

ABSOLVENTENVerband

„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

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, Aspmang, Tel. 0 26 42 / 523 81.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 2831 Warth.



Schwerpunkte der Ausgabe 1

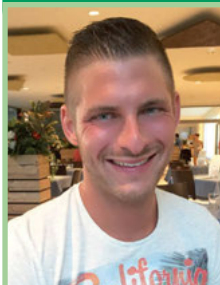
Jänner - April 2017

Aus dem Verband:

- Portraitserie: Absolvent Johann BERGER Seite 1
- AV-Bildungsreisen Infos, Einladung... Seite 1
- Absolvententag 2016 - Rückschau Seite 2/3
- Programm AV-Bildungsreise Südtirol Seite 3/4
- Hausball 2016 - Rückblick Seite 5

Aus der Schule:

- Portraitserie: Kollege Jakob FÜSSL Seite 6
- Info-Veranstaltung: „Douglasie im Klimawandel“ Seite 6/7
- Rotes Kreuz schult gesamtes Schulpersonal Seite 7
- Schüler halfen bei Mais-Versuch tatkräftig mit Seite 8
- Obst und Gemüse schmeckt Warther Schülern Seite 8
- LFS Warth wird eine „GenussSchule“ Seite 9
- Schüler werden zu dipl. Fleisch- und Wurstkennern Seite 10
- 10.000 Liter Fruchtsaft gepresst Seite 12
- Juniorfirma „Alva Natura“ Seite 15
- „Nagerl“ knackt magische Grenze Seite 15
- Dr. Friedrich Krenn trat in den Ruhestand Seite 17
- Fachschule Warth lädt zum Tag der offenen Tür Seite 17
- Schüler laden wieder zum „Schmankerlmarkt“ Seite 17
- Hinweis Kursprogramm - Werbung Seite 18
- Mais- und Pflanzenschutztag; Milchstammtisch letzte Seite



Aus dem Verband

Portrait-Serie über außergewöhnliche Karrieren unserer Absolventinnen und 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 ein junger Absolvent der Metallerausbildung, Herr **Johann BERGER**, an der Reihe.

Mein Name ist Johann Berger, ich bin 28 Jahre alt und komme aus Wienerherberg, einem kleinen Ort nahe Schwechat.



Da ich als einziger Sohn am landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern aufwuchs und es für mich klar war, dass ich den auf Getreidebau und Hackfrüchte spezialisierten Betrieb eines Tages weiterführen werde, **besuchte ich die dreijährige landwirtschaftliche Fachschule Obersiebenbrunn** mit Abschluss als landwirtschaftlicher Facharbeiter.

Anschließend absolvierte ich mein 4. Jahr (Metalltechnik - Maschinenbautechniker) an der landwirtschaftlichen Fachschule Warth, um anfangs gedacht für ein 2. Standbein zu sorgen, da mich schon der **Praxisunterricht „Metallbearbeitung“** in der LFS Obersiebenbrunn stark interessiert hat.

Doch wurde schon nach kurzer Zeit mein Interesse zu Metall und Maschinenbau immer größer, so dass ich beschloss in dieser Sparte hauptberuflich tätig zu werden.

Nach meinem Abschluss als Maschinenbautechniker in Warth und der LBS - Neunkirchen leistete ich meinen Präsenzdienst ab und war anschließend von 2007 bis 2014 in einem Maschinenbaubetrieb tätig. Während dieser Zeit wurde der Wunsch, mein Erlerntes zu verbessern und den **Meister in Maschinenbau** zu erwerben, immer größer. Somit beschloss ich noch einmal die Schulbank zu drücken. Im Sommer **2014 hielt ich dann meinen Meisterbrief mit Unternehmer, Ausbilderkurs und diversen Schweißprüfungen** in den Händen und bin seitdem in einem großen Instandhaltungsbetrieb tätig.

Ich werde weiterhin meinem Handwerk treu bleiben, doch dabei geht die **Liebe zur Landwirtschaft** nicht verloren, denn ich arbeite weiterhin am Betrieb der Eltern mit und unterstütze sie wo es geht.

Mein großer Dank gilt meinen damaligen Lehrern, doch besonders Herrn Fachlehrer Christian Mittner und den Lehrern der LBS - Neunkirchen die mir mit ihrem Unterricht neue Wege aufgezeigt haben.

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 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

AV-Reisen – Einladungen und Info

AV-Bildungsreise nach PERSIEN in den IRAN muss wegen zu geringer Teilnehmerzahl leider abgesagt werden.

AV-Bildungsreise nach SÜDTIROL findet von 28.8. – 3.9. 2017 statt. Die Einladung und das Programm sind beigelegt.

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

Motorgeräte- Abverkauf aus Kommissionsware der LFS-Warth

Ständiger Abverkauf 1-2 Jahre junger Motorsägen und Freischneider

Kontakt:

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

Mitgliedsbeiträge – Beitritte für Periode 2017 bis 2018!

Der Geschäftsführer ersucht die noch ausständigen MB für 2017/18 mit einmalig € 18,- per Überweisung auf das Konto:

1-02.401.487 BLZ: 32647

IBAN: AT92 3264 7001 0240 1487 BIC: RLN-WATW1647

oder besser mit einmalig nur € 15,- per Einziehungsauftrag zu begleichen. In dieser Ausgabe (1/2017) liegt ein Erlagschein bzw. ein Einziehungsauftrag bei. 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 teilen!!! - 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 Neubetritten, Adressänderungen, Falschzusendungen usw. bitte Kontakt mit **Herrn Stangl**, persönlich im Sekretariat der LFS - Warth oder unter der Te-

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

lefonnummer: **02629/2222-0** Montag-Freitag von 8 - 15 Uhr erreichbar bzw. jederzeit unter e-mail: absolventenverband@lfs-warth.ac.at.

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**

AUFRUF an alle Mitglieder: Handynummer und e-mail bekannt geben!

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: **02629/2222-0**.

Erwachsenenbildungsprogramm 2016/2017

Das Erwachsenenbildungsprogramm wurde bei den Vorstandssitzungen am 9. 9. und 15. 9. wie folgt beschlossen:

- **Hausball 2017 am Donnerstag, dem 5. Jänner** als die gesellschaftliche Großveranstaltung (sh.Bericht).
- **Mais- und Pflanzenschutztag** am 20. Jänner in Lichtenwörth, Gh Halbwax und am 27. Jänner in Petersbaumgarten,

Gh Pichler - beide als Abendveranstaltungen ab 19 Uhr (Einladung siehe am Ende der Ausgabe)

- **Milchstammtisch** am 21. Feber 2017 um 19.30 Uhr in der LFS-Warth (Einladung siehe am Ende der Ausgabe).
- **AV- Bildungsreisen 2017:** 28. 8.-3. 9. 2017 nach Südtirol (Einladung in dieser Ausgabe).

AV-Tag 2016 mit Wahlen für Funktionsperiode 2016-2017

Am **17. November 2016** fand der **traditionelle AV-Tag** diesmal beim Mostheurigen Simon in Mollram statt.



Bei der jährlich hierbei stattfindenden Generalversammlung trug Obmann **Johann Stickelberger** seinen Tätigkeitsbericht 2015/16 mittels Power-Point-Unterstützung vor und Direktor DI Franz Aichinger berichtete aktuelles aus dem Schulgeschehen.

Heuer standen zusätzlich Neuwahlen auf dem Programm, wobei der gesamte Vorstand wieder für 4 Jahre (2016-20) zu wählen war:

Johann Stickelberger wurde erneut zum Obmann gewählt und **Herbert Gremel** als erster





bzw. **Maria-Magdalena Heissenberger** als zweite/r Stellvertreter/in bestätigt.

Als neue und „junge“ **Vorstandsmitglieder** wurden zum bestehenden Vorstand **Thomas Ernst, Franz Sulzer** und **Maria Ostermann** sowie **Tamara Eckner** einstimmig gewählt. Letztere ist Absolventin des Hauswirtschaftlichen Ausbildungszweiges der Fachschule, der im Jahre 2004 in Warth etabliert wurde. Sie wird gemeinsam mit Obm.Stv. **Magda Heissenberger** die speziellen Belange jener Absolventinnen im Verband vertreten.



Ausgeschieden sind nach jahrelanger, verdienstvoller Tätigkeit im Vorstand: **Rainhard Piribauer, Morgenbesser Markus, Evelyn Forthuber, Michaela List** und **Hubert Kornfeld** - letzterer wurde als zweiter Kassaprüfer gewählt und steht dem Verein solcherart noch zwei weitere Jahre in dieser Funktion zur Verfügung.

Während der Auszählung der Wahlstimmen hielt Ehrengast Kammerobmann **Thomas Handler** eine aufmunternde Rede und appellierte daran, sich mit vollem Ein-



satz als Bauer für Bauern der Region einzusetzen.

Außerdem wurde Ehrenobmann **Franz Riegler** zum **70. Geburtstag** gratuliert und Geschenke überreicht.

Im Anschluss an die Generalversammlung stellte Gastgeber **Michi Simon** seinen Betrieb mit einer Power-Point-Präsentation vor und hielt einen sehr persönlichen Vortrag über TTIP und rundete seine Darbietung mit einem Kellerrundgang ab.



Sein Vortrag kann - wie alle Vorträge vom AV-Tag der letzten Jahre - auch auf unserer Homepage angesehen und nach Bedarf auch heruntergeladen werden.

Programmorschlag für eine Reise mit dem Absolventenverband Warth nach

Südtirol

Termin: 28. August - 3. September 2017
Reisebegleitung: Obmann Franz Riegler

Südtirol bietet zahlreiche Postkartenmotive: imposante Dolomiten, kristallklare Gebirgsseen und saftig grüne Almwiesen. Inmitten dieser Pracht finden Sie malerische Gebirgsdörfer, wo die südtiroler Tradition noch spürbar ist. Lernen Sie wunderschöne Orte auf Ihrer Reise kennen wie die Hauptstadt Bozen und die Kurstadt Meran, die durch Kaiserin Sisi weltbekannt wurde. Geprägt wird die Landschaft vor allem auch durch atemberaubende Weinberge, welche durch das milde Klima und die traditionelle Handarbeit Spitzenweine hervorbringen.

1. Tag: Anreise - Wilderer Museum - Brixen

Frühmorgens Abfahrt von Warth und Fahrt nach St. Pankraz. Hier besuchen Sie das bekannte Wilderer Museum und erfahren alles über die Entstehung des Wilderns im Alpenraum, seine Bedeutung in Heimatfilmen und welche teilweise grausame Strafen erteilt wurden. Anschließend Weiterfahrt nach Südtirol. In Brixen beziehen Sie Ihr Hotel und genießen ein gemütliches Abendessen mit musikalischer Unterhaltung. Nächtigung.

3. Tag: Seiser Alm - Brixen

Der heutige Tag führt Sie auf Europas größte Hochalm: die Seiser Alm. Auffahrt mit der modernen Kabinenbahn. Oben angekommen bietet eine leichte Wanderung mit Ihrem Reiseleiter atemberaubende Ausblicke, vorbei an beeindruckenden Gipfeln und unberührter Natur. Nachmittags Rückfahrt in die Bischofsstadt Brixen. Bei einer Stadtbesichtigung passieren Sie u.a. den prächtigen Dom mit dem schönen Kreuzgang, die barocke Hofburg und den weißen Turm, das Wahrzeichen der Stadt (alles Außenbesichtigungen). Abendessen und Nächtigung im Hotel.

4. Tag: Meran - Schloss Trauttmansdorff

Nach dem Frühstück Fahrt in die Kurstadt Meran, wo Sie einen geführten Rundgang unternehmen. Anschließend steht das Schloss Trauttmansdorff mit seinem üppigen Botanischen Garten auf dem Programm. Alte Kulturpflanzen, Kakteen, Südtiroler

2. Tag: Betriebsbesichtigungen

Am Vormittag Fahrt nach Sand in Taufers. Hier erhalten Sie eine informative Einführung zum Thema Energie und besichtigen das örtliche Wasserkraftwerk und den Wasserspeicher. Zu Mittag genießen Sie ein gemeinsames Essen in einem Hotel. Der Chef des Hauses begrüßt Sie persönlich und gibt Ihnen Einblick in die Gemeinwohlökonomie und deren Umsetzung in Gastronomie und Hotellerie. Am Nachmittag dreht sich alles um den Käse im Tauferer Ahrntal: Sie erfahren mehr über Werdegang, Landschaft, Laub- und Nadelbäume, Tee- und Reisterrassen prägen das Bild der gesamten Anlage. Anschließend erwartet Sie im Touriseum eine Ausstellung zu der interessanten Geschichte des Tourismus in Meran und Südtirol. Unter anderem erfahren Sie auch mehr über den Aufenthalt berühmter Persönlichkeiten, die Meran und das Schloss prägten. Eine der bekanntesten Gäste war Kaiserin Sisi. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Bozen - Südtiroler Weinstraße

Bozen, Hauptstadt von Südtirol, ist das kulturelle Zentrum der Region und besticht mit historischen Sehenswürdigkeiten wie dem Dom, den Lauben, dem Obstmarkt und dem Waltherplatz. Nach einer Stadtführung steht Ihnen die Zeit zur freien Verfügung, um das Archäologiemuseum individuell zu besuchen (Eintritt nicht inklusive). In diesem Museum sind die Originalfunde und die Geschichte des Mannes aus dem Eis, auch „Ötzi“ genannt,

Tradition, moderne Entwicklungen und Herstellung dieser Köstlichkeit. Eine Führung in einer Hofkäserei steht unter dem Thema Graukäse, der eine besonders interessante Herstellung benötigt. Natürlich darf eine Verkostung der schmackhaften Produkte nicht fehlen. Nach einem kurzen Fußmarsch erwartet Sie eine weitere Hofkäserei mit Verkostung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

zu besichtigen. Danach fahren Sie entlang der Südtiroler Weinstraße, eine der ältesten Italiens. Die Besichtigung eines Weingutes bietet Ihnen Einblicke in das Handwerk der Winzer und deren Geheimnisse. Überzeugen Sie sich bei einer Verkostung selbst von der hohen Qualität der edlen Tropfen. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Dolomitenrundfahrt

Nach dem Frühstück unternehmen Sie eine Panoramarundfahrt durch die atemberaubende Welt der Dolomiten. Die einzigartige Berglandschaft bietet einen wunderschönen Rundblick auf schroffe Steinwände und grüne Täler. Abendessen und Nächtigung im Hotel in Brixen.

7. Tag: Heimreise über Lienz

Heute treten Sie die Heimreise nach Österreich an. Halt in Lienz für eine individuelle Pause. Späte Ankunft in Warth.

inkludierte Leistungen

- Rundreise im komfortablen Reisebus ab/bis Warth inkl. Park- und Einfahrtsgebühren
- Hotelarrangement der Mittelklasse auf Basis Halbpension
- 1 x Abendessen mit musikalischer Unterhaltung im Rahmen der Halbpension
- Mittagessen am 2. Tag (exkl. Getränke)
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- Betriebsbesichtigungen mit Verkostung am 2. Tag
- Weinkellerei mit Verkostung am 5. Tag
- Fahrt mit der Kabinenbahn auf die Seiser Alm und retour
- Eintritt: Wilderer Museum, Schloss Trauttmansdorff
- örtliche deutschsprachige Reiseleiter (3.-6. Tag ganztätig)

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 € 57,-
Reiseversicherung Classic zum Preis von € 42,-



Gültiger Reisepass erforderlich! Jede(r) Reiseiteilnehmer/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!

**Buchbar bis:
30. Juni 2017**

Eine eventuelle Touristensteuer seitens der Hotels wird vom jeweiligen Reisegast an Ort und Stelle eingehoben.

Mit Moser-Reiseleitung		
Richtpreis:	€	720,-
EZ-Aufpreis ca.:	€	125,-
Es wurde keine Hotelbuchung getätigt. Der endgültige Preis richtet sich nach der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Fixbuchung.		
Buchungsgebühr 2 % vom Reisepreis - entfällt bei Überweisungs- oder Barzahlung		

Mindestteilnehmerzahl: 52 Personen.

Stand der Tarife, Treibstoffpreiszuschläge und Wechselkurse: 30.11.2016. 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. Sicherheitshinweis: Wir weisen bezüglich Ihrer gebuchten Reise auf die jeweils aktuellen Informationen des Außenministeriums (Ausßenamtes) und weisen ausdrücklich darauf hin, dass Moser Reisen keinerlei Haftungen für Folgen von eventuellen Risiken übernimmt. Programmstand: 30.11.2016.

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

Ohne Moser-Reiseleitung		
Richtpreis:	€	690,-
EZ-Aufpreis ca.:	€	125,-
Es wurde keine Hotelbuchung getätigt. Der endgültige Preis richtet sich nach der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Fixbuchung.		
Buchungsgebühr 2 % vom Reisepreis - entfällt bei Überweisungs- oder Barzahlung		

Winterliche Nacht beim Warther Hausball 2017!

Alle Fotos finden sie auf der AV-Hompage - www.lfs-warth.ac.at unter „absolventen“

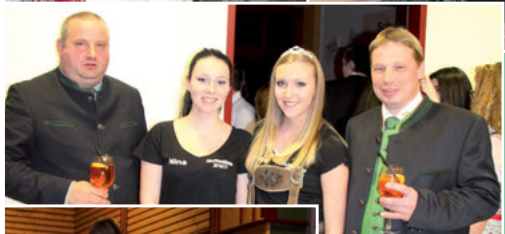
Der traditionelle Hausball des Absolventenverbandes fand am 5. Jänner 2017 in der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth statt. Dem schlechten Wetter zum Trotz waren viele Ballbesucher der Einladung gefolgt. Unter den Ehrengästen konnten dieses Jahr unter anderem Landesrat außer Dienst Franz Blochberger, Bürgermeisterin Michaela Walla, Kammerobmann Thomas Handler, Direktor DI Franz Aichinger, Bezirksjägermeister Johann Schwarz sowie der AV-Ehrenobmann Franz Riegler begrüßt werden.

Für eine tolle Stimmung bei der Eröffnung sorgte die Volkstanzgruppe Wiesmath. Direktor DI Franz Aichinger wünschte den Gästen bei seiner Rede „eine kurzweilige Ballnacht beim Auffrischen alter Erinnerungen und beim Austausch von Neuigkeiten“. Für gute Unterhaltung und viel Musik zum Tanzen sorgten „Die Hafendorfer“ aus der Steiermark.

Sichtlich gutgelaunt stürzten sich die Gäste ins Ballgeschehen. Zum Austausch von Klatsch und Tratsch gab es wieder die wohlbekannten Treffpunkte Bierbrunnen, Weinstube, Bauern-, Sekt- und Schnapsbar des Absolventenverbandes. Von den Schülern wurden die „Hugobar“ und die Kaffeebar betreut. Auch die Weinkost, welche wie immer von den Lehrern und Bediensteten organisiert wurde, erfreute sich sehr großer Beliebtheit.

Bei der Mitternachtseinlage, die sich bei den Ballbesuchern großer Beliebtheit erfreut, stellte die Volkstanzgruppe Wiesmath ihre gute Kondition nochmals unter Beweis und sorgte beim Publikum im restlos gefüllten Ballsaal für tolle Stimmung.

Abschließend noch ein herzliches Dankeschön allen Vorstandsmitgliedern und Schülern sowie allen anderen Helfern, die zum tollen Gelingen und dem reibungslosen Ballverlauf beigetragen haben!



Ehrengäste von l. n. r. – Direktor DI Franz Aichinger, Gebietsbäuerin Maria Gremmel, Bezirksjägermeister Johann Schwarz, Obmann des Absolventenverbandes Johann Stickelberger, Bürgermeisterin Michaela Walla, LR a. D. Franz Blochberger, Bürgermeister Josef Schrammel, Ehrenobmann Franz Riegler

AUS DER SCHULE

Portrait-Serie über die Lehrer und 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 unser junger männlicher Zugang im Lehrerteam, Herr **Jakob FÜSSL** an der Reihe.



Mein Name ist Jakob Füssl BEd, wohne im Bezirk Baden und unterrichte derzeit an der LFS Warth. Dort spezialisiere ich mich auf Pflanzen-

bau, Nutztierhaltung, Mathematik, Bewegung und Sport. Zusätzlich betreue ich an der Schule die Jungzüchter und den Landjugendsprengel sowie auch andere Sprengel im Industrieviertel.

Nach dem Gymnasium (Unterstufe) habe ich die LFS Warth besucht. Nach drei Jahren Ausbildung zum Facharbeiter der Landwirtschaft, absolvierte ich zusätzlich den „vierten“ Jahrgang „Mehrfachberuflichkeit in der Landwirtschaft Metallbearbeiter“. Durch das Pflichtpraktikum während meiner Schulzeit lernte ich meinen späteren Arbeitgeber kennen, welcher neben einer Landwirtschaft zusätzlich eine **Kompostieranlage** führt. Da ich **Berufserfahrungen** sammeln wollte, entschied ich mich diesen Beruf für einige Zeit auszuüben. Diese Zeit wurde durch meinen Präsenzdienst unterbrochen.

Während meiner Schulzeit legte mir mein damaliger Klassenvorstand nahe, den **Aufbaulehrgang am Francisco Josephinum in Wieselburg** zu absolvieren. Nach reichlichem Gewinn an Berufserfahrung entschied ich mich daher dessen Rat spät aber doch auszuführen und die **Matura nachzuholen**.

Bereits am Weg zur Matura gab ich des Öfteren Nachhilfe und der **Gedanke Lehrer, im landwirtschaftlichen Bereich zu werden**, wurde mit jeder Stunde bestärkt. Mit der land-

wirtschaftlichen Matura in der Tasche verlegte ich meinen Lebensmittelpunkt folglich nach Wien und besuchte die **Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik**. Dort spezialisierte ich mich auf die Fachrichtung Erneuerbare Energie und Nachhaltigkeit und legte meinen Fokus im Bereich Studienfach auf Bewegung und Sport.

Nach drei Jahren Studium schloss ich mit dem Titel **Bachelor of Education** ab. Dazu verfasste ich eine Bachelorarbeit mit dem Schwerpunkt **„Analyse des strategischen Managements von Rindermastbetrieben in Niederösterreich“**, welche ich einerseits mit den Betrieben und andererseits mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich erarbeitete. Die Auswahl des Themas wurde durch den familiären Betrieb, auf welchem ich meine Kindheit verbrachte, geprägt.

Schlussendlich hat mich **mein Lebensweg wieder an die LFS in Warth zurückgeführt, wo ich seit Herbst 2016 tätig bin**. Der Umstieg vom Schüler zum Lehrerkollegen ist mir nicht schwergefallen, da ich vom Kollegium mit offenen Armen aufgenommen wurde. Zudem fühle ich mich sehr wohl und bin froh darüber, in der Schule unterrichten zu dürfen.

Die abwechslungsreichen Themen, mit denen ich täglich konfrontiert werde, bestärken meinen Entschluss, Lehrer zu werden, immer wieder.

Anna ist da!

Nachwuchs bei Kollegin Erika Spies!

Hallo, mein Name ist **Anna Spies** und ich bin am 06. 10. 2016 auf die Welt gekommen.

Bei meiner Geburt wog ich 3350g und war 52cm groß"

Es freuen sich die Eltern **Erika und Josef**.



Informationsveranstaltung „Douglasie im Klimawandel“

Am 29. September 2016 fand an der Fachschule Warth eine Info-Veranstaltung zum Thema **„Douglasie im Klimawandel“** statt. Forstexperten diskutierten die Anbaueignung der Douglasie in Österreich unter den Vorzeichen der Klimaerwärmung.

Die Veranstaltung wurde von Forstdirektor **DI Werner Löffler** (LK NÖ) eröffnet. Anschließend referierte **Univ. Prof. DI Dr. Hubert Hasenauer** (BOKU Wien) über **„Die Rolle der Douglasie als alternative Baumart im Klimawandel“** und **Johannes Duscheck** (Duscheck & Duscheck GmbH) beleuchtete die „Bautechnischen Möglichkeiten der Douglasie im konstruktiven Holzbau“.

Der „Netzwerkaufbau und Projekterfahrung aus dem **Bau.Ener-**

gie.Umwelt Cluster NÖ“ stand im Mittelpunkt der Ausführungen von **DI Johannes Zeilinger** (ecoplus NÖ).

Am Nachmittag stand die Besichtigung von Beispielflächen in Linsberg am **Forstbetrieb Schenker** auf dem Programm, wo der Fokus auf den **„Waldbau und Baumartenwahl im Klimawandel aus Sicht eines Forstbetriebes“** gelegt wurde.

Für die Organisation zeichnet **DI Nikolaus Bellos** (BBK Neunkirchen, BBK Wr. Neustadt) verantwortlich.

Die Douglasie ist in Österreich nicht heimisch, wird aber als prominentester Vertreter der **„Gastbaumarten“** häufig angebaut. Bereits ab der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die aus Nordamerika stam-

mende Douglasie in den Wäldern Europas angepflanzt. Jedoch mit unterschiedlichem Erfolg, denn passende Herkünfte waren anfangs noch nicht gefunden. Dies hat sich nun geändert und die Douglasie wird daher vielfach als Hoffnungsträger für die Forstwirtschaft gesehen, verträgt sie doch wärmere Sommer besser als die Fichte. Jedoch muss die Wasserversorgung intakt sein und auch die Bodengüte muss passen.

Forstexperten empfehlen dennoch einen kleinflächigen Anbau, um die Wuchseignung auf den unterschiedlichen Standorten zu testen.

Der Klimawandel ist eine der größten Herausforderungen für die Forstwirtschaft. Schon mittelfristig wird es zu Veränderungen in den Wald-Ökosystemen kommen. Erste Anzeichen sind bereits zu sehen. So wächst die Lärche nachweislich bereits in höheren Regionen und die gesamte Vegetation steigt höher in die Berge hinauf. Selbst wenn es gelingt, die Erderwärmung auf zwei Grad zu beschränken, wird es dem Hauptbaum Fichte vielerorts

zu warm und zutrocknen werden, warnen die Forstexperten. Deshalb brauchen wir trocken- und hitzebeständigere Wälder, so die Forstmänner.

Grundsätzlich wären das eher die Laubbäume. Gleichzeitig muss sich aber auch der Hauptkunde, die Holzindustrie, mit jenem Holz versorgen, das sie brauchen und das sind Nadelhölzer. Leider hält Österreichs

wichtigstes Nadelholz, die Fichte, dem Klima-wandel am schlechtesten stand. Sie ist insbesondere in tieferen Lagen gefährdet. Ersetzt werde sie durch resistenteren Arten wie der Douglasie, nach ihrer Herkunft auch Oregon pine genannt. Auch Tanne und Lärche werden mehr Platz in den Wäldern der Zukunft finden. Und der Bergahorn sowie die Buche werden auch häufiger zu sehen sein.



Direktor-Stv. Dipl.-Ing. Günther Kodym (rechts) mit den Forstexperten.

Rotes Kreuz schult gesamtes Schulpersonal

Erste-Hilfe-Kurs für alle Lehrer und Angestellte der Fachschule Warth

Warth, 3. Oktober 2016;

Für die rund 65 Lehrer und Angestellten der Fachschule Warth fand ein Aktionstag zur Ersten Hilfe statt, wo die unmittelbare Versorgung von verletzten oder erkrankten Personen, noch bevor der Rettungsdienst eintrifft, im Mittelpunkt stand. „Gerade in der Schule und in der Landwirtschaft ist man häufig mit Unfällen konfrontiert, wo man schnell reagieren muss. Oft kann das richtige Handeln sogar lebensrettend sein, daher ist es wichtig, dass das gesamte Schulpersonal als Ersthelfer die richtigen Sofortmaßnahmen praktisch anwenden kann“, betont Direktor **DI Franz Aichinger**.

Durchgeführt wurde der Erste-Hilfe-Kurs von vier Mitarbeitern des Roten Kreuzes, die viel Wert auf praxisnahe Übungen legten. Dabei standen lebensrettende Sofortmaßnahmen bei Auto- und Motorradunfällen im Vordergrund. Ebenso wurde der Einsatz des Defibrillators in Kombination mit der richtigen Durchführung der Herz-Lungen-Wiederbelebung geübt. Denn nur rasches Reagieren bei Herzrhythmusstörungen, wie dem Kammer-

flimmern, erhöht die Überlebenschance des Patienten.

„Bei Unfällen können die ersten Maßnahmen über Leben und Tod entscheiden. Ohne die einfachen Handgriffe des Ersthelfers kommt oft jede weitere Hilfe zu spät. Daher ist es für uns vom Roten Kreuz besonders erfreulich, dass das gesamte Schulpersonal der Fachschule Warth nun in Sachen Erst-Hilfe geschult ist“, erklärt **Wolfgang Woltron**, Leiter der externen Aus-

bildung der Bezirksstelle Wiener Neustadt.

Laut der Unfallstatistik aus dem Jahr 2014 verunglückten in Österreich jährlich rund 850.000 Menschen bei Unfällen, davon sind rund 167.000 Kinder unter 15 Jahren. Knapp drei Viertel der Unfälle entfielen auf den Lebensbereich Heim, Freizeit und Sport. Unfälle bei der Arbeit oder in der Schule machten etwa 19 Prozent aller Unfälle aus, und rund sechs Prozent aller Unfälle waren Verkehrsunfälle.

V. l.: Direktor **DI Franz Aichinger**, **Wolfgang Woltron**, **Jörg Baci**, **Bernhard Idinger**, **Andreas Lenz**, Personalvertreter **Hannes Stangl** und Fachlehrer **Ing. Hans Rigler**.



Schüler halfen bei Mais-Versuch tatkräftig mit! Warther Kukuruz-Versuch ist für ganz Österreich aussagekräftig

Warth, 12. Oktober 2016;

Im praktischen Unterricht halfen die Schüler der LFS Warth tatkräftig bei der Maisernte für einen speziellen Versuch mit, der österreichweit Gültigkeit hat. „Die Ernte gestaltete sich sehr aufwendig, weil jeder einzelne Maiskolben gepflückt werden musste. Bei allen anderen ähnlichen Analysen werden die gesamten Maispflanzen geerntet und erst dann wird auf die tatsächliche Erntemenge rückgeschlossen“, informiert Pflanzenbauexperte **DI Markus Schöll**. „Durch die getrennte Ernte der Kolben und der Restpflanze können wir exakte Aussagen zu den Erträgen und dem Energiegehalt der einzelnen Maissorten machen und ganz gezielte Anbauempfehlungen geben. Für Landwirte sind die Ergebnisse daher wichtige Kriterien und eine Entscheidungshilfe für die Wahl der Silomais- oder Körnermaissorte“, so Schöll.

Es handelt sich um statistisch abgesicherte Exakt-Versuche mit vier Wiederholungen, die nach internationalen Normen angelegt werden und daher anerkannt sind. Die Ergebnisse des Warther Standortes gehen auch in die Empfehlungen der „Beschreibenden Österreichischen Sortenliste“ ein, die von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und dem Lebensministerium herausgegeben wird.

Gute Erträge sind kein Zufall

Nur ein an den Standort und die Nutzung angepasster Pflanzenbestand bringt den höchsten Ertrag. Dazu sind exakte Daten und wissenschaftliche Forschungsarbeit notwendig.

wendig. Gilt es dabei doch die optimale Sorte passend zum Boden, Niederschlags- und Wärmeangebot zu finden.

„Wirtschaftlicher Druck, Produktionsauflagen, aber auch der Klimawandel und das vermehrte Auftreten von Schadorganismen stellen die Bauern vor weitere große Herausforderungen. Zudem steht der Pflanzenbau im Spannungsfeld zwischen ökonomischen, ökologischen und sozialen Anforderungen. Die Konsumenten erwarten sich gesunde und qualitativ hochwertige Lebensmittel und ein vielfältiges Angebot“, betont Pflanzenbauexperte Schöll.



V. l.: Schülerin Viktoria Eisenkölbl, Pflanzenbauexperte DI Markus Schöll und Schüler Marcus Garnitschnig.

Schulung über Kunststoffseile in der Forstwirtschaft

Ganz aktuell fand am 20. Oktober eine umfangreiche Schulung über die Verwendung von forstlichen Rück- und Abspannseilen durch den führenden österreichischen Experten **Ing. Fö. Karl KÖCK** von **Grube Forst** mit den Schülern des 2. Jahrganges im Schwerpunkt „Holzernte im Seilgelände“ statt.



„Schlaue Fröchtchen“ beim Schulobstprogramm der EU Obst und Gemüse schmeckt Warther Schülern

Warth, 26. Oktober 2016;

„Zugreifen, bitte!“ heißt es für die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Warth in der Jausenpause, denn in diesem Schuljahr nimmt man am EU-weiten Schulobstprogramm durch die Agrarmarkt Austria (AMA) teil. „Ziel ist den Jugendlichen möglichst früh die Bedeutung von gesunden und regionalen Lebensmitteln näher zu bringen, mehr Wissen über ihre Herkunft zu vermitteln und die Freude am Genuss von Obst und Gemüse zu wecken. Und das in einem Alter, in dem die Essgewohnheiten nachhaltig geprägt



V. l.: Schüler Stefan Puchegger, Fachlehrerin Dipl.-Päd. Andrea Marchat, Küchenleiterin Brigitta Stangl, stellvertretende Küchenleiterin Agnes Scherz, Direktor DI Franz Aichinger und Schülerin Caroline Schabauer.

werden“, ist Direktor **DI Franz Aichinger** von der Aktion überzeugt.

„Das Team der Schulküche steht voll hinter dieser Initiative, schließlich gilt es den Schülern eine Geschmacksvielfalt zu bieten und das Gesundheitsbewusstsein zu fördern. Dabei legen wir den kulinarischen Schwerpunkt auf regionale sowie saisonale Produkte“, betont Küchenleiterin **Brigitta Stangl**. „Für uns ist besonders erfreulich, dass sich die Schüler gerne am gesunden Pausenbuffet bedienen und das reichhaltige Angebot an

Obst- und Gemüsesorten schätzen“, so die verantwortliche Fachlehrerin **Dipl.-Päd. Andrea Marchat**.

Durch das Schulobst- und -gemüseprogramm werden 75 Prozent der Kosten durch EU-Mitteln finanziert. Der Rest wird von der Schule bzw. von Sponsoren aufgebracht. Abgewickelt wird das Förderprogramm durch die **AMA**. Im Schuljahr 2016/2017 nehmen 2.689 Schulen und Kindergärten teil. Für die Maßnahmen stehen knapp 3 Mio. Euro zur Verfügung.

Im Rahmen des Schulobst- und -gemüseprogramms wurden letztes Schuljahr 1.147,16 Tonnen Obst und Gemüse (ca. 81 Prozent Obst und ca. 19 Prozent Gemüse, davon ca. 57 Prozent konventionelle und 43 Prozent Bio-Produkte) verbraucht. Rund 40 verschiedene Obst- und Gemüsearten wurden zur Förderung eingereicht und ausbezahlt, wobei der Apfel mit Abstand das beliebteste Produkt war.

Weitere Informationen unter:

www.ama.at.

Schüler über Schuldenfallen informiert

NÖ Finanzcard: Schuldenprävention startet an LFS Warth

Warth, 19. Oktober 2016;

Junge Menschen sind im Umgang mit Geldgeschäften meist nicht sehr geübt, daher startet an der Fachschule Warth die Initiative NÖ Finanzcard, bei der es praktische Tipps gibt, wie Jugendliche mögliche Schuldenfallen erkennen und vermeiden können. „Telefonrechnungen, Bestellungen im Internet oder Kreditkarten - die Liste der möglichen Schuldenfallen kann beliebig fortgesetzt werden. Viele Jugendliche sind besonders gefährdet. Hier setzen wir an und leisten Aufklärungsarbeit“, betont Fachlehrerin **Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer**. „Das Thema Geld ist eines, das den Konsumenten ein Leben lang begleitet. Und man darf nicht vergessen, dass viele ‚frühe Schulden‘ von jungen Menschen noch Jahre nachwirken können“, so Mayer-Reithofer.

Jugendliche sind Zielgruppe für Aufklärungsarbeit

Um junge Menschen von Verschuldung in der Zukunft zu bewahren, setzt die Schuldnerberatung auf

Prävention an den Schulen. Die NÖ Finanzcard, ein Zertifikat für Schüler, vermittelt die Grundregeln der Finanzgebarung. Umfragen zeigen, dass für viele Jugendliche Schulden zu haben vollkommen normal ist. Hier müssen gilt es gegensteuern. Es geht darum, Bewusstsein zu schaffen: Was musst du wissen, damit du mit deinem Einkommen später gut auskommst?

Für die Schuldnerberatung Niederösterreich sind Jugendliche und junge Erwachsene schon seit längerem eine Zielgruppe für Aufklärungsarbeit. Als Präventionsmaßnahme gehen Mitarbeiter der Beratung gezielt in Schulen und andere Ausbildungsstätten und bieten dort Workshops

und Vorträge zum Thema Geld an, wobei auch das Zertifikat „NÖ Finanzcard“ erworben werden kann.

Mehr Informationen zur kostenlosen Beratung bei der Schuldnerberatung Niederösterreich:

www.sbnoe.at und www.schuldenberatung.at



V. l.: Mag. Gunda Lippitsch (NÖ Schuldnerberatung), Vanessa Rath, Mag. Nicole Bartl (NÖ Schuldnerberatung), Melanie Berger, Fachlehrerin Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer und Lena Dobner.

LFS Warth wird „GenussSchule“

Die Fachschule Warth beschreitet den anspruchsvollen Weg, um als „GenussSchule“ zertifiziert zu werden. „Die Umsetzung der Initiative ist wie maßgeschneidert für die Fachschule Warth, wo schon aus Tradition besonderer Wert auf die Gesundheit, das Ernährungsbewusstsein und die Verwendung saisonaler sowie regionaler Produkte gelegt wird“, betonen Küchenleiterin **Brigitta Stangl** und Fachlehrerin **Andrea Marchat**.

Die Initiative **„So schmeckt Niederösterreich“** hat das Siegel „GenussSchule“ ins Leben gerufen, um heimische Produkte und ihre Vorteile hervorzuheben sowie Bewusstsein für Herkunft und Qualität von Lebensmitteln speziell bei Jugendlichen zu bilden. Um eine „GenussSchule“ zu werden, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt werden. Die festgesetzten Muss- und Kann-Kriterien drehen

sich um regionale Verankerung, Praxisbezug und Auftreten der Schule.

www.soschmecktnoe.at/aktuell/genusschule



Warther Schüler informierten bei „JOBmania“ Fachschule präsentierte Ausbildungsmöglichkeiten in Wiener Neustadt

Wiener Neustadt/Warth,
Oktober 2016;

Bei der „JOBmania“, vormals „Schul- und BerufsInfoMesse“, in Wiener Neustadt präsentierte sich die Fachschule Warth mit einem Messestand, der die Bildungsschwerpunkte anschaulich darstellte. Schüler und Lehrer informierten dabei eingehend über die Ausbildungsmöglichkeiten an der Fachschule Warth über die Fachinformationen gab es über die beiden dreijährigen Fachrichtungen „Landwirtschaft“ und „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ sowie die Ausbildung „Metallbearbeitung“. Zur Stärkung wurden selbst gepresster Fruchtsaft, Vollkornkekse und Striezel serviert.

„Die Fachschule Warth bietet Jugendlichen eine attraktive Ausbildung an. Die Fachrichtung ‚Landwirtschaft‘ richtet sich an künftige

Hofübernehmer, wobei auch die Jagdprüfung und der Traktorführerschein erworben werden können. Die Fachrichtung ‚Betriebs- und Haushaltsmanagement‘ hat den Ausbildungsschwerpunkt im sozialen Bereich. Die Ausbildungen zur **Heimhelferin, Kinderbetreuerin, Tagesmutter** bzw. **Tagesvater** und die **medizinische Büroassistentin** sind inkludiert“, informiert Direktor **DI Franz Aichinger**. Für Absolventen der dreijährigen Fachschule wird die einjährige Ausbildung „**Metallbearbeitung**“ angeboten.

Die „JOBmania“ fand vom 20. bis 22. Oktober

in der Arena Nova statt und wurde vom Arbeitsmarktservice Niederösterreich und Burgenland veranstaltet. Erklärtes Ziel war, Jugendliche der 7. bis 9. Schulstufe, die vor der Entscheidung stehen weiter die Schule zu besuchen oder einen Beruf zu erlernen, umfassend über die Jobchancen zu informieren.



Landwirtschaftsschulen bilden Schülerinnen und Schüler zu diplomierten Fleisch- und WurstkennerInnen aus LR Schwarz: Wichtiger Schritt zur Professionalisierung der Direktvermarktung

St. Pölten, 30. 10. 2016;

Mit diesem Schuljahr beginnt erstmals die **Ausbildung zu diplomierten Fleischkennerin bzw. Fleischkenner und Wurstkennerin bzw. Wurstkenner** für Schülerinnen und Schüler der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen in Kooperation mit der **Agrarmarkt Austria (AMA)**.

Die Jugendlichen können diese Zusatzausbildung während der dreijährigen Fachschule absolvieren und schließen mit einem Zertifikat ab, das sie als ausgewiesene Expertinnen bzw. Experten in Sachen Fleisch und Wurst befähigt.

„Die beiden Zusatzausbildungen sind ein wichtiger Schritt zur Professionalisierung der Direktvermarktung der österreichischen Landwirtschaft, denn der Ab-Hof-Verkauf gewinnt zunehmend an Bedeutung. Die künftigen HofübernehmerInnen werden als Experten in Sachen Fleisch und Wurst ausgebildet, um die Erzeugung und Vermarktung der selbst erzeugten Produkte fachgerecht durchzuführen“, betont Bildungslandesrätin **Mag. Barbara Schwarz**. „27 Prozent aller Landwirte, das sind 36.000 Betriebe, vermarkten einen Teil ihrer Erzeugnisse selbst und erwirtschaften damit im Durchschnitt 34 Prozent ihres landwirtschaftlichen Einkommens. Die Zahl der ‚nebenbei-Direktvermarkter‘ nimmt ab, wohingegen die Zahl der ‚Intensiv-Direktvermarkter‘, das sind Betriebe, die mit der Direktvermarktung durchschnittlich 51 Prozent ihres Einkommens erwirtschaften, steigt“, so Schwarz. „Für die Direktvermarktung sprechen eindeutig die hohe Wertschöpfung durch faire Preise sowie die Sicherung des Arbeitsplatzes und die Landwirtschaftsschulen in NÖ leisten dazu einen wichtigen Beitrag.“

„An den Landwirtschaftsschulen wird in der Praxis mit den Schülerinnen und Schülern Fleisch erzeugt und zu bäuerlichen Produkten veredelt, die an den schuleigenen Ab-Hof-Läden angeboten werden. Mit den beiden Spezialausbildungen werden weitere Schritte zur Qualitätssteigerung der Ausbildung an den Landwirtschaftsschulen gesetzt“, betont Schulinspektorin **Ing. Agnes Karpf-Riegler**.

Den Schülerinnen und Schülern wird neben dem klassischen Fachwissen rund um Fleisch und Wurst eine 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.



V. l.: Schüler Stefan Stockinger, DI Dr. Peter Hamedinger (AMA-Marketing), LR Mag. Barbara Schwarz, SI Ing. Agnes Karpf-Riegler und Schülerin Johanna Aigelsreiter

Teebeutel-Methode: „Tea time“ für die Forschung Schüler erforschen Bodenaktivität und Kohlenstoffkreislauf

Warth, 3. November 2016;

Die Schüler der ersten Jahrgänge der Fachschule Warth nehmen an einem ungewöhnlichen Projekt teil und erforschen die Zersetzungsraten in Böden mit der Teebeutel-Methode. „Es funktioniert eigentlich ganz einfach: die Schüler vergraben Teebeutel im Boden, die nach drei Monaten wieder ausgegraben werden. Der Gewichtsverlust zeigt an, wie viel Pflanzenmaterial, in diesem Fall Tee, zersetzt wurde“, informiert Pflanzenbauexperte **DI Markus Schöll**. „Diese einfache und kostengünstige Methode zur Bestimmung von Zersetzungsraten ist wissenschaftlich bestätigt und lässt Rückschlüsse auf die Bodenaktivität und den Kohlenstoffkreislauf zu. Ein schneller Abbau führt zu erhöhten CO₂-Emissionen, während ein langsamer Abbau die Kohlenstoffspeicherung im Boden erhöht“, so Fachlehrer Schöll. Mit diesen Experimenten können weltweit vergleichbare Daten gewonnen werden, die dann in eine Weltkarte des Kohlenstoffkreislaufes einfließen.

Ob die Warther Schüler für ihre Forschungsarbeit auch belohnt werden, erfahren sie Ende des Jahres im Rahmen einer Festveranstaltung, wo Urkunden und Preise verliehen werden. Man darf gespannt sein.

Stoffwechsel hat Einfluss auf das Treibhausgas Kohlendioxid (CO₂)

Der Abbau organischen Materials ist entscheidend für das Wachstum und den Stoffwechsel von Pflanzen und Mikroorganismen: Durch Zersetzung und Mineralisierung werden die benötigten Nährstoffe verfügbar. Dabei wird auch das Treibhausgas Kohlendioxid (CO₂) in die Atmosphäre frei gesetzt. Um den weltweiten CO₂-Kreislauf besser zu verstehen, ist es daher wichtig, mehr Informationen über die Zersetzungsraten in unterschiedlichen Böden zu sammeln.

Citizen Science Award 2016: Forschung zum Mitmachen

Am Citizen Science Award können Schulklassen landwirtschaftlicher Berufs- und Fachschulen sowie Landwirte und Landwirtinnen teilnehmen. Zu gewinnen gibt es 1.000 € für die Schulkasse bzw. Bodenun-

tersuchungen zur genauen Bedarfsanalyse. Citizen Scientists helfen die Klimaforschung zu verbessern, indem sie Teebeutel im Boden vergraben und die Zersetzungsraten dokumentieren.

Citizen Scientists lernen die Zersetzungsvorgänge pflanzlichen Materials im Boden praxisnah kennen. Sie brauchen dazu nur je drei Beutel Grünen und Rooibos Tee im Boden (Acker, Wald, Grünland) vergraben. Die Teebeutel werden von der AGES zur Verfügung gestellt. Nach drei Monaten werden die Teebeutel wieder ausgegraben, getrocknet und mit weiteren Informationen (z.B. GPS Koordinaten, Kontaktdaten) an die AGES gesandt.

Mit den erhobenen Daten wird

der **Tea Bag Index (TBI)** bestimmt, der es ermöglicht, Zersetzungsraten weltweit zu vergleichen und der das Wissen über den Boden erweitert. Die Citizen Scientists haben somit die Möglichkeit, ihre Ergebnisse in der Umgebung bzw. auch mit anderen Orten in Österreich zu vergleichen. Nähere Information:

<http://www.youngscience.at>



V. l.: Pflanzenbauexperte DI Markus Schöll mit Iris Rigo, Katharina Pichler und Andreas Heher.

LFS Warth setzt Aktionen rund um den „Tag des Apfels“ Apfel hat gesundheitliche und kulturelle Bedeutung

Warth, 9. November 2016;

Anlässlich des traditionellen Tag des Apfels, der heuer am 13. November bereits zum 44. Mal stattfindet, wird an der Fachschule Warth auf die gesundheitliche und kulturelle Bedeutung von Obst im Rahmen der Initiative „**GenussSchule**“ hingewiesen.

„Der gesundheitliche Nutzen des Apfels liegt in der Kombination von Vitaminen, Mineralstoffen und wertvollen Ballaststoffen. Und der Apfel ist sehr kalorienarm, er besteht aus rund 85 Prozent Wasser und hat nur rund 60 Kilokalorien. Daher fördert der tägliche Apfel die Gesundheit“, informiert Fachlehrerin **Andrea Marchat**. „Den Schülern stehen in den Pausen während des gesamten Schuljahres heimische Äpfel zur Verfügung. Aber auch im Unterricht werden die Jugendlichen verstärkt auf eine ausgewogene Er-



Anlässlich des Tages des Apfels wurde von den Schülern ein Apfelbaum im Schulgarten gepflanzt.

V. l.: Schüler Matthias Rath, Küchenleiterin Brigitta Stangl, Fachlehrerin Dipl.-Päd. Andrea Marchat und Schülerin Iris Rigo.

nährung hingewiesen, wo Obst und Gemüse eine wichtige Rolle spielen“, so Pädagogin Marchat. **Als Symbol für den Tag des Apfels wurde von den Schülern ein Apfelbaum im Schulgarten gepflanzt**, damit auch in Zukunft die Ernte gesichert ist.

„Wer regelmäßig heimische Äpfel konsumiert, leistet einen wichtigen Beitrag für seine Gesundheit und für die Region, was sich positiv auf die Wertschöpfung in unserem Land auswirkt“, betont Direktor **DI Franz Aichinger**.

Neben der Ernährung besitzt der Apfel aber auch eine kulturelle Bedeutung. Streuobstwiesen mit Apfelbäumen gehören einfach zum

Landschaftsbild der Buckligen Welt und die Erzeugung von Apfelsaft und -most hat in der Landwirtschaft eine lange Tradition.

Rückläufiger Apfelkonsum in Europa, aber globale Nachfrage steigt

Im EU-Raum liegt der Apfelverbrauch im Durchschnitt bei 15 Kilo pro Kopf. In Österreich ist der Apfel überdurchschnittlich beliebt. Hier liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei 19 Kilo. Leider ist seit Jahren ein rückläufiger Trend im Verbrauch festzustellen. Der Konsumrückgang in den letzten 10 Jahren liegt in Westeuropa bei minus 11 Prozent, was die Ap-

felproduzenten vor große Herausforderungen stellt. Hingegen sind in Asien beachtliche Zuwachsraten zu verzeichnen. Hier stieg innerhalb von 10 Jahren die Produktion um 67 Prozent. Aber auch in Afrika erfreut sich der Apfel einer stark steigenden Beliebtheit.

Äpfel sind nach Bananen das wichtigste Frischobst, dicht gefolgt von Weintrauben und Orangen.

Zieht man alle pflanzlichen Kulturen heran, liegt der Apfel immerhin noch an der 20. Stelle. Zum Vergleich: Die mengenmäßig bedeutendste Kulturpflanze ist Zuckerrohr, gefolgt von Reis, Mais und Weizen.

Fachschule Warth erzeugt wieder Rekordmenge trotz schlechter Obsternte Bereits zum zweiten Mal 10.000 Liter Fruchtsaft gepresst

Warth (16.11.2016);

Nach dem Rekord im letzten Jahr wurde auch heuer unter tatkräftiger Mithilfe der Schülerinnen und Schüler die Menge von 10.000 Liter Fruchtsaft an der Fachschule Warth gepresst. „Rund 15.000 Kilo Obst galt es möglichst rasch zu pressen und weiterzuverarbeiten, um eine hohe Qualität zu erzielen.

Die Jugendlichen waren sehr fleißig bei der Sache, wofür ihnen ein besonderer Dank gebührt“, freut sich **Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler**, der für die Obstverarbeitung verantwortlich zeichnet. „Die Herausforderung lag dieses Jahr weniger beim Pressen, sondern in der Beschaffung des Obstes, denn es gab wegen der Frostschäden massive Ernteeinbußen. **In Niederösterreich wurden knapp 40 Prozent weniger Obst geerntet und in der Steiermark gab es sogar rund 90 Prozent Ausfälle**“, so Stückler.

Mit der neuen Kellerei zur Produktion von Fruchtsäften und Most konnte dank der modernen Technik in den letzten vier Jahren nicht nur die Qualität sondern auch die Menge

deutlich gesteigert werden. Die neue Obstverarbeitungsanlage der LFS Warth ist wichtig, um den Schülern ein zeitgemäßes Know-how bieten zu können, aber die Anlage ist auch ein wichtiger Impulsgeber für die Mostbauern in der Buckligen Welt.

Die Arbeit mit zeitgemäßer Kellertechnik für die Fruchtsaft- und Mosterzeugung ist heute notwendig, um den ständig steigenden Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Die Schülerinnen und Schüler erlangen an der Fachschule Warth die notwendigen fachlichen Kompetenzen und handwerklichen Fertigkeiten, um einen landwirtschaftlichen Betrieb künftig erfolgreich zu führen. Durch die Kombination von Theorie und Praxis wird die Jugend bestmöglich gefördert und optimal auf das Berufsleben vorbereitet.

Die Produktpalette umfasst Apfelsaft klar und Apfelsaft naturtrüb, sowohl in der 0,75-Liter-Flasche als auch in der „Bag-in-Box“ mit fünf Liter. Weiters wurden Apfel-Karottensaft und Apfel-Johannisbeersaft erzeugt. Die verschiedenen Sorten an Obstmost reifen bereits in den Gärbehältern heran.

Die Säfte und der Most werden im Ab-Hof-Laden der Schule werktags zu den Bürozeiten von 8.00 bis 12.00 Uhr verkauft.



V. l.: Markus Lehrbaum, Johannes Brandstetter, Fachlehrer Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler und Lukas Gram.

Drei Gruppensiege beim Jungzüchter-Championat für Warth Warther Schüler gehen für NÖ beim Bundesbewerb an den Start

Warth, 30. November 2016;

Die Teilnahme am traditionellen Jungzüchter-Championat, das am vergangenen Wochenende im Tierzuchtzentrum „Berglandhalle“ bei Wieselburg stattfand, verlief für die Warther Jungzüchter überaus erfolgreich. „Beim NÖ-weiten Bewerb holten die Schüler in Summe drei

Gruppensiege und acht Stockerplätze, was eine schöne Bestätigung für die Nachwuchsarbeit ist“, freut sich Tierzuchtlehrer **Jakob Füssl**.

Für Schülerin **Caroline Schabauer** gab es einen Gruppensieg mit Kalbin Ricki. **Lukas Gram** siegte mit seiner Kalbin Akelei und **Lukas Lechner** holte ebenfalls mit Schulkalbin Ricki

einen Gruppensieg. Die drei Gruppensieger werden beim Bundesentscheid im Rinderzuchtzentrum in Traboch/Steiermark im März 2017 für Niederösterreich an den Start gehen.

Auch die weiteren Erfolge der Warther Schüler können sich sehen lassen: **Melanie Tauchner** belegte

einen zweiten Platz und **Stefan Ernst** einen dritten Platz. Drei Typtiersiege gab es in der Gruppe mit den Schulkalbinnen. Zwei erste Plätze gab es für Kalbin Locke und einen ersten Platz für Schulkalbin Nadin.

„Wir sind sehr stolz auf die Leistungen unserer Jungzüchter, die Motivation für die Zukunft geben und ein Ansporn für die Schüler sind sich für die Tierzucht zu engagieren. Denn die Rinderzucht bildet das Rückgrat der österreichischen Landwirtschaft, wozu leistungsstarke sowie gesunde und robuste Tiere notwendig sind, die von fachlich kompetenten Bäuerinnen und Bauern betreut werden“, so Lehrer Füssl.

Die Landwirtschaftlichen Fachschulen waren mit rund 70 Schülerinnen und Schülern aus den **Fachschulen Edelhof, Gießhübl, Hohenlehen, Hollabrunn, Pyhra und Warth** beim Bewerb vertreten. Über 200 Jugendliche nahmen am Jungzüchterbewerb teil.



V. l.: Tierzuchtlehrer Jakob Füssl mit den Jungzüchtern Lukas Lechner, Markus Lehrbaum, Caroline Schabauer und Alexandra Pfneisl.

Juniorfirma „Alva Natura“ setzt auf die Kraft der Zirbe

Juniorfirma der Fachschule Warth geht mit dekorativen Holzprodukten an den Start

Warth, 8. Dezember 2016;

Zirbenholz wird seit Jahrhunderten sehr geschätzt, da es auf den Körper beruhigend wirkt. Dies war für die Mädchen der Juniorfirma der Fachschule Warth der entscheidende Grund, dekorative Produkte aus der Zirbe herzustellen. „Das Holz der Zirbelkiefer ist nicht nur aufgrund seiner schönen Zeichnung beliebt. **Es ist wissenschaftlich nachgewiesen, dass die Zirbe den Körper beruhigt und entspannt.** Zudem wird die Wetterfühligkeit verringert und der Kreislauf gestärkt“, betonen die Jungunternehmerinnen.



Geschmackvolle Produkte werden in der Holzwerkstatt hergestellt. V. l.: Die Geschäftsführerinnen Melanie Berger, Dunja Pölzlbauer und Julia Wolf.

Die Mädchen des 2. Jahrganges Betriebs- und Haushaltsmanagement haben für ihre Firma mit der Bezeichnung „**Alva Natura**“ auch gleich einen klingenden Namen gefunden, der auf Schwedisch so viel wie Naturgeist bedeutet. Hergestellt werden stilvolle Produkte aus Holz, wie Schlüsselanhänger und Schilder, in der schuleigenen Holzwerkstätte. Hier wird das Rohholz von den Schülerinnen bearbeitet und verschönert. Dabei verwendet man hauptsächlich Zirbenholz, aber auch die Kiefer und Rotbuche kommen zum Einsatz. Ein besonderes Highlight im Sortiment sind die Duftsäckchen, gefüllt mit Zirbenholzspänen, die ein angenehmes Aroma verströmen.

Die selbst erzeugten Produkte werden bei Schulveranstaltungen, Messen oder bei Märkten verkauft.

Organisationsstruktur wie bei einer richtigen Firma

„Die Juniorfirma wird als fächerübergreifendes Projekt für ein Schuljahr in den Gegenständen **Marketing, Betriebswirtschaft** und

Deutsch geführt“, erklärten die verantwortlichen Lehrerinnen Fachlehrerin **Marianne Ehrenhöfer** und **Elisabeth Mayer-Reithofer**. **Direktor Josef Krenn** von der Raiffeisenbank Pittental, steht als „**Junior-Experte**“ der Firma beratend zur Seite. Eine fachkundige Firmenführung ist somit gewährleistet.

Und mit Deutschlehrer **Jürgen Mück** sorgen die Mädchen für eine professionelle Pressearbeit über die Firmenaktivitäten. Wie bei einer richtigen Firma wird auch Buchhaltung geführt und eine Bilanz erstellt. Selbständiges und selbstverantwortliches Lernen steht dabei im Mittelpunkt.

Die Abteilungen der Juniorfirma bestehen aus der Geschäftsleitung, Verkauf, Einkauf, Marketing, Office Management und Buchhaltung.

Fachschule Warth: Herbstliche Genüsse aus der Region

Kreative Küche beim Kulinarium der Schülerinnen

Warth, 14. Dezember 2016;

Unter dem Motto „**Kulinarischer Spätherbst**“ veranstalteten die Schülerinnen des **3. Jahrgangs der Fachrichtung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“** vor Kurzem als Abschlussprojekt ein Kulinarium der besonderen Art.

In festlichem Ambiente wurde den Gästen an zwei Tagen eine überaus kreative Küche geboten. So

servierten die Schülerinnen ein viergängiges Menü, bestehend aus typischen Speisen der Saison und die dazu passenden Weine sowie alkoholfreie Getränke. 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 originellen Raum- und Blumen-

schmuck wurde besonderer Wert gelegt.

Das Kulinarium war bestens besucht und die Gäste, darunter Eltern der Schüler, Lehrer und Bedienstete, zeigten sich mit der gebotenen Küche und dem perfekten Service sehr zufrieden.

Die Projektleitung des Kulinariums hatte Klassenvorstand **Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer** über. Für das Kochen und die Küchenführung war Fachlehrerin **Dipl.-Päd. Karoline Kolb**, unterstützt von **Thomas Leeb** und **Agnes Scherz**, verantwortlich. Für das Service waren **Eva-Maria Sobl, BEd** und **Monika Tanzl** zuständig. Die Ideen zum bezaubernden Blumenschmuck sowie der Gestaltung der Räumlichkeiten kamen von Fachlehrerin **Elfriede Stückler**. Fachlehrerin **Mag. (FH) Martina Piribauer** gestaltete mit den Schülerinnen die Einladungen und die Menükarten.



V. l.: Fachlehrerin Eva-Maria Sobl, BEd, Nadine Riegler, Nicole Okorn, Fachlehrerin Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer, Saskia Horvath, Stefanie Laschober und Fachlehrerin Dipl.-Päd. Karoline Kolb.

Schikurs der zweiten Jahrgänge in Maria Alm

Warth, 21. Dezember 2016;

Für die drei zweiten Jahrgänge der Fachschule Warth stand vom 11. bis 16. Dezember 2016 die **Wintersportwoche in Maria Alm** auf dem Programm. „Bei perfektem Wetter und überaus guten Schneebedingungen war der Schikurs in der Region Hochkönig für die Schülerinnen und Schüler eine willkommene Abwechslung zum Schulalltag, bei dem die sportliche Betätigung und der Teamgeist im Mittelpunkt standen“, betonte Fachlehrerin **Ing. Elfriede Stückler**, Leiterin des Schikurses.

„Die Anfänger machten große Fortschritte und sind nun mit relativ sicherer Schitechnik auf den Pisten unterwegs. Leider brach sich Schülerin Melanie gleich am ersten Tag nach einem Sturz die Hand. Dank der raschen Hilfe durch die Bergrettung und einem kurzen Krankenhausaufenthalt in Zell am See ist das Mädchen nun wieder wohlauf“, so Stückler.

Ziel der Sportwoche war die Verbesserung der Fahrtechnik mit Ski und Snowboard. Besonderer Wert wurde auf das Erkennen der Gefahren in der winterlichen Bergwelt und die

Einhaltung der Pistenregeln gelegt. **Als Abendprogramm gab es dann kurzweilige Vorträge, interessante Videoanalysen des Fahrverhaltens und unterhaltsame Gesellschaftsspiele.** Als Ski- und Snowboardlehrer waren **Eva-Maria Sobel, BEd, Dipl.-Päd. Karoline Kolb, Jakob Füssl, BEd**, sowie **Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler** und **Robert Spitzer** bei der Wintersportwoche mit dabei.

Besonderer Dank geht an den Absolventenverband der Schule, der wieder die Buskosten übernahm.



Bereits vierte Rekord-Kuh mit 100.000 Liter Milch an Fachschule Warth Kuh-Dame „Nagerl“ knackt magische Grenze

Warth, Dezember 2016;

Die Fachschule Warth kann sich auch dieses Jahr über eine **100.000-Liter-Kuh** freuen. Nach der Rekord-Kuh „Lisa“ im Vorjahr hat nun auch die **elfjährige Kuh-Dame „Nagerl“** die magische Grenze geknackt.

„In Summe entspricht die Menge von 100.000 Liter Milch in etwa dem Fassungsvermögen von drei Milchtanklastern. Jedoch ist ‚Nagerl‘ keine Hochleistungskuh, denn die werden gar nicht so alt. Bei uns in Warth hingegen erleben die Kühe auch den Lebensabend und verfügen dennoch über eine beachtliche Milchleistung“, erklärt stolz Tierzuchtlehrer **Ing. Hans Rigler**. „Nur eine gesunde Kuh gibt so viel Milch und erreicht so ein stolzes Alter von elf Jahren“, so Riegler.

Die durchschnittliche Lebensleistung einer Kuh in Österreich liegt bei rund 28.000 Liter Milch bzw. bei durchschnittlich 20 Liter Frischmilch pro Tag - Hochleistungskühe geben jedoch weit mehr. Nagerl gab bis dato hingegen knapp 25 Liter pro Tag und das über ein Jahrzehnt hinweg, was eine wahre Höchstleistung ist.

„Nagerl“ ist mittlerweile nach „Elite“, „Prixi“ und „Lisa“ die vierte Rekordkuh mit einer Leistung von an die

100.000 Liter Milch. Erfolgsfaktoren sind für Rigler, dass das Futter von den Feldern des Schulbetriebes kommt und das Stallpersonal immer ein waches Auge auf die Tiere hat, um die Rundumversorgung zu garantieren.

Erfolgsrezept: Fachkundige Betreuung und regelmäßige Bewegung

Um die Marke von 100.000 Litern zu knacken spielen neben den genetischen Voraussetzungen vor allem die fachkundige Betreuung der Tiere und die tiergerechte Fütterung wesentliche Rollen. Zudem ist die Bewegung und somit der Muskelaufbau von großer Bedeutung. Im großzügig angelegten Laufstall haben die Tiere ein tägliches Bewegungsprogramm. Fitness

ist somit bis ins hohe Alter garantiert, wie Nagerl, die bereits neun Kälber zur Welt brachte, eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Für das optimale Herdenmanagement sorgt das Stallpersonal unter der Leitung von **Franz Pürer**. **Auch die Schüler tragen zum Erfolg im Kuhstall wesentlich bei, denn sie helfen tatkräftig mit und unterstützen zu den Melkzeiten in der Früh und am Nachmittag das Personal.**



V.l.: Stallmitarbeiter Christoph Ungerhofer, Tierzucht-Experte Ing. Hans Rigler, Alexandra Pfneisl und Dennise Leibetseder präsentieren die Rekord-Kuh „Nagerl“.

Neuer Zuchtstier an der LFS Warth

Warth, Dezember 2016;

Bei der Novemberv versteigerung in Greinbach konnte für die LFS Warth ein junger Zuchtstier erworben werden. Bei „**Mike**“ handelt es sich um einen Mint-Sohn aus der MG-Tochter „Antonia“ vom **Zuchtbetrieb Haberl aus Birkeld**.

Die Vererbungsschwerpunkte des jungen Vererbers liegen in der Milchmenge bei sehr gut zu erwartenden Exterieurwerten. Großbrahmige Nachzucht mit sehr gutem Fundament- und hervorragenden Eutermerkmalen ist zu erwarten.

Problemlose Geburten und sehr gute Fitnesswerte insgesamt, vor allem im Eutergesundheitsbereich runden das Vererbungspotenzial ab.

Der Stier selbst ist rot gedeckt, äußerst rahmig und sehr korrekt in den Körperverbindungen.

Bei der Steiermarkschau anlässlich der Halleneröffnung in Traboch wurden einige Embryonenpakete von der Stiermutter „Antonia“ vermarktet.

Anmeldungen für den Natursprung sind, wie auch schon bisher, erforderlich.

Tel.: 02629/2222/57 morgens bis 9.00 Uhr und nachmittags ab 14.30 Uhr. (Sprunggeld 15,50 €)



Soziale Ausbildung mit Zukunft Neue Kinderbetreuerinnen ausgebildet

Warth, 21. Dezember 2016;

An der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth fand gestern die kommissionelle Prüfung zur Kinderbetreuerin statt.

„17 Schülerinnen des **dritten Jahrganges ‚Betriebs- und Haushaltsmanagement‘** schlossen die Ausbildung zur Kinderbetreuerin an der LFS Warth erfolgreich ab“, erklärte Klassenvorstand **Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer**.

„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 **Ing. Maria Haring**, Koordinatorin der Sozialen Dienste.

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

Die Prüfungskommission bestand aus den Lehrerinnen **Margit Geishofer**, **Ing. Maria Haring** und **Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer**.

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 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.



Die neuen Kinderbetreuerinnen mit dem Prüferteam und dem Hausherrn Direktor DI Franz Aichinger.

Die besten Forstprofis gekürt 25. Jubiläums-Waldarbeitswettbewerb für Schüler

Warth, 22. Dezember 2016;

„Beim traditionellen Waldarbeitswettbewerb des Landjugend-Schulsprengels der LFS-Warth konnten die Schüler den fachgerechten Umgang mit der Motorsäge unter Beweis stellen und einer breiten Öffentlichkeit präsentieren“, betont **Förster Mag. Karl Lobner**. „Der Wettkampf bestand aus den Bewerben: **Falkerb, Kombischnitt und Präzisionsschnitt**. Die Entscheidung um die Stockerlplätze fiel dann beim spannenden Kettenwechseln der Motorsäge, wo Sekunden über die Platzierung entschieden“, so Forstmann Lobner, der für die Organisation verantwortlich zeichnet.

Gesamtsieger bei den Burschen wurde **Thomas KRONAUS** (3.Jg.) vor **Gerald SCHRAMMEL** (4.Jg.) und **Lukas Lechner** (2.Jg.) als Drittplatzierter. Aber auch aus den ersten Jahrgängen konnten sich manche schon relativ weit

vorne platzieren, was sehr erfreulich in das kommende Jahr blicken lässt.

Praxisgerechte Forstausbildung

Dieser Wettbewerb unterstreicht den hohen Stellenwert der praxisgerechten Forstausbildung an der Fachschule Warth und ist die Vorbereitung für die im Frühjahr stattfindenden Bezirks- und Gebietsentscheide sowie dem Landesentscheid der Landwirtschaftlichen Fachschulen.

Von den Sponsoren **Stihl**, **Husqvarna**, **Jonsered**, **Lieco-Forstpflanzen**, **Grube-Forst** und dem **Lagerhaus Technikzentrum Grimmenstein** wurden zahlreiche Preise für die Teilnehmer gespendet. Schiedsrichter waren **Förster Mag. Karl Lobner**, **Oberförster Ing. Hermann Mayer** und **Forstwirtschaftsmeister Karl Kogelbauer**.



Pensionierung des Leiters der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in NÖ Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn tritt in den Ruhestand

St. Pölten/Tulln,
Dezember 2016;
Hofrat Dr. Friedrich

Krenn, Leiter der Abteilung Landwirtschaftliche Bildung in Niederösterreich, trat mit dem 1. Dezember in den wohlverdienten Ruhestand. Seit 16 Jahren war Dr. Krenn für die Bildungsarbeit an den Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen verantwortlich. Einen besonderen Namen machte sich Dr. Krenn als scharfsinniger und versierter Jurist, der für Rechtssicherheit im Schulalltag für Schüler sowie Lehrer gleichermaßen sorgte.

Die Agenden der Abteilungsleitung übernimmt nun interimistisch **Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald**.

Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz würdigte seine Verdienste für Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich. „In den 16 Jahren, die Dr. Krenn nun die landwirtschaftlichen



Fachschulen leitet, hat er unter Beweis gestellt, dass er eine Persönlichkeit mit Führungsqualität und Weitblick ist. Besonders hervorzuheben ist sein engagierter Einsatz für die Landwirtschaftsschulen, der weit über das übliche Arbeitspensum hinaus reichte, wofür ich ihm sehr danke“, so Schwarz.

Dr. Friedrich Krenn betonte abschließend, dass er stolz sei auf die Leistungen der Landwirtschafts-

schulen, die ihre Verantwortung im agrarischen Bildungsbereich sehr ernst nehmen. „Die gemeinsame Arbeit an der stetigen Erneuerung der Bildungsangebote wird von den Schulen vorbildlich umgesetzt. Mir war dabei besonders wichtig, dass die Schüler und deren bestmögliche Ausbildung im Mittelpunkt stehen“, so Krenn.

Derzeit wird an der Neuordnung des landwirtschaftlichen Schulwesens gearbeitet, wobei sechs Schulstandorte mit Partnerschulen zusammengeführt werden. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt, jetzt gilt es konkrete Schritte zur Fusion der Schulen zu setzen und Chancen wahrzunehmen.

„Ich wünsche den Landwirtschaftsschulen, dass sie aus diesem Reformprozess gestärkt hervorgehen und die Erfolgsgeschichte der blau-gelben Berufs- und Fachschulen fortschreiben“, so Krenn.



Das agrarische Bildungszentrum in der Buckligen Welt



Wir freuen uns auf Euer Kommen!

TAG DER OFFENEN TÜR

Fr. 24. Februar 2017

Um 14.00 Uhr beginnen die Schulführungen!

Dreijährige Fachschule „Landwirtschaft“ und „Betriebs- und Haushaltsmanagement“

Einjährige Spezialausbildung „Metallbearbeitung“



BILDUNGS ZENTRUM

LFS Warth - 2831 Warth, Aichhof 1
02629/2222-0 www.lfs-warth.ac.at



Das agrarische Bildungszentrum in der Buckligen Welt



Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Schmankerlmarkt

Sa. 1. April 2017

9.00 - 17.00 Uhr

Verkauf selbst erzeugter Schmankerl, wie Geselchtes, Würste, Brot, Milchprodukte, Most, Fruchtsaft und Osterhasen.
Warme Speisen und Schulcafé.



BILDUNGS ZENTRUM

LFS Warth - 2831 Warth, Aichhof 1
02629/2222-0 www.lfs-warth.ac.at

Alle Kurse samt
Kursbeschreibung
entnehmen sie unserer
Homepage unter:
www.lfs-warth.ac.at

Hier könnte Ihr Inserat
für Sie werben...
absolventenverband@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
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
DIGITAL · DRUCK
OFFSET · DRUCK
TEXTIL · DRUCK
Canon
Telefon 02642/523 81, Fax DW 3
e-mail: gangl@druckundkopie.at
2870 ASPANG, Gutenberggasse 1

Silomaishits 2017

SATIVO FAO ca. 260
Schneller, höher, mehr

NEU

- neuer Maßstab in der Jugendentwicklung
- riesige Trockenmasseerträge
- hohe Stärkeerträge

DANUBIO FAO 270
Da steigt der Energiepegel

BIO

- schnelle Jugendentwicklung
- hohe Pflanzenverdaulichkeit
- besticht durch Stärkeertrag und -qualität
- sehr gute Körnermaisleistung

ANGELO FAO 290
Mehr Kilo im Silo

BIO

- sehr rasche Jugendentwicklung, kältetolerant
- höchste Grün- und Trockenmasseerträge
- hohe Energiedichte durch hohen Kornertrag
- ausgezeichnete Zellwandverdaulichkeit

www.saatbau.com

**Saatmais
Frühbezugsrabatt**

EUR 3,-/Pkg. (inkl. USt.)
bis 22. Februar 2017



SAATBAU
Saat gut, Ernte gut.

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 4 -
- Brennstoffe • Tankstelle • Lebensmittelmarkt

Bau & Gartenmarkt Grimmenstein

Tel. 02644/7341-50

Technikzentrum Grimmenstein

Tel. 02644/37137

■ Lagerhaus GmbH.

www.lagerhaus-rlg.at



Mais- und Pflanzenschutztag

Freitag, 20. Jänner 2017,
19 Uhr: Gasthaus Halbwax in Lichtenwörth

Freitag, 27. Jänner 2017,
19 Uhr: Gasthaus Pichler in Petersbaumgarten

Bei beiden Veranstaltungen wird
DI Günther Kodym
über die Versuche an der Schule berichten!

EINLADUNG ZUM MILCHSTAMMTISCH

Termin: Dienstag, 21. Februar 2017, 19.30 Uhr

Ort: LFS Warth, Aichhof 1, Speisesaal

Referenten:

Dipl.Päd. OLWR Ing Josef Weber, Milchbäuerin Christiane Eisinger,
Milchprinzessin Daniela Beiglböck

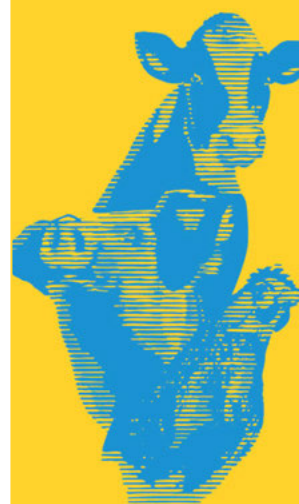
Thema:

- Aktuelle Entwicklungen im Milchbereich, Produktpräsentation und „Milch“ erleben

Auf zahlreiche Teilnahme freuen sich

LM Hubert Piribauer e.h.
Stammtischsprecher

Ing. Hans Rigler e.h.
Stammtischfachberater



www.schaumann.at
info@schaumann.at

2345 Brunn/ Gebirge, Jakob Fuchs-Gasse 25-27
☎ 022 36 / 316 41

FWG
K R U M B A C H
UMWELTFREUNDLICHES HEIZEN

**Ihr Partner für
ENERGIEHOLZ**

Tel. u. Fax: 02647 / 42155
Mobil 0676 / 6653917



Raiffeisen. Meine Bank

