buckligen Welt umfasst.

***Diese Chronik ist um 2 Euro pro Stück im Sekretariat zu erwerben,*** solange der Vorrat reicht.

***Trotz intensiver Bemühungen, sind weiterhin kleine Lücken*** (vor allem Klassenfotos) vorhanden, die mit Hilfe der Absolventen - ALSO IHNEN - vielleicht noch geschlossen werden könnten.
Kontaktnahme über den ***AV-GF Karl Lobner*** unter:

***absolventenverband@lfs-warth.ac.at***

# Nepalvortrag in Krumbach war ein voller Erfolg

Am 20. Februar 2015 fand im GH Buchegger in Tiefenbach der vom AV veranstaltete Vortrag unter zahlreicher Beteiligung von Zuschauern statt. AV-Obmann ***Johann Stickelberger*** zeigte sich gemeinsam mit den Vortragenden, Ehrenobmann ***Franz Riegler, Franz Neumüller*** und ***Max Stix*** von der Nepalhilfe Lichtenegg sehr erfreut über das große Interesse und die Spendenfreudigkeit für die Nepalhilfe.

# Rückblick – Milchstammtisch 2015

Am Donnerstag, dem 12. Februar 2015 um 19.30 Uhr fand der Milchstammtisch im Speisesaal der LFS Warth zu den Themen: ***„Milchquotenende -Entwicklungen im Milchbereich"*** und ***„Präsentation von Milchprodukten, Käseraclette"*** statt.

Stammtischsprecher ***LM Hubert Piribauer*** und Fach-Betreuer ***Ing. Hans Rigler*** konnten zum gut besuchten Abend 60 TeilnehmerInnen begrüßen.

***Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber*** von der NÖLLWK berichtete über aktuellen Entwicklungen im Milchbereich und wagte einen ***Ausblick auf den Milchmarkt nach dem Auslaufen der Quotenregelung.***

Als zweiter Themenschwerpunkt wurde ***Tisch-Käseraclette*** vorgestellt und für alle Teilnehmer zur Verkostung angeboten. Tisch-Käseraclette bietet sich hervorragend an für Öffentlichkeitsarbeit bei diversen Veranstaltungen wie z.B. bei Bauernmärkten, Weihnachtsmärkten etc. So können Milchbäuerinnen und Milchbauern als BotschafterInnen für ihre hochwertigen Produkte den KonsumentInnen ihre Leistungen und die Vielfalt, Qualität und Verwendungsmöglichkeiten der Milchprodukte sympathisch direkt vermitteln. Dadurch entsteht Wertschätzung für diese Leistungen und die Qualitätsprodukte. ***Und diese Wertschätzung ermöglicht auch eine höhere Wertschöpfung.***

***V.l.n.r.: AV-Obmann Johann Stickelberger, Stammtischsprecher Hubert Piribauer, Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber, Fachbetreuer Ing. Hans Rigler, Thomas Handler***

# Mitgliedsbeiträge – Beitritte für Periode 2013 bis 2014!

Der Geschäftsführer ersucht die noch ausständigen MB für 2013/14 mit einmalig € 18,- per Überweisung auf das Konto:

***1-02.401.487 BLZ: 32647***
***IBAN: AT92 3264 7001 0240 1487 BIC: RLNWATW1647***

oder besser mit einmalig nur € 15,- per Einziehungsauftrag zu begleichen.
Der Einziehungsauftrag kann aber auch jederzeit von der AV-homepage heruntergeladen werden.

***Schon mehr als die Hälfte der einzahlenden Mitglieder hat die günstige und bequeme Art über den Einziehungsauftrag gewählt:*** ausfüllen - unterschreiben - an die Schule senden - fertig!

***Es genügt den Einziehungsauftrag einmalig zu erteilen!!! - muss nicht alle zwei Jahre erneuert werden.***

***Vielen Dank jedenfalls im Sinne aller Mitglieder!***
Ihr Geschäftsführer, ***Mag. Karl Lobner***

PS: 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: ***02629/2222-11*** Montag-Freitag von 8 - 15 Uhr erreichbar bzw. jederzeit unter e-mail: ***absolventenverband@lfs-warth.ac.at.***

# AV auf Homepage der LFS-Warth und eigener E-mail-Adresse!

Auf der homepage ***www.lfs-warth.ac.at*** der LFS-Warth ist ein eigenes Fenster 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***

# AUFRUF an alle Mitglieder:

## *Handynummer und e-mail bekannt geben!*
## *Wer will das AV-Journal per e-mail statt per Post?*

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.

***Per e-mail statt per Post?*** Der AV versucht mit diesem kostenlosen Service, die sich bietenden Möglichkeiten der Kommunikation für seine Mitglieder bestens zu nützen. Hiefür ist es lediglich notwendig dies ab sofort, einmalig per e-mail unter ***absolventenverband@lfs-warth.ac.at*** bekannt zu geben.

## Termine und Veranstaltungen

**Einladungen am Ende dieser Ausgabe**

**IMKER-SYMPOSIUM:**
**SA 25. April 2015**

**MASCHINEN-VORFÜHRUNG:**
**DO 30. April 2015**

## Absolventenreisen

**AV-Bildungsreise nach MAZEDONIEN, ALBANIEN und MONTENEGRO von 20.-27.Juni 2015 ist ausgebucht!**
**(nur mehr Warteliste).**

**Wir wünschen der Gruppe eine schöne Reise und erwarten wieder einen Bericht in der Herbstausgabe.**

## Absolventenreisen

**AV-Bildungsreise in die TOSKANA findet von 15. - 20. 9. 2015 statt –**
Die Einladung und das Programm sind dieser Ausgabe beigefügt.
**Es sind nur mehr wenige Plätze frei.**

**Anmeldung über Franz Riegler oder Othmar Steurer:**
**E-Mail: othmar.steurer@aon.at Tel 0664-73873202**

## Motorgeräte-Abverkauf aus Kommissionsware der LFS-Warth

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

## Lagerhaus | GmbH

Die Raiffeisen-Lagerhäuser zählen zu den führenden Handels- und Dienst-leistungsunternehmen im ländlichen Raum. Die Raiffeisen-Lagerhaus GbmH mit Sitz in Bruck/Leitha sucht für die Region Niederösterreich Süd einen motivierten

### Verkaufsberater (m/w) im Agrarbereich

**Ihr Aufgabengebiet:**

- Sachkundige Beratung und Verkauf von landwirtsch. Bedarfsartikeln, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, etc.
- Bestellannahme und - abwicklung
- Kassatätigkeit und Reklamationsbearbeitung
- Vertretungstätigkeit an den umliegenden Lagerhausstandorten

**Ihre Qualifikation:**

- Abgeschlossene Berufsausbildung und/oder abgeschlossene ldw. Fachschule
- Landwirtschaftliche Fachkenntnisse und Bezug zur Landwirtschaft von Vorteil
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Sorgfältige, genaue Arbeitsweise sowie stressresistente Persönlichkeit
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse und Führerschein B
- Freude am Umgang mit Kunden und am aktiven Verkauf
- Identifikation mit der Marke „Unser Lagerhaus“

**Ihre Benefits:**

- Ein eigenverantwortliches, spannendes und herausforderndes Aufgabengebiet
- Ein angenehmes Betriebsklima in einem stabilen Unternehmen mit langfristiger Ausrichtung
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Ein KV-Mindestgehalt von monatlich EUR 1.386,00 brutto (Basis 38,5h/Wo) und die Bereitschaft zur Überzahlung, abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung

Bei Interesse an einer zukünftigen Mitarbeit in der Raiffeisen-Lagerhaus GmbH schicken Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Motivationsschreiben) bevorzugter Weise per E-Mail oder per Post an die

Raiffeisen-Lagerhaus GmbH, z.H. Frau Marleen Karner
Lagerhausstraße 3, 2460 Bruck/Leitha personal@rlg.rlh.at Nähere Infos finden Sie auf www.lagerhaus-rlg.at.

Programmvorschlag für eine Reise des Absolventenverbands Warth in die

# Toskana

Termin: 15. - 20. September 2015
Reisebegleitung: Obmann Franz Riegler

**Die Toskana zeigt uns eine große Vielfalt an Kunst und Kultur. Die harmonische Landschaft ist geprägt durch Weinberge, Olivenhaine, Pinien und Zypressen. Im Landesinneren liegen versteckte Bergdörfer und stille Klöster, in denen die Zeit stillzustehen scheint. Erleben Sie mit uns die Welt von Michelangelo, Leonardo da Vinci und der Familie Medici - Vertreter einer Zeit, in der die Toskana zu den europäischen Großmächten und Kunstzentren zählte. Die Kunstschätze der Städte Florenz, Pisa und Lucca zählen seit Jahren zum Weltkulturerbe der UNESCO.**

**1. Tag: Anreise Toskana**
Morgens Abfahrt von Warth. Die Reiseroute führt Sie über Villach ins Nachbarland Italien, vorbei an Bologna in die Toskana nach Montecatini Terme. Zimmerbezug, Abendessen und Nächtigung in Montecatini Terme.

**2. Tag: Pisa - Käserei - Lucca**
Nach dem Frühstück Fahrt in Richtung Westen nach Pisa. Sie sehen den weltberühmten schiefen Turm von Pisa (Außenbesichtigung) und lassen sich vom Charme dieses toskanischen Städtchens bezaubern. Besichtigung des bedeutenden „Platz der Wunder“ auf dem der Dom Santa Maria Assunta mit Taufkapelle und der Campanile eine einzigartige Einheit bilden. Mittags besichtigen Sie einen Käseproduktionsbetrieb. Im Anschluss an die Führung haben Sie Gelegenheit die Erzeugnisse bei einem Mittagessen zu probieren. Am Nachmittag entdecken Sie Lucca. „Der kleine Vatikan“, so wird Lucca auch genannt. 99 Kirchen und Kapellen gibt es innerhalb der vier Kilometer langen und zwölf Meter hohen Ziegelsteinmauer der mittelalterlichen Stadt. Nach einer Stadtführung Rückfahrt nach Montecatini Terme. Abendessen und Nächtigung im Hotel.

**3. Tag: Florenz**
Nach dem Frühstück geht es zunächst ins Zentrum der toskanischen Kultur, nach Florenz. Im Rahmen einer Stadtführung sehen Sie die Höhepunkte der florentinischen

Architektur: die Franziskanerkirche Santa Croce, in der bedeutende italienische Persönlichkeiten ihr letzte Ruhe fanden. Weiters sehen Sie die Basilika Santa Maria Novella, den Dom, das Baptisterium, den Campanile, die Piazza della Signoria mit dem Palazzo Vecchio, die Ponte Vecchio und vieles mehr (alles Außenbesichtigungen). Bei Schönwetter organisiert der örtliche Reiseleiter gerne ein gemeinsames Picknick (Lebensmittel sind nicht inkludiert). Der restliche Nachmittag steht für individuelle Erkundungen zur freien Verfügung. Rückfahrt nach Montecatini Terme. Am Abend genießen Sie ein gemeinsames Abendessen in einem typisch italienischen Restaurant. Nächtigung im Hotel.

**4. Tag: Versiliaküste**

Heute genießen Sie einen erholsamen Tag in Forte dei Marmi an der Versiliaküste. Entspannen Sie bei einem Sonnenbad am Strand oder lassen Sie die typisch italienische Atmosphäre bei einem Spaziergang auf sich wirken. Am späten Nachmittag Rückfahrt nach Montecatini Terme. Abendessen und Nächtigung im Hotel.

**5. Tag: San Gimignano - Weingut - Volterra**

Erstes Ziel im Rahmen dieser ganztägigen Rundfahrt ist San Gimignano, eine kleine Stadt, die an der ehemaligen „Frankenstrasse“ gelegen ist. Diese sehr gut erhaltene mittelalterliche Stadt wird auch als „Miniaturmanhattan“ bezeichnet. Zur Mittagszeit Weiterfahrt zu einem Weingut, eingebettet zwischen Weinberge und Olivenhaine. Hier werden neben typischen Weinen der Region auch Olivenöl, Safran, Dinkel und Kichererbsen angebaut. Anschließend Mittagsimbiss mit Weinbegleitung. Weiterfahrt nach Volterra. In dieser einst mächtigen Stadt spürt man in jedem Winkel die geschichtsträchtige Atmosphäre. Im Herzen des historischen Ortskerns liegt die Piazza dei Priori, von der man sagt, dass er einer der besterhaltenen Plätze ganz Italiens sei und auch das Palazzo dei Priori, das erste Rathaus der Toskana. Ein weiteres etruskisches Erbe, ist der Abbau und die Verarbeitung von Alabaster (eine Art Gips). Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung in Montecatini Terme.

**6. Tag: Heimreise nach Österreich**

Nach dem Frühstück treten Sie Ihre Heimreise an. Unterwegs werden Erfrischungspausen eingelegt. Abends Ankunft.

## inkludierte Leistungen

- Rundreise ab/bis Warth im klimatisierten Komfortbus
- Hotelarrangement der Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Aufenthaltssteuer in Montecatini Terme
- Abendessen in einem Restaurant am 3. Tag
- Ausflugsprogramm lt. Beschreibung
- Eintritte lt. Programm
- Betriebsbesichtigung inkl. Mittagessen und Verkostung am 3. + 5. Tag
- deutschsprechende Stadtführer: Pisa, Lucca, San Gimignano, Volterra, Florenz (halbtags)

Moser Reisen empfiehlt den Abschluss einer Allianz Global Assistance Reise- und Ferienversicherung:

NEU! Nutzen Sie ab sofort unser neues Reiseschutzprodukt mit Storno »All RiskMED«
Versichert sind nun auch Heilkosten für bestehende physische Leiden sowie eine Million Stornogründe.
zum Preis von € 52,-

Reiseversicherung Classic
zum Preis von € 38,-

Global Assistance Allianz

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Frühstücksbuffets in Italien eher einfach (kontinental) sind.

**Pauschalpreis: € 599,-**

EZ-Aufpreis: € 90,-

Buchungsgebühr 2,5 % vom Reisepreis - entfällt bei Überweisungs- oder Barzahlung

**Buchbar bis: Freitag, 26. Juni 2015**

**Gültiger Reisepass erforderlich!**

Mindestteilnehmerzahl: 55 Personen.
Stand der Tarife, Treibstoffpreiszuschläge und Wechselkurse: 22.05.2014. Die angeführten Preise entsprechen dem Stand der Drucklegung. Da diese laufenden Änderungen unterliegen, werden sie im Rahmen der Restzahlungsvorschreibung zum aktuellen Stand verrechnet! Programm- und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB92), die Zahlungs- und Stornobedingungen sowie der Reise-Sicherungsschein in der letztgültigen Fassung. MOSER REISEN ist gemäß der Reisebüro-Sicherungsverordnung durch eine Bankgarantie der VKB Linz mit der Nummer 10612000 abgesichert. Eintragungsnummer im Veranstalterverzeichnis 1998/0397. Einzelzimmer stehen nur in einem begrenzten Ausmaß (10 % der Zimmeranzahl) zur Verfügung.
Programmstand: 22.05.2014.

**Jede(r) Reiseteilnehmer/in ist persönlich verantwortlich, dass der Name bei Buchung ordnungsgemäß lt. Reisepass angegeben wurde. Kinder benötigen einen eigenen Reisepass (Miteintragungen im Reisepass der Eltern sind nicht mehr gültig). Nicht österreichische Staatsbürger sowie Inhaber von Dienst- bzw. Diplomatenpässen sind für die Besorgung der jeweils erforderlichen Einreiseformalitäten selber verantwortlich!**

MOSER REISEN

**A - 4010 Linz, Graben 18**
Frau Corinna Leutgeweger
Tel. + 43 (0)732 2240 - 47, leutgeweger@moser.at
www.moser.at

# AUS DER SCHULE

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

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

Diesmal ist unsere gelernte ***Sekretärin Birgit LIST,*** an der Reihe.

Hallo! Mein Name ist ***Birgit List.*** Seit September 2011 bin ich im Sekretariat der landwirtschaftlichen Fachschule tätig. ***Zu meinem Aufgabenbereich zählen unter anderem die Kurskoordination im Rahmen der Erwachsenenbildung sowie der Verkauf der Produkte, die an unserer Schule produziert werden.***

Verkaufen ist für mich nichts Unbekanntes, stand ich in den Ferien im elterlichen Fleischhauer-Betrieb an der Kassa und half im Büro. So konnte ich das in der Handelsschule erworbene Wissen gleich in die Praxis umsetzen.

Beruflich durfte ich in den verschiedensten Bereichen Erfahrung sammeln. Vor meiner Heirat mit Franz und der Geburt meiner beiden Kinder Bernhard und Vanessa arbeitete ich in der ***Erzdiözese Wien bei der Katholischen Jungschar*** und den ***Theologischen Fernkursen.***

Nach der Kinderpause absolvierte ich die ***Ausbildung zur Ordinationsgehilfin.*** Darauf folgten einige Jahre in einer Ärztegemeinschaftspraxis, anschließend etliche Jahre im ***Landesklinikum Neunkirchen*** an der orthopädischen Abteilung und in der Verwaltung.

Im Sommer 2011 bekam ich die Chance, Teil eines tollen Teams zu werden, in dem das Miteinander wirklich gelebt wird und die Arbeit jeden Tag aufs Neue Freude bereitet.

In meiner Freizeit reise ich gerne. Entspannung finde ich in der Natur und der Musik und bei einem guten Buch. Familie und Freunde sind für mich sehr wichtig und kommen nicht zu kurz. Seit vielen Jahren engagiere ich mich in der ***mobilen Hospizbewegung*** und bei der ***„Tafel" des Roten Kreuzes.*** Bei diesen Tätigkeiten kommt es immer wieder zu berührenden Begegnungen und Freundschaften, die ich nicht missen möchte, da sie mein Leben bereichern.

***Meine Mottos:*** *„Wenn wir ein kleines Licht weitergeben, strahlt immer ein bisschen Wärme zurück."*

*„Sei, der du bist. Nicht mehr und nicht weniger, aber der sei!"*

# Die Greenkeeper-Akademie an der LFS Warth feiert 25-Jahre-Jubiläum und den 300. Absolventen

***Die Gruppe der Absolventen des letzten Greenkeeperkurses mit dem 300. Greenkeeper, Tony Peregrine, in der Mitte.***

## LR Schwarz: Innovatives Bildungsangebot für ganz Österreich

***Seit 25 Jahren findet an der ‚Golf-Akademie' Warth die Ausbildung zum geprüften Greenkeeper sowie zum Head-Greenkeeper statt, welche die Pflege und Bewirtschaftung von Golfplätzen gewährleistet.***

Warth ist ***österreichweit die einzige Ausbildungsstätte*** für die Golfplatz-Experten. Mit der fundierten Ausbildung ist die fachgerechte Pflege der rund 150 Golfplätze in Österreich mit qualifiziertem Fachpersonal sichergestellt. Die Kursteilnehmer kommen hauptsächlich aus Österreich aber es sind immer wieder Greenkeeper aus dem gesamten europäischen Raum und gelegentlich sogar aus Nord- und Südafrika dabei, die in Österreich Ihre zweite berufliche Heimat gefunden haben. So stammt der 300. Greenkeeper des letzten Kurses aus Durban in Südafrika und arbeitet derzeit am Golfplatz Altentann in Salzburg.

Landesrätin ***Mag. Barbara Schwarz*** gratuliert zum 25. Jubiläum und verweist auf die zentrale Rolle der Greenkeeper-Akademie Warth für die Bildung und die Weiterentwicklung des ländlichen Raumes in Österreich: „Die

Landwirtschaftliche Fachschule Warth konnte sich in den letzten sechs Jahrzehnten als agrarisches Bildungszentrum vor allem durch neue und innovative Bildungsangebote bestens etablieren. ***Die Greenkeeper-Akademie ist ein Paradebeispiel für eine gelungene Kooperation im Bildungsbereich,*** wo das Know-how der Landwirtschaftsschule sowie die vorhandenen Ressourcen optimal genutzt werden", betonte Schwarz. „Den Greenkeepern kommt bei ihrer Tätigkeit eine große Verantwortung zu, da jeder Golfplatz ein sehr sensibles Ökosystem darstellt und mit fachkundigem Know-how gepflegt werden muss."

## International anerkannte Ausbildung

„Unter Greenkeeper versteht man Golfplatzwarte, die für die fachgerechte Pflege eines Golfplatzes verantwortlich sind und einen dreijährigen Kurs erfolgreich absolviert haben. Der Lehrstoff besteht z.B. aus Bewässerungs- und Düngetechnik, Grasschneidetechnik, Golfplatzarchitektur, Restaurierungsarbeiten, Ökologie sowie auch Betriebsmanagement. Die Kurse werden in Zusammenarbeit mit dem WIFI-Wien durchgeführt", informierte Akademieleiter ***Mag. Karl Lobner.*** Weitere Informationen unter: www.lfs-warth.ac.at .

***Die Personen v. l.: Landtagsabgeordneter Hermann Hauer, Akademie-Stv. DI Günther Kodym, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz und Akademieleiter Mag. Karl Lobner.***

*Gartenprojekt und Neugestaltung von Aufenthaltsräumen gefördert*

# Raiffeisen sponsert zwei Schulprojekte der LFS Warth

## Warth, 15. Jänner 2015;

Im Rahmen der Klausur aller Direktoren der Landwirtschaftsschulen Niederösterreichs in Maria Taferl wurden feierlich die Sponsor-Schecks der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien ***mit einer Gesamtsumme von 20.000,- Euro für innovative Projekte an den Fachschulen übergeben.***

Gleich zwei Projekte der LFS Warth erhielten die stolze Summe von 3.000,- Euro. „Ein Projekt hat die ***Sanierung und Neuanlage des Schulgartens*** zum Ziel, wobei die anfallenden Arbeiten mit den Schülern im praktischen Unterricht durchgeführt werden. Beim zweiten Projekt ***gestalten die Jugendlichen die Aufenthaltsräume ganz nach ihrem Geschmack,*** damit sie sich hier auch wirklich wohlfühlen", betont Direktor ***DI Franz Aichinger.*** „Das Sponsoring von Raiffeisen ermöglicht uns spezielle Schulprojekte zu realisieren, die in dieser Form kaum möglich gewesen wären, weil sie aus dem laufenden Schulbudget nicht finanziert werden können", bedankte sich Direktor Aichinger.

Raiffeisen-Prokurist ***Mag. Wolfgang Pundy*** gratulierte den Direktorinnen und Direktoren der geförderten Schulen zu den zahlreichen und vielseitigen Aktivitäten, die gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern gesetzt werden.

## Raiffeisen übernimmt Verantwortung im Bildungsbereich

„Mit unserem Sponsoring übernehmen wir Verantwortung im Bildungsbereich und fördern auf diese Weise sehr unbürokratisch die Jugend.

Die Investition in Bildung ist die beste Anlageform für die Zukunft", erklärte Prokurist Mag. Wolfgang Pundy. „Seit über 125 Jahren steht Raiffeisen für eine erfolgreiche Genossenschaftsarbeit in Österreich, die ganz bewusst Verantwortung in der Gesellschaft übernimmt. Partnerschaften, wie das Sponsoring von innovativen Schulprojekten, reihen sich in die langjährige Tradition des sozialen Engagements ein", so Pundy.

Das Sponsoring von Raiffeisen mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs läuft bereits seit acht Jahren und wird auch künftig fortgesetzt.

„Insgesamt werden 18 Projekte mit einer Gesamtsumme von Euro 20.000,- unterstützt. Darunter sind etwa Initiativen die auf Gesundheit und Fitness sowie die Förderung der Kreativität abzielen. Ebenso sind internationale Projekte und Sprachworkshops dabei", informierte Landesschulinspektor ***Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald.***

*Die Personen:* ***Prokurist Mag. Wolfgang Pundy (rechts) mit Direktor Dipl.-Ing. Franz Aichinger.***

# Meisterbriefe an frischgebackene Absolventen verliehen

***In der Landwirtschaftskammer Niederösterreich fand am 19. Jänner 2015 die Verleihung der Meisterbriefe statt. Steigende Absolventenzahlen zeigen, dass mit guter Bildung die Zukunft zu meistern ist***

Insgesamt konnten sich dabei 100 Absolventinnen und Absolventen - und damit um neun mehr als in der vergangenen Bildungssaison - über ihren erfolgreichen Abschluss freuen.

Elf neue Meister stellt die LFS Warth und unser ***Direktor DI Franz Aichinger*** war bei der Verleihung auch anwesend.

Der AV berichtete über den erfolgreichen Ausgang der Forstwirtschaftsmeisterprüfung in Warth in der letzten Ausgabe.

65 Meisterbriefe gingen in den Bereich Landwirtschaft, 24 in den Weinbau und elf in die Forstwirtschaft. Weitere 37 in den Bereichen Gärtnerei, Obstverarbeitung, Bienen- sowie Pferdewirtschaft wurden bereits im Vorfeld bei entsprechenden Veranstaltungen übergeben.

Die dreijährige Meisterausbildung ist die Top-Qualifikation für praktizierende Land- und Forstwirte. „Die Vielfalt unserer Landwirtschaft liefert vielfältige Antworten auf Probleme der heutigen Zeit. Die Meisterausbildung ist die Basis, um diese auch erkennen zu können", erklärte LK-Präsident ***Hermann Schultes.*** Landesrat ***Stephan Pernkopf*** würdigte das Engagement der frischgebackenen Absolventen: „Als Meister muss man drei Dinge beherrschen: Wissen, Können und Wollen. Nur so kann man das Gelernte umsetzen und in ökonomische Effekte umwandeln." Und Arge-Obmann ***Andreas Ehrenbrandtner*** ist überzeugt: „Viele Veränderungen in der Landwirtschaft verunsichern unsere Bauern und Bäuerinnen. Mit einer Meisterausbildung kann man auf die Anforderungen besser reagieren."

## Über die Meisterausbildung

Im Zentrum der dreijährigen Meisterausbildung steht neben der fachlichen, persönlichen und unternehmerischen Weiterbildung die Erstellung eines persönlichen Betriebsentwicklungskonzeptes. In dieser ***„Meisterhausarbeit"*** geht es darum, Bestehendes zu überdenken, Talente zu erkennen, Fähigkeiten zu entwickeln und innovative Veränderungsschritte in den Betrieben einzuleiten.

# Eigenbestandsbesamungskurs erfolgreich abgelegt

Drei Burschen und ein Mädchen des 3. Jhg. Landwirtschaft haben im Jänner 2015 den Eigenbestandsbesamungskurs in der Rinderzucht Steiermark besucht und die Prüfung dazu positiv abgeschlossen.

***Maria Ostermann, David Freiler, Andreas Plank*** und ***Florian Wurzinger*** haben diesen mehrtägigen Kurs mit Landwirten in Greinbach absolviert. Selbstverständlich durften dazu die praktischen Übungen nicht fehlen. Eine Stiervorführung an der Besamungsstation Gleisdorf-Tieberhof vervollständigte das Programm. Diese jungen Leute sind nun befähigt, die Rinder des elterlichen Bestandes zu besamen. Die Jugendlichen haben dies auch schon tatsächlich in die Praxis umgesetzt - d. h. brünstige Tiere des elterlichen Bestandes wurden auch schon durch ihre Besamungen trächtig. Ich, Hans Rigler darf euch dazu nochmals herzlich gratulieren und euch dazu viel Erfolg wünschen. Als Nutztierhaltungslehrer freut es mich besonders, wenn sich die Jugend für die praktischen Umsetzungen interessiert und sich engagiert.

# Fachbuch „Praxisorientierte Pressearbeit" erschienen

***Fundierter Ratgeber für professionelle und effektive Pressearbeit***

## Tulln/Warth, 2. Februar 2015;

Immer mehr Organisationen und Unternehmen sehen sich mit der Notwendigkeit konfrontiert, ihre Tätigkeit zu erklären und sich um Akzeptanz via Medienarbeit zu bemühen. Denn gegen die Öffentlichkeit ist kaum etwas durchzusetzen, mit einer breiten öffentlichen Unterstützung hingegen lässt sich vieles erreichen.

Genau an diesem Punkt setzt das neu erschienene Buch ***„Praxisorientierte Pressearbeit"*** von Autor ***Mag. Jürgen Mück*** an und zeigt, wie professionelle und effektive Pressearbeit durchzuführen ist.

Vor allem Presseverantwortliche von Schulen, Vereinen und anderen Non-Profit-Organisationen erhalten hier ein fundiertes Basiswissen, das in der Praxis vielfach erfolgreich umgesetzt wurde.

## Journalisten sind wichtige Partner erfolgreicher Pressearbeit

„Ohne regelmäßige Präsenz in der Öffentlichkeit ist ein Produkt, eine Dienstleistung, ja selbst ein noch so uneigennütziges Ziel eines Verbandes oder einer Institution heute kaum mehr zu vermitteln. Erfolgreiche Pressearbeit baut eine Brücke zwischen dem Unternehmen und der Öffentlichkeit auf, wobei den Journalisten eine wichtige Rolle als Partner zukommt", erklärt Mück. „Dies ist aber nur mit professioneller und geplanter Öffentlichkeitsarbeit zu erreichen, die langfristig das positive Image des Unternehmens im Fokus hat", so Mück. „Mir war es besonders wichtig, auf oftmals gestellte Fragen im Buch klare Antworten zu geben: Wie läuft die Pressearbeit in der Praxis ab? Wie schreibe ich einen guten Pressetext? Was sind die Anforderungen an ein brauchbares Pressefoto? Wie erreiche ich die Journalisten und komme in die Zeitung?"

Die Konkurrenz auf dem PR-Gebiet ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Mittlerweile gibt es etwa gleich viele Journalisten wie Presseleute. Dies bedeutet, dass die Anforderungen an die Pressearbeit ständig steigen und der zielgerichteten Planung eine viel größere Bedeutung zukommt.

## Buchbestellung

Das 98-seitige Buch ***„Praxisorientierte Pressearbeit"*** ist zum Preis von € 13,90 über den Vertrieb von Naturseiten zzgl. 1,80 Euro Versandkosten erhältlich.
Internet: ***www.naturseiten.at*** und
E-Mail: ***alfons.fallmann@naturseiten.at*** .

***Auch an der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth, 2831 Warth, kann es zu den Bürozeiten (MO - DO 8 bis 16 Uhr und FR 8 bis 14 Uhr) erworben werden.***

## Der Autor

***Jürgen Mück,*** geboren 1961, lebt in Tulln an der Donau. Er studierte Kommunikationswissenschaft und Publizistik, Politikwissenschaft und Ethnologie. Lehrerausbildung.

Seit rund 20 Jahren im Bildungsbereich als Pressesprecher, Journalist und Fotograf tätig. Chefredakteur des ***„Bildungsjournals".***

Verantwortlich für die Pressearbeit der Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich und im PR-Bereich der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien tätig.

***Soziale Ausbildung mit Zukunft***

# KinderbetreuerInnen an LFS Warth ausgebildet

***Im Bild: Direktor Franz Aichinger (links), Klassenvorstand Daniela Smutny (2.v.rechts), Fachlehrerin Maria Haring (rechts) mit den neuen KinderbetreuerInnen.***

**Warth, 18. Februar 2015;**

An der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth fand die ***kommissionelle Prüfung zur KinderbetreuerIn statt. „20 Schülerinnen und zwei Schüler*** des dritten Jahrganges ‚Betriebs- und Haushaltsmanagement' schlossen die Ausbildung zur KinderbetreuerIn an der LFS Warth erfolgreich ab", erklärte Klassenvorstand ***Daniela Smutny.*** „Voraussetzungen dafür sind die Ablegung einer Prüfung und die erfolgreiche Absolvierung einer zweiwöchigen Praxis in einem Kindergarten, wobei auf die Anwendung zeitgemäßer Kinderpädagogik besonderer Wert gelegt wird", so Smutny.

Die Ausbildung zur KinderbetreuerIn ist Voraussetzung für die Anstellung in Landes- oder Privatkindergärten und ermöglicht somit für die Jugendlichen einen Einstieg in die Berufswelt.

Sehr erfreulich ist, dass auch zwei Burschen diese Ausbildung absolvieren. Die Prüfungskommission bestand aus den Lehrerinnen ***Margit Geishofer*** und ***Maria Haring.***

***LR Mag. Barbara Schwarz: „Garanten für eine liebevolle und kindgerechte Pädagogik"***

„Die pädagogisch erstklassige Betreuung der Kinder hat in Niederösterreich einen hohen Stellenwert, denn es gilt die Kleinen gemäß ihren Fähigkeiten und Begabungen bestmöglich zu fördern und zur größtmöglichen Selbstständigkeit heranzuführen. KinderbetreuerInnen sind dabei Garanten für eine liebevolle und kindgerechte Pädagogik, die eine wertvolle Unterstützung in Kindergärten leisten", betont Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz.

„Um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf optimal zu unterstützen, investiert das Land NÖ jährlich über 191 Mio. Euro im Bereich der Kinderbetreuung", so Schwarz.

***Soziale Ausbildung mit Zukunft***

Das Berufsfeld der KinderbetreuerIn reicht vom Einsatz in Kindergärten, in Kinderheimen bis zu privaten Hilfsorganisationen und Vereinen (z.B. Kinderfreunde und Österreichisches Hilfswerk).

Die Ausbildung zur Kinderbetreuerin bzw. zum Kinderbetreuer umfasst eine Grundausbildung im pädagogischen, entwicklungspsychologischen und methodisch-didaktischen Bereich. Weitere Inhalte sind die vorgeschriebenen Hygienerichtlinien, die Aufsichtspflicht und rechtlichen Grundlagen sowie ein Erste-Hilfe-Kurs für Kindernotfälle.

---

***Bodenverlust in der Landwirtschaft vermindern***

# Symposium „Erosionsschutz durch Mulch- und Direktsaat"

**Warth, 25. Februar 2015;**

An der Fachschule Warth fand ein Symposium zum Erosionsschutz in der Landwirtschaft statt, bei dem renommierte Agrar-Experten wirksame Maßnahmen aufzeigten. „Starkregenereignisse machen Jahr für Jahr deutlich, wie wichtig ein funktionierender Erosionsschutz für die Landwirtschaft und deren Anrainer ist.

Unwetter können in wenigen Minuten die wertvollste Produktionsgrundlage eines landwirtschaftlichen Betriebes, den Boden, dauerhaft schädigen. Daher ist aktiver Erosionsschutz eine wesentliche Voraussetzung für die nachhaltige Bewirtschaftung der Felder und Äcker", erklärte Fachlehrer ***DI Günther Kodym,*** Pflanzenbau-Experte der LFS Warth.

***Im Bild: V. l.: Pflanzenbau-Experte DI Günther Kodym, Landwirtschaftsmeister Robert Gutscher, DI Willi Peszt, Landesgüterdirektor DI Dr. Josef Rosner, Landwirtschaftsmeister Franz Ecker, DI Gerald Biedermann und Univ. Prof. DI Dr. Andreas Klik.***

**Bodenschonende Bearbeitungsmethoden**

„Die Erhaltung der Produktions-, Filter- und Pufferwirkung unserer Böden stellt für die heutige Landwirtschaft ein Hauptanliegen dar. Durch Gewitterniederschläge und Starkwinde wird Ackerboden erodiert und es geht damit fruchtbarer, wertvoller Oberboden verloren. Wirksame Schutzmaßnahmen wie Mulch- und Direktsaat, Zwischenfruchtanbau, Konturstreifennutzung, Filterstreifen und Bodenschutzanlagen sind daher künftig öfter anzuwenden", betonte Erosions-Experte ***DI Dr. Josef Rosner.***

Bei der Mulch- und Direktsaat werden Mais, Zuckerrübe oder Soja in die Pflanzenreste einer Zwischenfrucht eingesät. Diese Ackerbaumethoden verzichten auf eine Bodenbearbeitung vor der Saat, somit wird das Bodengefüge weitgehend geschützt. Bodenschonende Bearbeitungsmethoden setzen sich in den letzten Jahren zunehmend durch.

Durch den Anbau von erosionsgefährdeten Kulturen wie Mais, Zuckerrüben, Kartoffeln, Sonnenblumen, durch Obst- und Weinbau und durch alpine Landwirtschaft sind in Österreich 750.000 ha, das sind mehr als 20 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche, als erosionsgefährdet einzustufen. Als Folgen sind Vermurungen, Hangrutschungen, Ablagerungen von Sedimenten in Gräben, auf Straßen und auch in Siedlungsgebieten immer öfter anzutreffen.

**Agrar-Experten: „Bodenerosion minimieren"**

***Univ. Prof. DI Dr. Andreas Klik*** referierte über das Thema ***„Bodenerosion – Ursachen, Auswirkungen und Gegenmaßnahmen". DI Willi Peszt,*** LK Burgenland sprach über das Gründeckenmanagement - eine Chance für den Boden. ***DI Dr. Josef Rosner*** beleuchtete die „Minimalbodenbearbeitung und den Erosionsschutz". ***DI Günther Kodym*** berichtete über „Aktuelle Versuchsergebnisse und Erfahrungen in der Bekämpfung von Fusarium und Maiszünsler in Mais". Von den Landwirtschaftsmeistern ***Franz Ecker*** und ***Robert Gutscher*** gab es praktische Erfahrungen betreffend Umsetzung und Umstellung sowie technische Tipps für ein funktionierendes Mulch- und Direktsaatsystem. Die Kostenaspekte und Einsparungspotentiale durch Mulch- und Direktsaatverfahren beleuchtete abschließend ***DI Gerald Biedermann.***

***Am 30. April 2015 wird ein Praxistag zum Erosionsschutz mit Maschinenvorführungen zur Direktsaat an der LFS Warth veranstaltet.***

*Englisch-Workshop mit Native-Speaker*

# „English in Action" mit Mr. Mark West

## Warth, 26. Februar 2015;

Einen maßgeschneiderten Business-Englisch-Kurs gab es für die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrganges der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Native-Speaker ***Mr. Mark West*** aus dem United Kingdom. Dabei erarbeitete Mr. West mit den Jugendlichen eine Präsentation der Juniorfirma „ginoHonig" in englischer Sprache. „In Workshops ging es frisch ans Werk, um die passenden Formulierungen auf Englisch zu finden und dabei auch auf die richtige Aussprache zu achten", betonte Organisatorin ***Margret Pöll.***

Die abschließende Präsentation fand vor der gesamten Klasse statt. Auch Ehrengäste, wie Raiffeisenbank-Direktor ***Josef Krenn*** und Direktor ***Franz Aichinger,*** waren anwesend. „Die Schüler bestanden die Darbietung mit Bravour und zeigten, dass sie in der englischen Sprache sattelfest sind", freute sich Fachlehrerin Pöll. Abschließend überreichte Mr. Mark West feierlich die Zertifikate an die Schüler.

## Raiffeisen unterstützt innovatives Schulprojekt

Für Bankdirektor **Josef Krenn** (Raiba Pittental/Bucklige Welt), der auch als Juniorfirmen-Experte fungiert, zeigten die Schüler großes Engagement bei der Englisch-Woche. „Die Beherrschung der englischen Sprache ist für die meisten Berufe eine wesentliche Grundvoraussetzung, deshalb unterstützt Raiffeisen diese Initiative an der LFS Warth", betonte Direktor Krenn. Die weltweite Initiative ***„English in Action"*** richtet sich speziell an Schulen, um in Workshops mit Native-Speaker die Englischkenntnisse der Schüler zu fördern. Nähere Infos unter: ***www.englishinaction.com*** .

***Mr. Mark West (Mitte), Direktor Franz Aichinger (2.v.l.), Bürgermeisterin Michaela Walla (8.v.r.), Raiffeisenbank-Direktor Josef Krenn (6.v.r.), Organisatorin Margret Pöll (rechts) und Fachlehrerin Karoline Kolb (links) mit den SchülerInnen.***

*Landwirtschaftslehrer als diplomierte Fleischsommeliers ausgebildet*

# LR Schwarz: Fleischsommeliers sind Botschafter für heimisches Qualitätsfleisch

***Die Personen 1. Reihe v. l.: Trainer Johann Stabauer, Kursleiterin Mag. Petra Kurz, Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz und Direktor Mag. Dieter Faltl mit den diplomierten Fleischsommeliers - Koll. Helga Schrammel ganz links außen.***

## Krems, 7. März 2015;

An der Weinbauschule Krems überreichte Bildungslandesrätin ***Mag. Barbara Schwarz*** an zwölf Lehrer der Landwirtschaftlichen Fachschulen feierlich die Diplome anlässlich der absolvierten Ausbildung zum Fleischsommelier. „Erstmals wurden Lehrer als Fleischsommeliers ausgebildet, die mit ihrem fundierten Know-how nun Botschafter für heimisches Qualitätsfleisch als Teil einer ausgewogenen Ernährung sind. Diese ausgewiesenen Experten sind bestens gerüstet, um an den Landwirtschaftsschulen ihr Fachwissen an die Schüler sowie in der Beratung weiter zu geben", betonte Schwarz. „Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln steigt und die Konsumenten fordern zunehmend mehr Information und Hintergrundwissen ein. Dank profunder Kenntnisse können die neuen Fleisch-Experten eine kompetente und fachlich fundierte Beratung anbieten, die von der Produktion über die Verarbeitung bis zur richtigen Zubereitung von österreichischem Fleisch reicht", so Schwarz.

Der einjährige Diplom-Lehrgang fand berufsbegleitend statt und wurde von der Abteilung Landwirtschaftliche Bildung des Landes Niederösterreich in Kooperation mit der AMA durchgeführt. Von der Warther Seite aus besuchte Kollegin ***Ing. Helga SCHRAMMEL*** diesen Lehrgang. Wir gratulieren herzlich!

An den Landwirtschaftsschulen wird in der Praxis mit den Schülern Fleisch zu bäuerlichen Produkten verarbeitet, die an den schuleigenen Ab-Hof-Läden angeboten werden. Die zahlreichen Prämierungen der Fachschulen bestätigen immer wieder die hohen Qualitätsstandards.

## Qualität braucht Fachkenntnisse und Beratungskompetenz

Um ein Qualitätsprodukt wie Fleisch optimal zu genießen, braucht es produktspezifisches Know-how. Bei der vielfältigen Auswahl an Fleischprodukten ist dies kein leichtes Unterfangen. Zudem wird das Wissen rund um das Thema Fleisch immer umfassender und kann in keinem der Berufe, die mit Fleisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung zum diplomierten Fleischsommelier wird die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert.

Den Absolventen wird neben einem klassischen Fachwissen rund um Fleisch hohe Kompetenz in der Aufbereitung, Präsentation und Beratung vermittelt. Sie sollen sämtliche Fleischteilstücke und -waren bestens zubereiten können und in der Lage sein, Kunden und die Gastronomie in der Auswahl des richtigen Fleisches bestmöglich zu beraten.

*Prämierung bei Ab-Hof-Messe in Wieselburg*

# Imkerschule Warth mit der „Goldenen Honigwabe" ausgezeichnet

***Warth/Wieselburg, 7. März 2015;***

Die Imkerschule Warth wurde bei der ***Ab-Hof-Messe in Wieselburg mit der „Goldenen Honigwabe"*** in der Kategorie Lindenblütenhonig prämiert. Zusätzlich gab es noch drei Silbermedaillen für Blütenhonige. „Auf die hohe Auszeichnung sind wir besonders stolz, denn der Bewerb fand unter österreichweiter Beteiligung statt und dementsprechend stark war die Konkurrenz sowie die Anforderungen an die Honigqualität", freut sich ***Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler,*** Leiter der Imkerschule Warth.

Auch die beiden Warther Imkermeister ***Wolfgang Oberrisser*** und ***Alois Spanblöchl*** zeigten sich über die Prämierung begeistert: „Die Auszeichnung bestätigt einmal mehr, dass wir mit der Qualitätshonigerzeugung auf dem richtigen Weg sind".

## LR Schwarz: Auszeichnung hat große Vorbildwirkung für Imker

Für Bildungslandesrätin ***Mag. Barbara Schwarz*** bestätigt die Auszeichnung einmal mehr, dass die Stärken der landwirtschaftlichen Schulen in der Kombination von solider Schulbildung mit handwerklicher Praxis liegen. „Die Prämierung gibt Motivation für die künftige Arbeit und zeigt, dass die Imkerschule Warth mit dem selbst erzeugten Honig bundesweit im Spitzenfeld liegt. Zudem hat der erste Platz eine große Vorbildwirkung für die Jungimker und die Nachwuchsarbeit in Niederösterreich", so Landesrätin Schwarz.

***Goldene Honigwabe für die Imkerschule Warth.***
*V l.: Imkerlehrling Anna Ressler und Imkermeister Wolfgang Oberrisser.*

Die sensorische Bewertung der Honige erfolgte bei der Ab-Hof-Messe nach den Kriterien Farbe und Konsistenz, Geschmack, Geruch und Harmonie. Neben dieser im Mittelpunkt stehenden sensorischen Bewertung wurden die Honige aber auch nach ihrer äußeren Aufmachung, wie Etikett, Deckel und Sauberkeit, beurteilt und auf die wichtigsten Laborwerte untersucht.

## „Bienen-Zentrum" Warth

Zu den Stärken der Imkerschule Warth zählt nicht nur die fundierte Ausbildung zum Imkerfacharbeiter und Imkermeister, hier wird auch der vielfach prämierte Warther Qualitätshonig erzeugt, der im Ab-Hof-Laden der Schule verkauft wird.

„Die Imkerschule betreut rund 150 Bienenvölker und kann durch die unterschiedlichen Standorte der Bienenstöcke verschiedene Honigsorten, wie Lindenblüten-, Wald- und Akazienhonig, erzeugen", betont Karl Stückler. Darüber hinaus werden auch Propolisprodukte, Kerzen aus Bienenwachs und Met im Ab-Hof-Laden verkauft. Es wird ausschließlich mit der heimischen Bienenrasse „Carnica" gearbeitet und gezüchtet. Mit selektiver Zuchtarbeit ist es gelungen eine Durchschnittsleistung von 40 Kilo pro Volk zu erzielen.

*Imkerschule Warth*

# Neue Imkermeister ausgebildet

## Warth, 19. März 2015;

„Nach Absolvierung der dreijährigen Ausbildung bestanden 22 Teilnehmer die ***theoretische und praktische Prüfung zum Imkermeister.***

Darunter waren sogar drei Kursteilnehmer aus Deutschland und einer aus der Schweiz, was den guten Ruf der Imkerschule Warth deutlich unterstreicht", freut sich ***Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler,*** Leiter der Imkerschule. „Die frischgebackenen Meister sind nun berechtigt selbst Lehrlinge auszubilden bzw. ihr Betrieb ist nun für die so genannte Fremdpraxis geeignet. Die Meisterprüfung ersetzt auch die Unternehmerprüfung", so Stückler.

Die neuen Imkermeister stehen für die kontinuierliche Professionalisierung der Imkerausbildung und die damit einhergehende Qualitätssteigerung bei der Honigproduktion. Bis dato wurden in Warth über 500 Imkerfacharbeiter und über 300 Imkermeister ausgebildet, was rund die Hälfte aller Facharbeiter und Meister in Österreich ist.

## LR Schwarz: Imker sind unverzichtbare Partner der Landwirtschaft

„Die Imkermeister zählen mit ihrer umfassenden Ausbildung und der fachlichen Kompetenz zur Elite der österreichischen Imkerei. Sie sorgen mit ihren Bienenvölkern für eine flächendeckende Bestäubung der heimischen Kulturpflanzen und sind damit unverzichtbare Partner der Landwirtschaft, die mit der Honigproduktion zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung beitragen", betonte Bildungslandesrätin ***Mag. Barbra Schwarz.*** „Das Interesse an der Imkerei hat in den letzen Jahren stark zugenommen und die Bienenzüchter werden immer jünger. Die naturverbundene Arbeit mit den Bienen sowie das Know-how rund um die Imkerei haben stark an Attraktivität gewonnen", so Schwarz.

Rund 25.100 Imker und Imkerinnen sichern in Österreich mit ca. 367.500 Bienenvölkern die Bestäubung der Zier- und Nutzpflanzen. Typisch dabei ist die traditionelle kleinbetriebliche Struktur.

## Dreijährige Meisterausbildung

Im Zentrum der dreijährigen Meisterausbildung steht neben der fachlichen, persönlichen und unternehmerischen Weiterbildung die Erstellung eines persönlichen Betriebsentwicklungskonzeptes. In der ***„Meisterhausarbeit"*** geht es darum, Bestehendes zu überdenken, Talente zu erkennen, Fähigkeiten zu entwickeln und innovative Veränderungsschritte in den Betrieben einzuleiten.

***Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler, Leiter der Imkerschule Warth (vorne links) mit den neuen Imkermeistern und dem Prüferteam.***

# „Schmankerlmarkt" war voller Erfolg

***LR Schwarz: „Innovatives Schulprojekt mit starkem Praxisbezug"***

Am Samstag, den 21. März 2015 fand zum zweiten Mal der ***„SCHMANKERLMARKT"*** an der LFS Warth statt, bei dem auch Bildungslandesrätin ***Mag. Barbara Schwarz*** begrüßt werden konnte.

Rund 2.000 Besucherinnen und Besucher überzeugten sich vor Ort vom umfangreichen Angebot an eigens erzeugten Köstlichkeiten der Schülerinnen und Schüler.

„Die Durchführung des Schmankerlmarkts ist ein Paradebeispiel für ein gelungenes Schulprojekt, denn hier wird Theorie und Praxis mit Leben erfüllt, was den bestmöglichen Unterrichtserfolg gewährt. Zudem können die Schüler wertvolle Erfahrungen zur künftigen Arbeit für einen dynamischen ländlichen Raum sammeln", ist Landesrätin Schwarz überzeugt, die weiter feststellt: „Bildung heißt, Talente zu erkennen und zu fördern. Das Ziel muss dabei sein, auf positive Motivation und individuellen Interessen aufzubauen, was an der Fachschule Warth optimal gelingt."

***„Die Schüler des Abschlussjahrganges der Fachrichtung Landwirtschaft waren für die Durchführung verantwortlich*** und tischten den Gästen selbst erzeugte Produkte auf, die es zu verkosten und zu kaufen gab", erklärt Direktor ***DI Franz Aichinger,*** der sich über den regen Andrang freute. „Das umfangreiche Angebot reichte von Produkten aus der eigenen Schlachtung, wie Osterschinken, Geselchtes und Würste, bis zu verschiedenen Käsesorten und Imkererzeugnissen. Dazu wurden Getränke wie Fruchtsäfte, Most und Schnaps ge-

reicht", informiert Direktor Aichinger. Im Speisesaal servierten die Schüler warme Speisen, wie Bauernschmaus und Blunzngröstl, und im Schulcafé wurden die Gäste mit selbstgemachten Mehlspeisen verwöhnt.

## Praxisbezogene Ausbildung

Für den Schmankerlmarkt waren umfangreiche Vorbereitungen notwendig. Schließlich wurden alle angebotenen Speisen und Getränke an der Fachschule von den Schülern selbst erzeugt. „Mit diesem Schulprojekt bieten wir den Schülern neben einer fachlich fundierten Ausbildung auch einen optimalen Praxisbezug", ist Fachlehrerin ***Ing. Helga Schrammel*** überzeugt.

Die Mädchen und Burschen erhalten so eine praxisbezogene Ausbildung, denn angefangen von den umfangreichen Vorbereitungen bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung führen die Schüler alle Arbeiten selbst durch. Am Schulprojekt waren außerdem die Fachlehrer ***Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler, Daniela Smutny BEd,*** und ***DI Günther Kodym*** federführend beteiligt.

***Das nächste Mal wird der Schmankerlmarkt am Samstag, dem 12. März 2016 stattfinden.***

***Die Personen v. l.: Direktor DI Franz Aichinger, Markus Ofenböck, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz, Maria Ostermann und Fachlehrerin Ing. Helga Schrammel.***

### Forstausbildung im zweiten Bildungsweg abgeschlossen

# Bereits 600 Forstfacharbeiter an LFS Warth ausgebildet

## Warth, 24. März 2015;

„26 Kandidaten bestanden die theoretische und praktische Abschlussprüfung zum Forstfacharbeiter. 17 Kandidaten legten die Prüfung mit Auszeichnung ab und 8 bestanden mit ‚Gutem Erfolg'", freut sich Kursleiter Förster ***Mag. Karl Lobner.***

Als 600ster Forstfacharbeiter wurde ***Johann WINDBACHER*** aus Würflach ausgezeichnet.

„Die frisch gebackenen Forstfacharbeiter zeigten viel Einsatzfreude und Ausdauer, denn der Kurs dauerte ein halbes Jahr und fand zwei Mal pro Woche abends statt. Die praktische Ausbildung stand dann am Wochenende im Wald bzw. in den Werkstätten am Programm", so Forstmann Lobner.

Veranstaltet wurde der Forstfacharbeiterkurs in Zusammenarbeit mit der Forstabteilung der Landwirtschaftskammer sowie der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle.

Themenbereiche wie ***naturnahe Waldbewirtschaftung*** und ***fachgerechte Holzschlägerung*** wurden besonders berücksichtigt.

Das Prüferteam bestand aus dem Vorsitzenden ***DI Michael Gruber*** von der Forstabteilung der Landwirtschaftskammer, Kursleiter Förster ***Ing. Karl Lobner, DI Günther Pfeiffer*** von der Sozialversicherung der Bauern (SVB), Oberförster ***Ing. Hermann Mayer*** sowie den Forstwirtschaftsmeistern ***Karl Kogelbauer, Peter Kapfenberger, Jürgen Rosinger*** und ***Christian Leopold.***

***Die Personen von links: Prüfungsvorsitzender DI Michael Gruber, Kursbester Johann Windbacher und Kursleiter Förster Ing. Karl Lobner***

***Die Personen: Kursleiter Förster Ing. Karl Lobner (Mitte re hockend) mit den neuen Forstfacharbeitern und dem Prüferteam.***

## Praxisgerechtes Bildungsangebot

„Das große Interesse an den Forstkursen zeigt, dass das praxisorientierte Bildungsangebot bestens angenommen wird", erklärte Förster Karl Lobner. „Ein großer Teil des Forstfacharbeiterkurses findet im Wald bzw. in den Werkstätten statt", so Lobner. Spezielle Ausbildungsschwerpunkte sind die sichere Waldarbeit mit der Motorsäge und die naturnahe Waldbewirtschaftung. Weitere Kursinhalte sind ***Waldarbeitslehre, Arbeitstechnik, Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Maschinenkunde, forstliche Betriebswirtschaft sowie Holzmarketing.***

Eine zeitgemäße Forstausbildung erhält heute vermehrt Bedeutung, weil der Wald das Potential eines lukrativen Zusatzeinkommens für die Landwirte darstellt. Zudem wird durch die professionelle Waldarbeit die Wertschöpfung in der Forstwirtschaft gesteigert.

Die Schule und der Verband gratulieren den neuen Absolventen jedenfalls herzlich zur abgelegten Prüfung. Mit der Forcierung der Forstausbildung folgt die LFS Warth der Forderung der Forstwirtschaft, welche dringend Forstfacharbeiter benötigt.

## Kursanmeldung

Am Montag, dem 21. September 2015 findet wieder ein Infoabend mit Fixierung der Anmeldung für den Forstfacharbeiter-Abendkurs 2015/16 um 19 Uhr in Warth statt.

Kursvoranmeldungen sind laufend im Büro der LFS Warth möglich und der Andrang ist wieder sehr groß!

Telefon: ***02629/2222-0*** und
E-Mail: ***bildungszentrum@lfs-warth.ac.at*** .

# Neuer Zuchtstier „DIREX" an der LFS Warth

Bei der Märzversteigerung in der Berglandhalle wurde ein neuer Jungstier für den Deckeinsatz gekauft.

Es handelt sich um einen ***Dryland-Sohn aus einer GS Rum-Tochter.*** Neben der Milchmengenvererbung liegen seine Vorzüge im Fittnessbereich.

Die Parameter Persistenz, Nutzungsdauer, Eutergesundheit und Melkbarkeit sind hoch positiv. ***„Direx"*** ist für die Kalbinnenbesamung geeignet. Der Stier selbst ist rot gedeckt, gut mittelrahmig und sehr korrekt im Hinterfuß. Bei den Töchtern sind hoch angesetzte Euter zu erwarten. Der Stier ist frei von allen genetischen Besonderheiten und Erbkrankheiten.

Gezüchtet wurde der Stier vom Betrieb ***Zuber, Thenneberg,*** einem Absolventen der LFS Warth. ***Telefonische Anmeldung für den Natursprung ist erforderlich.***

***02629/2222/57 bis 9 Uhr und am Nachmittag von 14.30 bis 16.30 Uhr.***

# Schüler Bernhard Haberler ist Vize-EM der Stockschützen

## *LR Schwarz: Herausragende Leistung mit Vorbildwirkung*

**Warth (4. 4. 2015);**

***Bernhard Haberler*** aus Neunkirchen, ***Schüler der Fachschule Warth,*** holte bei der Europameisterschaft der Stockschützen in Amstetten im Februar 2015 im Weitenbewerb U16 im Einzel- und Mannschaftsbewerb Silber, wozu Bildungslandesrätin ***Mag. Barbara Schwarz*** beim Besuch in der Fachschule herzlich gratulierte.

„Die Teilnahme an Wettbewerben ist eine wertvolle Bereicherung für Jugendliche, die hier Erfahrungen fürs Leben sammeln können. Die guten Platzierungen von Bernhard stellen eindrucksvoll unter Beweis, dass die junge Generation auch mit ihren Freizeitaktivitäten gemäß ihren Talenten und individuellen Interessen bestmöglich zu fördern ist. Zudem haben die herausragenden Leistungen des Fachschülers eine besondere Vorbildwirkung", betonte Schwarz.

Auch Direktor ***DI Franz Aichinger*** gratulierte: „Ich freue mich besonders, dass unsere Schüler auch mit ihren Hobbys zu den Besten in Europa gehören."

Mit nur 15 Jahren ging Bernhard Haberler bei der Europameisterschaft an den Start und holte mit einer Weite von 104 Meter im Finale zwei Mal die Silbermedaille für Österreich. „Der Stockerlplatz ist für mich eine tolle Bestätigung des harten Trainings und gibt Motivation für die Zukunft", so Haberler, der aus Neunkirchen stammt und für den Eisstockverein (ESV) Bad Fischau-Brunn startet.

***Nachwuchssportler Haberler holte im Vorjahr in der Klasse Jugend U16 schon den Staatsmeistertitel.***

***Die Personen v. l.: Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz gratuliert Vize-Europameister Bernhard Haberler beim Besuch der Fachschule Warth.***

# Über 2.000 Jungimker an der NÖ Imkerschule Warth ausgebildet

## *LR Schwarz: Bereits rund 40 Prozent der Kursteilnehmer sind weiblich*

**Warth (11. 4. 2015);**

Über 2.000 Personen besuchten in den letzten fünf Jahren die rund 100 Kurse für Imkereinsteiger an der NÖ Imkerschule Warth. Dabei wurden bis dato über 500 Imkerfacharbeiter und über 300 Imkermeister ausgebildet, das sind rund die Hälfte aller Facharbeiter und Meister in Österreich. Erfreuliches Detail: ***Bereits rund 40 Prozent der Kursteilnehmer sind weiblich.***

„Das Interesse an der Imkerei hat in den letzten Jahren stark zugenommen und die Bienenzüchter werden immer jünger. Die naturverbundene Arbeit mit den Bienen sowie das Know-how rund um die Imkerei haben stark an Attraktivität gewonnen", betont Bildungslandesrätin ***Mag. Barbara Schwarz,*** die sich vor Ort an der Imkerschule Warth über das Kurswesen informierte. „Die Imkerschule Warth reagiert auf diesen erfreulichen Trend mit einem breit gefächerten Kursprogramm rund um die professionelle Bienenzucht. Diese Bildungsarbeit ist außerordentlich wertvoll. Sorgen doch die Imker mit ihren Bienenvölkern für eine flächendeckende Bestäubung der heimischen Kulturpflanzen und sind damit unverzichtbare Partner der Landwirtschaft, die mit der Honigproduktion zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung beitragen. War früher die Imkerei eine reine Domäne der Männer, so ist das Interesse der Frauen an der Imkerei inzwischen stark gestiegen", weist Schwarz auf den Strukturwandels des Imkerberufes hin.

Rund 25.100 Imker und Imkerinnen sichern in Österreich mit ca. 367.500 Bienenvölkern die Bestäubung der Zier- und Nutzpflanzen. Typisch dabei ist die traditionelle kleinbetriebliche Struktur.

### Bienenzucht liegt im Trend

„War früher die Bienenzucht eher ein Metier für ältere Leute, so sind es heute vor allem junge Menschen, welche die Imkerei für sich entdecken", freut sich ***Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler,*** Leiter der Imkerschule Warth. „Aufgrund des wahren Ansturms zu den Bienen-Kursen werden an neun Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich Basiskurse durchgeführt. Viele Kursteilnehmer entscheiden sich danach für die Ausbildung zum Imkerfacharbeiter oder machen sogar die Meisterprüfung", so Stückler. Ein durchaus positiver Nebeneffekt der guten Ausbildung ist, dass dadurch die Qualität bei der Honigproduktion steigt.

***Die Personen v. l.: Landtagsabgeordneter Hermann Hauer, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz, Imkerlehrling Anna Ressler, Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler, Leiter der Imkerschule Warth, und Direktor DI Franz Aichinger.***

### Küchenchef begeistert Schülerinnen der Fachschule Warth für Gastronomie-Beruf

# Koch-Workshop mit Szenekoch Weninger

**Warth, April 2015;**

Anregende Einblicke in die Welt der gehobenen Gastronomie gewährte Szenekoch ***Robert Weninger*** den Schülerinnen des ersten Jahrganges der Fachschule Warth.

Einen ganzen Vormittag nahm sich der Küchenchef des renommierten Restaurants ***Rayman's in Neunkirchen*** Zeit, um mit den Jugendlichen ein dreigängiges Menü zu kochen.

Den Jungköchinnen machte die kreative Arbeit eine originelle Kulinarik zu kreieren sichtlich Spaß.

„Ich erlebe es immer wieder, wie schwierig es ist, Lehrlinge in der Gastronomie zu bekommen. Daher beschloss ich an Schulen Koch-Workshop mit Schülern durchzuführen, um Überzeugungsarbeit für den Beruf des Kochs zu machen", betonte Gastronom Weninger. Wobei er eine ganz besondere Bindung zur Fachschule Warth hat. Schließlich besuchte Weninger selbst die Warther Schule und seine Tochter Timna befindet sich derzeit im ersten Jahrgang des Zweigs „Betriebs- und Haushaltsmanagement".

Unterstützung erfährt Weninger von Gastronomiefirmen wie ***ADEG GROSS MARKT AGM,*** die die notwendigen Lebensmittel für die Koch-Workshops kostenlos zur Verfügung stellen.

Eine Fortsetzung der Kulinaik-Events ist in Planung.

Für die beiden Fachlehrerinnen ***Maria Udulutsch*** und ***Elisabeth Mayer-Reithofer*** war der Koch-Workshop eine optimale Ergänzung der schulischen Ausbildung: „Die Jugendlichen konnten so hinter die Kulissen der Haute Cuisine blicken und wertvolle praktische Erfahrungen sammeln."

***Die Personen: V. l.: Schülerin Nicole Okorn, Fachlehrerin Maria Udulutsch, Küchenchef Robert Weninger, Fachlehrerin Elisabeth Mayer-Reithofer und Schülerin Maria Trenk.***

# Englisch-Projektwoche der 1. Jahrgänge in London

Besonders gut wurde die diesjährige Projektwoche London angenommen. „Ein Gespür für die weltweit führende Fremdsprache Englisch zu entwickeln und diese im Alltag auch anzuwenden ist unseren SchülerInnen sehr gut gelungen. Sicherlich wurde auch für viele eine multikulturelle Weltstadt erstmalig erlebbar.", freut sich London-Organisator ***DI Günther KODYM*** außerordentlich über die Teilnahme der zahlreichen Burschen und Mädchen.

Neben den wichtigsten Sehenswürdigkeiten gehörten aber auch kulturelle Highlight wie das ***Shakespeare Globe Theatre, der Tower*** und attraktive Märkte vom 20. bis 24. April zum Programm. Begleiter durch diese Woche waren ***Ing. Maria HARING, DI Günther KODYM, Ing. Elisabeth MAYER-REITHOFER, Ing. Hans RIGLER*** und ***Ing. Erika SPIES.***

*Erfolg im zweiten Bildungsweg für 34 Facharbeiter*

# LFS Warth: Neue landwirtschaftliche Facharbeiter ausgebildet

***LR Schwarz: Facharbeiter sind Garanten für zeitgemäße Landwirtschaft***

## Warth, 21. April 2015;

„34 Kandidaten bestanden die Abschlussprüfung der berufsbegleitenden landwirtschaftlichen Abendschule an der LFS Warth und sind nun Facharbeiter der Landwirtschaft. 13 Prüflinge schlossen mit ausgezeichnetem Erfolg und 9 mit gutem Erfolg ab, was die gute Ausbildungsqualität unterstreicht", freut sich Kursleiter ***Ing. Hans Rigler.*** „Die Facharbeiterausbildung bietet vor allem für Nebenerwerbslandwirte und Hofübernehmer die Möglichkeit eine fachlich fundierte Ausbildung zu erhalten, um einen Betrieb erfolgreich zu führen", so Rigler. Zudem sorgen die landwirtschaftlichen Facharbeiter für einen dynamischen ländlichen Raum und sichern die Lebensqualität von uns allen.

In Warth wurden bereits über 700 landwirtschaftliche Facharbeiter im zweiten Bildungsweg ausgebildet. Dies zeigt den hohen Stellenwert des Wissenserwerbes in der Landwirtschaft.

***„Die Facharbeiter sind mit ihrem umfassenden Fachwissen die Garanten für eine zeitgemäße Landwirtschaft*** und leisten damit einen wesentlichen Beitrag für eine positive Entwicklung unseres Landes. Nur mit der bestmöglichen Ausbildung lassen sich die Herausforderungen der Zukunft erfolgreich bewältigen", ist Bildungslandesrätin ***Mag. Barbara Schwarz*** überzeugt und betont weiter, „die Facharbeiterbriefverleihung beweist, wie viel Potenzial in den Menschen steckt und unterstreicht die gute Ausbildungsqualität an den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich."

## Fundiertes Know-how für Hofübernehmer

„Der Agrarkurs wurde berufsbegleitend als Abendseminar für Erwachsene geführt, die praktische Ausbildung erfolgte am Wochenende", informiert Rigler. Den Prüfungsvorsitz hatten ***DI Josef Resch*** und ***DI Anton Hölzl*** von der Lehrlings-und Fachausbildungsstelle inne. Die Prüfungskommission bestand weiters aus Landwirtschaftsmeister ***Erwin Ritter,*** Landwirtschaftsmeister ***Franz Wagner,*** Landwirtschaftsmeister ***Franz Fries, Ing. Christian Mittner*** in Vertretung von Kursleiter Ing. Hans Rigler, ***DI Johann Hummer,*** Landwirtschaftskammer, und Dipl.-Päd. ***Margret Buchleitner.***

Schwerpunkte der Ausbildung waren ***Nutztierhaltung, Pflanzenbau, Landtechnik, Betriebswirtschaft*** und ***Marketing.*** Das Ziel der Facharbeiterausbildung ist der Erwerb eines landwirtschaftlichen Grundwissens, damit auf dieser Basis die betrieblichen Entscheidungen fachlich fundiert getroffen werden können. Die Facharbeiterausbildung wird von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der NÖ Landwirtschaftskammer in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen durchgeführt.

Der nächste Abendkurs ist bereits ausgebucht, daher ist eine frühzeitige Anmeldung notwendig. Nähere Informationen unter:

***www.lfs-warth.ac.at***

oder direkt beim Kursleiter
***Ing. Hans Rigler:***

***Telefon: 02629/2222-0.***

## Eckdaten der Facharbeiterausbildung

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.

***Die Personen: Ing. Christian Mittner (ganz rechts) in Vertretung von Kursleiter Ing. Johann Rigler, mit den neuen landwirtschaftlichen Facharbeitern und dem Prüferteam.***

# 1. Wildbachbegeher-Prüfung in Warth

***In Zusammenarbeit mit der Wildbach- und Lawinenverbauung, einer Dienststelle des Lebensministeriums, bietet die Fachschule heuer erstmalig eine Ausbildung zum Wildbachbegeher, gem. § 101 Abs. 6 des Forstgesetzes 1975 idgF für die Schüler des Abschlussjahrganges der Fachrichtung Landwirtschaft an.***

Nachdem die gruppenweise erfolgten Schulungen der letzten Wochen mit 15. 4. abgeschlossen waren, standen am Dienstag, dem 21. 4. die Prüfungen an, welche ***Dr. Thomas Lampalzer*** von der WLV abnahm - im Beisein von ***Dr. Leopold Lindebner*** (BH-NK) und Frau ***Dr. Ilse Schindlbauer-Reger*** (BH-WN) und ***Dir. DI Franz Aichinger*** und Waldwirtschaftslehrer ***Fö. Ing. Mag. Karl Lobner,*** der den Prüfungsvorsitz innehatte. Als Ehrengäste traten BGM ***Josef Schrammel*** aus Bromberg und BGM ***Michaela Walla*** aus Warth, bei der Zeugnisverteilung in Erscheinung. Alle 25 zur Prüfung angetreten Schüler des Abschlußjahrganges der Fachrichtunge Landwirtaschaft haben diese schriftliche und mündliche Prüfung erfolgreich bestanden.

Sie können nun auf Auftrag der Gemeinde, selbstständig, die laut dem österreichischen Forstgesetz und dem NÖ-Forstausführungsgesetz vorgeschriebenen Begehungen von Wildbächen durchführen.

# Abschlussprüfung zur „Mittleren Reife"

***Die Abschlussprüfung zur Mittleren Reife ist der formelle Abschluss der dreijährigen Bildungslaufbahn in einer landwirtschaftlichen Fachschule.*** Sie ist eine kommissionelle Prüfung und bezieht sich auf die Gegenstandsfelder Persönlichkeitsbildung, Unternehmerische Bildung und Fachspezifische Bildung in den Fachrichtungen „Landwirtschaft" und „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement". Sie setzt sich aus einer ***theoretischen und praktischen Prüfung zusammen.*** Zentraler Inhalt des Prüfungsvorganges ist eine im Laufe des letzten Unterrichtsjahres erstellte Abschlussarbeit zu einem Thema des künftigen beruflichen Umfeldes.

Im Folgenden werden die Titel der Abschlussarbeiten 2014/15 der SchülerInnen mit den jeweiligen BetreuungslehrerInnen angeführt.

***Wir, der Lehrkörper der LFS Warth, wünschen den SchülerInnen der Abschlussjahrgänge für ihre Prüfung alles Gute!***

## THEMEN MITTLERE REIFE 2014/15 - LANDWIRTSCHAFT

| Name | | Thema | Betreuungslehrer |
|---|---|---|---|
| Baier | Lukas | Aufzucht und Technik in der Putenmast | Rigler Hans |
| Freiler | David | Stoffwechselstörungen am elterlichen Betrieb - Analyse und Lösungsansätze | Rigler Hans |
| Grabner | Michael | Technik und Arbeitsverfahren des Krananhängers | Lobner Karl |
| Gremsl | Daniel | Technik der Seilwinde und Holzrückung | Lobner Karl |
| Just | Maximilian | Hochsilo/Fahrsilo - Vor- und Nachteile | Rigler Hans |
| Ofenböck | Markus | Siliertechnik am Prüfstand | Fuchs Gerhard |
| Ostermann | Maria | Verbesserungsansätze im ackerbaulichen Gemüsebau des Elternbetriebes | Kodym Günther |
| Plank | Andreas | Entwicklung eines Grünlanderneuerungskonzeptes durch Nachsaat | Kodym Günther |
| Rennhofer | Markus | Murbodner | Rigler Hans |
| Ressler | Matthias | Bodenheu und Belüftungsheu - Der Vergleich | Kodym Günther |
| Ritter | Julia | Vom Trockenstellen bis zum Abkalben der Milchkuh - Wichtige Weichenstellungen für den Start in die Laktation | Rigler Hans |
| Samm | Christian | Stallbau für Milchvieh | Rigler Hans |
| Samm | Florian | Fruchtfolgeberatugn für den elterlichen Betrieb | Kodym Günther |
| Sinabell | Martin | Technik der Motorsäge | Lobner Karl |
| Spannring | Romana | Das Euter der Milchkuh | Rigler Hans |
| Steinlechner | Lukas | Kompostierung in der Landwirtschaft | Szihn Gundula |
| Sulzer | Peter | Wildschäden in Land- und Forstwirtschaft | Mayer Hermann |
| Temmel | Sebastian | Imkerei - Das Bienenjahr | Stückler Karl |
| Ungerböck | Stefan | Holzrückung im Schleppergelände | Lobner Karl |
| Usta | Paul | Herstellung höchstqualitativer Destillate | Stückler Karl |
| Vollnhofer | Josef | Durchforstung - Grundvoraussetzung für gesudne und starke Bestände | Lobner Karl |
| Wagner | Christoph | Vergleichstest von Rundballenpressen der Marken John Deere und Krone | Fuchs Gerhard |
| Weingartler | Raphael | Schweinezucht | Rigler Hans |
| Wurzinger | Florian | Top Grassilage ernten | Fuchs Gerhard |
| Zottel | Martin | Weidemanagement für Milchviehhaltung am Heimatbetrieb - Analyse und Verbesserungsansätze | Kodym Günther |

# THEMEN MITTLERE REIFE 2014/15 -
## LÄNDLICHES BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

| Name | | Thema | Betreuungslehrer |
|---|---|---|---|
| Berger | Jennifer | Das Ohr Aufbau, Funktion und Erkrankungen des Ohres | Haring Maria |
| Böhm | Beatrice | Kleinhirnatrophie | Ehrenhöfer Marianne |
| Fally | Stefanie | Die Entwicklung des Kindes im 1.Lebensjahr am Beispiel Marie | Schrammel Helga |
| Fertinger | Michaela | Frühtraumatisierung von Adoptiv- und Pflegekinder | Ehrenhöfer Marianne |
| Feuchtinger | Katharina | Vollwertig versorgt im Alter | Kolb Karoline |
| Foidl | Carmen | Diabetes mellitus - Eine Volkskrankheit | Smutny Daniela |
| Haberl | Andrea | Physiotherapie bei älteren Personen | Pöll Magret |
| Handler | Mario | Hausstaubmilbenallergie Eine Allergie, die viele betrifft | Smutny Daniela |
| Handler | Viktoria | Homöopathie Ein Behandlungsweg für Kinder | Haring Maria |
| Kager | Elisa | Frühgeburt - "Zwischen Angst und Hoffnung" | Kolb Karoline |
| Leeb | Melanie | Sicherheitsmaßnahmen für Kinder am Bauernhof | Mayer-Reithofer Elisabeth |
| Lohwasser | Sophie | Brustkrebs und seine Auswirkungen | Schrammel Helga |
| Mynha | Carina | Hypodontie - Wenn man nicht alle Zähne bekommt | Haring Maria |
| Pfeffer | Sophie | Aids | Pöll Magret |
| Piribauer | Tanja | Herzerkrankungen mit der Spezialisierung auf Herzrhytmusstörungen | Mayer-Reithofer Elisabeth |
| Postl | Michael | Essstörungen am Beispiel Magersucht, Bulemie, Adipositas und Anorexia athletica | Smutny Daniela |
| Rath | Hannah | Psychische Erkrankungen - Wenn die Seele krank ist | Kleinelanghorst Vinzenz |
| Rumpler | Katja | Ernährung von Kindern bis ins 3.Lebensjahr | Udulutsch Maria |
| Schneidhofer | Anja | Neurodermitis - Von Klein auf kratzen ohne ein Ende? | Pöll Magret |
| Schweighofer | Michaela | Ich als Pflegekind und meine Gefühle | Ehrenhöfer Marianne |
| Seidl | Jeanette | Die Entwicklung des Kindes in der Schwangerschaft | Smutny Daniela |
| Trenk | Michael | Heilkräuter und ihre Wirkung auf den Menschen | Haring Maria |
| Windbichler | Verena | Psychische und physische Veränderungen im Alter | Schrammel Helga |
| | | | |

Wir feiern Filmpremiere
unter dem Motto:

# „Bienen, Bilder, Beiträge“

Imkersymposium Warth 2015

WARTH-AICHHOF
NÖ. IMKERSCHULE
www.lfs-warth.ac.at

**Samstag 25. April 2015** **Beginn: 9:30 Uhr**

## Programm

9:30 Uhr Eröffnung

10:00 Uhr Dr. Benjamin Lamp
„Viruserkrankungen der Honigbiene“
Veterinär-Medizinische Universität Wien

10:30 Uhr IM Josef Stich
„Aktuelle Situation in der österreichischen Imkerei“
Präsident österr. Erwerbsimkerbund

11:00 Uhr- 13:00 Uhr Mittagspause
(Speisesaal, Begegnungszone mit Bierbar)

13:00 Uhr IM Oberrisser
„Rückstandsproblematik bei Bienenwachs“
Imkerschule Warth

13:30 Uhr Dr. Robert Brodschneider „Zukunft Biene“
Karl-Franzens-Universität Graz

14:00 Uhr Dr. Rudolf Moosbeckhofer
„Völkerverluste durch Varroose“
Institut für Bienenkunde Wien

14:30 Uhr Dr. Irmgard Derakhshifar
„Kleiner Beutenkäfer – aktuelle Situation“
Institut für Bienenkunde Wien

15:00 Uhr Imkermeisterbriefverleihung
mit gemütlichem Ausklang
bei Musik und Getränken

Eine Dokumentation und sieben professionelle Lehrfilme werden in kurzen Filmsequenzen dem Publikum vor, bzw. während der Referate vorgestellt.

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

**Die NÖ Imkerschule Warth lädt am**

**Samstag 25. April 2015**

**zum Imkersymposium ein, bei dem es neben Fachvorträgen die Premiere der achtteiligen Filmserie gibt.**

**Der Dokumentarfilm:**

„Ein Bienenjahr – Ein Imkerjahr“ (ORF III)

**Die sieben Lehrfilme mit den Themen:**

**Bienenpflege**
Das Bienenjahr

**Honig:**
Von der Blüte bis ins Glas

**Die Wachsverarbeitung**

**Königinnenzucht**
Worauf kommt es in der Praxis an

**Die Varroamilbe:**
Kleiner Parasit - großer Schaden

**Bienengesundheit:**
Vorsorgen - beobachten - handeln

**Faulbrut**

**MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION**

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

**Das neue Kursprogramm 2014/2015 des Bildungszentrums Warth-Aichhof ist schon erschienen.**
**Alle Kurse samt Kursbeschreibung entnehmen sie unserer Homepage unter:**

**www.lfs-warth.ac.at**


Diese Kombination bringt Erfolg vom Feld bis zum Futtertisch

GREEN STAR Grassamen

BON SILAGE Europas Siliermittel Nr. 1

SCHAUMANN – Erfolg im Stall

www.schaumann.at

Pichler GMBH Landmaschinentechnik
2860 KIRCHSCHLAG, 7372 DRASSMARKT

Fleisch aus Ihrer Region
GRANDits CLASS GRANDits
www.grandits.com
2860 Kirchschlag i. d. B. W.
Ungerbachstraße 10, Fleischmarkt
✆ +43 (0) 2646/2201-0
3244 Ruprechtshofen
Zinsenhof 9
✆ +43 (0) 2756/770 50-0
office@grandits.com

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

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


# *Nachsaatmischung und Feldfutter*

## FUTTERPROFI KM, KR

Rotkleegrasmischung für zwei bis drei Hauptnutzungsjahre in mittleren und milden bzw. rauen Lagen. Auch als Bio-Saatgut verfügbar.

## FUTTERPROFI LR

Luzerne-Rotkleegrasmischung (Schrittmachergemenge) für zwei bis drei Hauptnutzungsjahre. Auch als Bio-Saatgut verfügbar.

## GRÜNLANDPROFI NI

Nachsaatmischung für Intensivwiesen und -weiden. Auch mit OPTICOVER-Saatgutinkrustierung verfügbar.

## GEPRÜFT AUF AMPFER

Die SAATBAU LINZ gewährleistet 100 % Ampferfreiheit in der Saatgutprobe von 100 g.

AMPFER KONTROLLIERT

***Information und Beratung***
Dominik STIFTINGER
Tel: 0732/389 00-0, dominik.stiftinger@saatbau.com

*www.saatbau.com*

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

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

BILDUNGSZENTRUM
Landwirtschaftliche Fachschule Warth-Aichhof

Land-Impulse
am PULS der Bildung!

# MASCHINENVORFÜHRUNG
## Erosionsschutz durch DIREKTSAAT Mais
## Landwirtschaftliche Fachschule Warth - Aichhof
## Donnerstag 30. April 2015
## Beginn: 13:30 Uhr

### Referenten

*Dipl.-Ing. Dr. Josef Rosner, Land NÖ*
*Abteilung Landwirtschaftliche Bildung, Landesgüterdirektor*

*Dipl.-Ing. Günther Kodym*
*Land NÖ, Landwirtschaftliche Fachschule Warth, Versuchsleiter Warth*

*LwMstr. Franz Ecker*
*Land NÖ, Koordinator Versuchstechnik Landwirtschaftliche Fachschulen NÖ*

***Angebaut wird im DIREKTSÄVERFAHREN in abgefrostete Gründecken und in ein abgeerntetes Kleegrasgemisch***

***Sie haben die einmalige Gelegenheit, zahlreiche Maissämaschinen - Fabrikate im praktischen Einsatz zu sehen***

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