Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule

Hatzendorf

Absolventenverein

www.fachschule-hatzendorf.at

Nachrichten von Schule und Betrieb

Das Team der LFS Hatzendorf und die Schülerinnen und Schüler wünschen allen Absolventinnen und Absolventen einen schönen Sommer!

Aus dem Inhalt:

- Vorwort
- Termine
- Josef Pferscher im Ruhestand
- „LEBENS"-Mittel von der Schule
- Beschäftigungsmaterial Schweine - Projekt
- Geflügelhaltung intensiv
- Projektwoche BL Jahrgang
- International trotz Lockdown
- Teichwirtschaft - Projekttage
- Fahrsicherheitstraining in Lebring
- Ing. Mario Hütter - GF MR Steiermark
- Anmeldung zum Schulbesuch
- Sonnenstrom an der Schule
- Landwirtschaft Plus und Anmeldung
- Gemüsebau aktuell und Absolventin Irene Gombotz stellt sich vor
- Facharbeiter gesucht

25. Jahrgang Juni 2021 Nr.: 94

Liebe Hatzendorfer Absolventen und Freunde der Landwirtschaftsschule!

„Der Acker ist immer vorne“, titelte der ehemalige Schriftleiter der steirischen Bauernbundzeitung NEUES LAND, Prof. Fred Strohmeier ein Prologbüchlein mit Gedichten für ländliche Feste. Im gleichnamigen Prolog zeichnete der begnadete Schreiber das zeitlose Bild des pflügenden Bauern, der nach jeder Fahrt sein Gespann am Vorgewände wendet und immer wieder den Acker vor sich hat. Mich berührt dieses Bild bäuerlichen Wirtschaftens. Im ewigen Kreislauf der Jahreszeiten stehen wir immer wieder vor einem herausfordernden Neubeginn. Ziel allen Strebens ist der Erhalt eines gesunden bäuerlichen Familienunternehmens als Lebensgrundlage für eine folgende Generation. Dieses Prinzip ist für viele Höfe über hunderte Jahre zurück verfolgbar, Nachhaltigkeit im besten Sinne des Wortes.

Das Leben in unserer Landwirtschaftsschule folgt mit den Schuljahren letztlich auch dieser Gesetzmäßigkeit. Jedes Jahr im Herbst dürfen wir mit jungen Leuten neu beginnen, ihre Jugendzeit ein Stück begleiten, um sie nach der Schulzeit ins eigenverantwortliche Leben wieder zu entlassen.

In wenigen Wochen beenden wir das Schuljahr 2020/21. Ein besonders herausforderndes Jahr für unsere Dirndln und Buam sowie für das Team der Fachschule geht dem Ende zu. Keine Hatzendorfer Müttertage, keine Jungzüchterbewerbe, kein Hausball, kein Maibaumaufstellen, keine Sommersportspiele, kein Schul- und Absolventenfest, ist nur ein Auszug aus der Liste der Aktivitäten, die abgesagt werden mussten. Gleichzeitig ist viel Wertvolles durch Flexibilität, Kreativität und Einsatz unserer Leute in der Fachschule gelungen. Mit daheim lernen (distance learning) konnte der Theorieunterricht abgefangen werden, auch Tests und mündliche Prüfungen wurden online durchgeführt. Da Unterricht in Kleingruppen mit Ausnahme weniger Wochen möglich war, konnte der Praxisunterricht, wie vorgesehen, in Präsenz abgehalten werden. Auch die Projektwochen der 2. Klasse, geteilt in Herbstanbau und Frühjahrsanbau, fanden in gewohnter Weise statt. Das Highlight Handwerkswoche im Betriebsleiterlehrgang fand mit dem Programm: Staplerkurs, Korbflechten, WIG-Schweißen, Baggerkurs, Elektrotechnik, Teichwirtschaft, Imkerei - Arbeiten am Bienenstand, Fahrsicherheitstraining, Lebensmittel-Sensorik und Aufschnitt-Platten-Legen sowie Wertholzerziehung begeisterte Teilnehmer und Lehrende. Weitere Zusatzausbildungen und Seminare, wie die Qualifizierung nach dem Tierarzneimittelkontrollgesetz und zur neusten Technik bei satellitengesteuerten Fahrsystemen, werden noch stattfinden.

Als systemrelevanter Bereich war der Hatzendorfer Hofladen, unter konsequenter Beachtung der notwendigen Hygienemaßnahmen, zu den gewohnten Zeiten durchgehend geöffnet. Einmal mehr konnte sich die Qualität der regionalen Lebensmittel aus der Landwirtschaftsschule Hatzendorf bei der österreichischen Spezialitätenbewertung in Wieselburg sehen lassen: 4 x Gold, 4 x Silber und 1 x Bronze. Herzlichen Glückwunsch dem Team der Lehrfleischerei unter Fleischer- u. Landwirtschaftsmeister Franz Fink und allen Schülern, die an diesen Spezialitäten gearbeitet haben!

Landesrat Johann Seitinger, als Agrarlandesrat Mitglied der Landesregierung und deshalb politischer Chef der steirischen Landwirtschaftsschulen, besuchte kürzlich die Fachschule und die pflanzenbauliche Versuchsstation Hatzendorf mit erfreulicher Kunde im Gepäck: Das Lebensmittelverarbeitungszentrum der Fachschule mit Fleisch-, Milch- und Obstverwertung soll, als Investition in die ländliche Jugendbildung, um rund drei Millionen Euro ausgebaut werden. Damit geht ein jahrelanger Wunsch der Hatzendorfer in Erfüllung. Es ist geplant, die Lehrfleischerei, welche auch der Praxisausbildung der Fleischverarbeiter und Fleischverkäufer aus der Landesberufsschule Bad Gleichenberg dient, neu zu errichten. Das Gebäude der bestehenden Lehrfleischerei wird für die Lehrmolkerei adaptiert. In den frei werdenden Räumen der aktuellen Milchverarbeitung sollen Praxisräume für Obstverarbeitung entstehen. Nachdem wir bereits ein Raum- und Funktionsprogramm erstellt haben, kann 2021 die Planung erfolgen und 2022 mit dem Neubau begonnen werden.

Mit Ende Mai verabschieden wir die 2. Klasse in die Ferien sowie gleichzeitig in die 4-monatige Praxis und planen das Schuljahr 2021/22. Erfreulicherweise ist die Ausbildung in der Landwirtschaftsschule Hatzendorf als Lebensschule in der Region gut verankert und bei der ländlichen Jugend wertgeschätzt. Wir werden im Herbst 2021 wieder mit zwei ersten Klassen in der 3-jährigen Fachschule starten. Die berufsbegleitende Fachschule LANDWIRTSCHAFT PLUS geht mit einer starken Klasse in den

Termine u. Veranstaltungen

Aufgrund der Pandemie ist es derzeit nicht möglich, fixe Terminzusagen für Weiterbildungsveranstaltungen bekannt zu geben!
Wir ersuchen Sie, sich über das Internet über allfällige Veranstaltungen zu informieren!

dritten Durchgang.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien einen schönen Sommer, der von Unwettern verschont bleiben möge, Ackerkulturen, Gärten und Vieh mögen als Lohn Ihrer Mühe gut gedeihen. Die Arbeit zu eigenem und fremden Wohl schenke Ihnen Zufriedenheit. Bleiben Sie gesund!

Ihr Franz Patz

Josef Pferscher

– 45 Jahre im Dienste der Versuchstätigkeit der landwirtschaftlichen Fachschulen

Die Versuchsstation für Pflanzenbau Hatzendorf, früher als Versuchsreferat Steiermark bekannt, ist ein Fachteam der Abteilung 10/ Land- und Forstwirtschaft, Referat Landwirtschaftliches Schulwesen. Mit Beginn dieses Jahres sind die Fachschule Hatzendorf und die Versuchsstation für Pflanzenbau mit dem Einzug in den ehemaligen Internatstrakt räumlich und organisatorisch noch enger zusammengerückt.

Die Mitarbeiter des Fachteams verstehen sich als Vermittler zwischen Grundlagenforschung und praktischer Anwendung in der Landwirtschaft. Ihr Ziel ist es, durch wissenschaftlich fundierte Versuche vor allem in den Lehrbetrieben der steirischen Land- und forstwirtschaftlichen Fachschulen praxisrelevante Erkenntnisse zu gewinnen. Diese Erkenntnisse sollen anschaulich und nachvollziehbar den Landwirtschaftlichen Fachschulen, einem fachlich versiertem Publikum sowie einer breiten Öffentlichkeit nähergebracht werden.

Seit 45 Jahren ist Josef Pferscher mit diesem Versuchswesen untrennbar verbunden. Nach seiner Ausbildung in Grottenhof-Hardt und einer kurzen Etappe in der Raika Pöllau b. Gleisdorf begann er 1976 seine Laufbahn im Versuchswesen, damals noch in der Obstbauschule Wetzawinkel. 1997 erfolgte die Übersiedlung nach Hatzendorf.

In diesen vielen Jahren in der Versuchstätigkeit hat sich Sepp Pferscher als ein kontaktfreudiger und kooperativer Mitarbeiter bewährt. Seine umfassende landwirtschaft-

liche Erfahrung, profunde Kenntnisse in der Statistik und EDV und seine langjährige Erfahrung haben das Versuchswesen geprägt. Die gute Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Lehr- und Versuchsbetriebe der Fachschulen bzw. verschiedenen einschlägigen Institutionen wie z.B. der Landwirtschaftskammer war ihm immer ein

besonderes Anliegen.

Mit 30. April 2021 ist Josef Pferscher in den wohlverdienten Ruhestand eingetreten. Als Anerkennung seiner Leistung bekam er sein Pensionsdekret persönlich von Landesrat Hans Seitinger überreicht. Wir freuen uns dabei über seine Zusage, dass wir auch zukünftig auf seine reiche Erfahrung zurückgreifen können.

Wir wünschen Sepp Pferscher für seinen (Un)Ruhestand alles Gute, Gesundheit und Freude.

Die Mitarbeiter der Versuchsstation für Pflanzenbau Hatzendorf

„LEBENS“ – MITTEL
aus der Fachschule Hatzendorf

Frischfleisch, Grillfleisch, Räucher- und Wurstwaren, Frischmilch, Joghurt, Frisch- und Schnittkäse, Bauernbrot, Kürbiskernöl, Kürbis-Knabberkerne, Honig sowie Edelbrände. Dies alles sind „LEBENS“ - MITTEL, die im Laufe des Jahres in Hatzendorf veredelt und produziert werden.

Eine Besonderheit unserer Produkte ist nicht nur, dass die Schüler und Schülerinnen bei der Erzeugung unserer hochwertigen und regionalen Produkte im Praxisunterricht stark eingebunden werden, sondern auch, dass nahezu die komplette Rohware aus eigener „Hatzendorfer“ Produktion kommt. Von den Ackerkulturen und dem Obst bis zu den Bienen, den Rindern und den Schweinen kommt alles von „Hatzendorfer“ Flächen und Tieren. Noch mehr regional mit noch kürzeren Transportwegen geht nicht!
Diese Synergien zwischen Betrieb und Schule, erlauben es uns, den Schülern und Schülerinnen die Kreis-

läufe zwischen Pflanzenproduktion, Tierhaltung sowie Verarbeitung und Vermarktung aktiv näher zu bringen. Auf diese Weise entstehen Verknüpfungen der unterschiedlichen landwirtschaftlichen Teilbereiche, welche wiederum die Grundlage für fächerübergreifendes und vernetztes Lernen darstellen.
Um hochqualitative regionale

Lebensmittel zu erzeugen, benötigt es also auch das Wissen über die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln. Auf diese Verbindung von Theorie und Praxis, wird daher bei uns an der LFS Hatzendorf besonders viel Wert gelegt.

Ebenfalls möchten wir die verantwortlichen Personen der einzelnen Produktsparten kurz vorstellen und diese Gelegenheit gleich nutzen, um uns für ihren unermüdlichen Einsatz zu bedanken.

- **Michaela Temmel:** Hauptverantwortlich für Verkaufsladen und Vermarktung
- **Franz Fink:** Hauptverantwortlich für die Fleischverarbeitung
- **Andreas Windhaber:** Fleischverarbeitung
- **Lorenz Hütter:** Fleischverarbeitung
- **Karin Safner:** Hauptverantwortlich für die Milchverarbeitung
- **Rupert Spörk:** Hauptverantwortlich für Honig u. Edelbrände, Praxisunterricht Obstbau u.Imkerei
- **Irmina Friedl:** Hauptverantwortlich für Brot, Praxisunterricht Fleisch und Brot
- **Eva-Maria Sitzwohl:** Praxisunterricht Milch
- **Daniel Kranz:** Praxisunterricht Fleisch

Doch wie kommt man zu den hochwertigen Lebensmitteln aus „Hatzendorfer“ Produktion?

Alle unsere Produkte findet man in unserem Hofladen, der während des Schuljahres jeden Freitag von 8 Uhr bis 15 Uhr geöffnet ist. Ebenfalls ist seit diesem Jahr unser neuer Selbstbedienungsautomat vor dem Internatsgebäude in Betrieb. Dieser ist 24 Stunden am Tag mit Lebensmitteln aus der land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf befüllt. Man muss also nie mehr, egal zu welcher Tages- oder Nachtzeit, auf „Hatzendorfer“ Produkte verzichten!

Daniel Kranz und Irmina Friedl

Schülerprojekt LFS Hatzendorf mit dem Fleischhof Raabtal und Spar Tann Graz:

„Beschäftigungs-material Schweine“

Vor einigen Monaten bereits sind die Firma TANN-SPAR, vertreten durch den Leiter TANN Graz, Siegfried Weinkogl und TANN Tierärztin Dr. Kerstin Schön und dem Schlachthof Raabtal, vertreten durch den ehemaligen Geschäftsführer Johann Kaufmann sen. (bereits in Pension) und dem jetzigen Geschäftsführer Johann Kaufmann jun. an die LFS Hatzendorf (Dir. Patz, Telser, Brantner) herangetreten, ob es möglich wäre, ein Beobachtungsprojekt mit den Schülern zu starten, um zu sehen, welche Beschäftigungsmaterialien für Schweine besonders interessant wären.

Von 16 verschiedenen Beschäftigungsobjekten wurden 6 ausgewählt, als Vergleich dazu sollte es daneben auch jeweils eine Gruppe mit normalem Holzstück an der Kette geben, wie es heute meistens üblich ist.

Die 6 Beschäftigungsobjekte waren :

-Knabbersonne (aus Holz und Mais hergestellt)
-Heupellets über Spot-Mix verabreicht
-Hackschnitzel , gemischt mit Maiskörnern
-Leckmasse
-Hanfpflanzen
-Bite and Rite (Gummi- Stangen zum Kauen)

Nachdem auch die Schüler (Praxisgruppe – Schweinehaltung) zugestimmt hatten, begann Anfang 2021 der Beobachtungsversuch mit den ersten Mastgruppen.

Zu diesem Zweck wurden 6 Mastabteile mit Kameras ausgestattet, welche sich bei Bewegung der Schweine einschalten. Somit werden die Schweine 24 Stunden überwacht und auch aufgezeichnet.

Alle 2 Wochen werden dann Zeitabschnitte in der Dauer von 4 Stunden, beginnend von 6 Uhr früh bis 10 Uhr vormittags, 2 Wochen später dann die nächsten 4 Stunden, von 10 Uhr bis 14 Uhr , usw. am PC angeschaut und ausgewertet.

Somit werden die Aktivitäten, bzw. die Kontakte zum Beschäftigungsmaterial insgesamt 24 Stunden innerhalb der Mastperiode von den Schülern beobachtet.

Die Kameras wurden finanziert von der Fa. Raabtal- Schlachthof und von deren Mitarbeitern aufgebaut, unterstützt von unserem Hausmeister und Elektriker Herrn Rene Friedl, welcher auch bei den Auswertungsarbeiten maßgeblich mithilft.

Festgehalten und ermittelt werden folgende Aspekte :

- Anzahl, wie oft das Beschäftigungsmaterial von den Schweinen kontaktiert wird
- Zeitdauer der Beschäftigung
- Abnützung des Beschäftigungsmaterials
- Kosten des Beschäftigungsmaterials
- Positive und negative Gründe für den Einsatz in der Praxis

Ing. Johannes Brantner

Geflügelhaltung intensiv

im Betriebsleiter – Jahrgang

Ab dem zweiten Schuljahr ist die Geflügelproduktion Teil der theoretischen und praktischen Grundausbildung in der Nutztierhaltung. Dabei lernen die SchülerInnen die wichtigsten züchterischen Grundlagen, den Weg vom Brutei bis zur Legehenne bzw.Masthuhn und die dazugehörigen Managementmaßnahmen. Weitere Schwerpunkte sind Fütterung, Hygiene und gefährliche Krankheiten und deren Vorbeugung.
Auch wird auf andere Geflügelarten eingegangen.

Im praktischen Unterricht nutzt die FS Hatzendorf eine Kooperation mit dem Legehennenbetrieb Hebenstreit in Haselbach, mit einem modernen Stall mit 18 000 Legehennen in Freilandhaltung.
Die Mastgeflügelpraxis absolvieren die Schüler bei Manfred Koller, der insgesamt Platz für 50 000 Masthendl hat.

Im Betriebsleiter – Jhg. gibt es für die Geflügel-Praxisgruppe (heuer 8 Schüler) und zusätzlich interessierte Schüler des 3.Jhg eine spezielle Geflügelpraxis, bei der an 4 Praxistagen am Vormittag Geflügelexperten referieren und am Nachmittag Exkursionen zu verschiedenen Geflügelbetrieben gemacht werden.
Referiert jeweils 4 Stunden am Vormittag haben mit folgenden Themen:

Geflügelreferent der LWK Anton Koller:
„Betriebswirtschaftliche und rechtliche Bereiche im Hühnerhaltungsbereich samt Stallbau“

Steuerberater Mag. Martin Lang, Kapfenstein :
„Steuerliche Aspekte und Neuigkeiten in der Landwirtschaft, besonders im Geflügelbereich“

Geflügel – Fachtierarzt Dr. Peter Mitsch, Wien :
„Wichtige Hygienemaßnahmen und die Gesunderhaltung der Geflügelherde“

Geflügelreferent Anton Koller :
„Puten-, Weidegans-, und Entenhaltung. Wirtschaftlichkeit und spezielle Anforderungen“

An den Nachmittagen wurden folgende Betriebe besucht und die jeweilige Geflügelhaltung mit den Haltern diskutiert:

Masthendlhaltung Manfred Koller, Höflach – 50 000 Mastplätze
Putenmast Petra Heschl-Winkler, Unterlungitz - 8 500 Mastplätze
Junghennenaufzucht Johannes Grabner , Gschmaier/Ilz – 35 000 Aufzuchtplätze
Steir. Weidegans–Haltung samt Direktvermarktung Obfrau Margit Fritz, Fernitz und Benjamin Thurner, Breitenfeld

Ing. Johannes Brantner

Einblicke in die Projektwoche des BL Jhg. 12.04.-16.04.2021

International trotz Lockdown!

Einblick in eine Exkursion, in der trotzdem alle Corona-Maßnahmen vorbildlich eingehalten wurden.

Dass die Hatzendorfer auch über Grenzen hinweg schauen, hat sich im März gezeigt. Im Rahmen eines virtuellen Mobilität Erasmus+ Programmes, welches von der Schule in Sentjur, Slowenien, veranstaltet wurde, war unsere Schule trotz Corona „international“ präsent.

Ziel dieses virtuellen Zusammentreffens über die Meeting-Plattform Zoom war es, den teilnehmenden Jugendlichen aus Slowenien unsere Schule, die Tierhaltung in unserer Schule und vor allem die vielfältige Praxis auf kreative Weise darzustellen. Zoom bietet die Möglichkeit, sich per Videochat miteinander im Netz zu „treffen“.

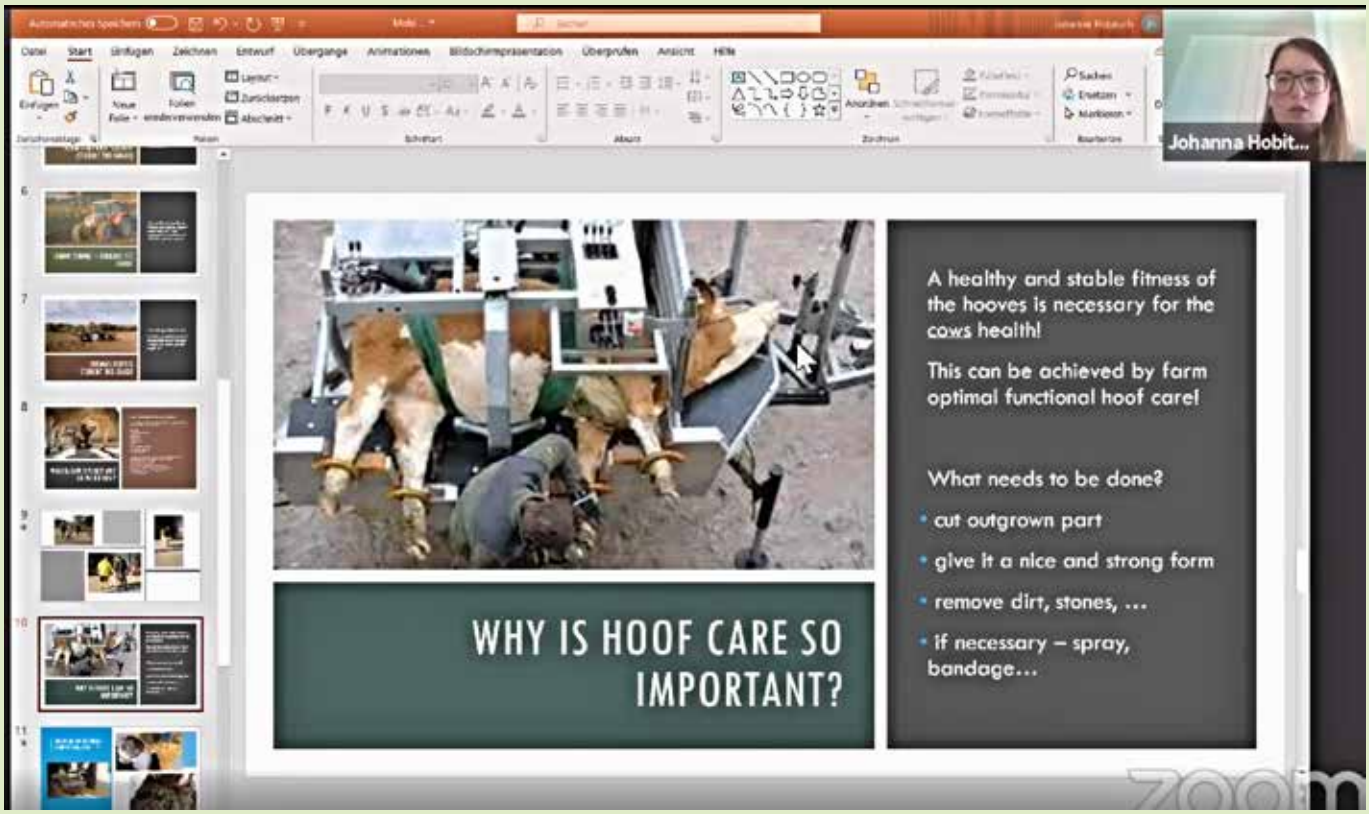
Nach einer Begrüßung von Herrn Dir. DI Franz Patz wurden die Ausbildungsmöglichkeiten an unserer Schule präsentiert, sowie Videos, über uns und die Landwirtschaft, welche auch von den Schülern trotz kurzfristiger Planung hervorragend produziert wurden, abgespielt. Ganz besonders dürfen wir seitens der Schüler Herrn Thomas Klepeis, der momentan die Betriebsleiterklasse besucht, hervorheben, der mit viel Herzblut und auch einigen Nachtschichten so tolle Videos für unsere slowenischen Kollegen zusammengestellt hat.

Die sprachlichen Unterschiede stellten keine Barriere dar, war doch der ganze Tag in Englischer Sprache durchgeplant. Den äußerst interessierten Schülerinnen und Schüler aus Slowenien wurde nicht nur unsere Schule virtuell vorgestellt, auch konnten sie zusehen, wie der Praxisunterricht abläuft.

So wurden sie „virtuell“ durch die Schule getragen, konnten in der Metalltechnik einen Blick über die Schulter der Schüler der ersten Klassen werfen, die fleißig am Gestalten ihrer Werkstücke waren, den Verkauf im Hofladen beobachten, unseren neuen Verkaufsautomaten bewundern und auch bei der Brotbackpraxis einiges über die Herstellung von Bauernbrot erfahren. Schade, dass die herrlichen Gerüche von frisch Gebackenem noch nicht virtuell übertragen werden können. Nachdem der Schwerpunkt des Tages in der Tierhaltung liegen sollte, fand der letzte fachliche Teil und der Abschluss direkt im Rinderstall statt, wo nicht nur unsere Produktionsweise gezeigt wurde, sondern auch fachliche Diskussionen zu den Themen Fütterung, Züchtung und Pflege entbrannten.

Die Meinungen am Ende waren eindeutig – so interessant doch diese virtuellen Möglichkeiten sind, ein „echtes“ Gespräch kann nicht ersetzt werden. Es bleibt zu hoffen, dass wir die online geschmiedeten Pläne über gegenseitige Exkursionen bald in die Tat umsetzen dürfen.

Johanna Hobitsch



Projekttage 3. Jhg. Teichwirtschaft

und Erneuerung des kleinen Schulteiches in Kalsdorf

Anläßlich der Projekttage im 3. Jhg. haben sich etliche Fischerei - und Teichwirtschaftsbegeisterte Schüler angemeldet, um sich im Rahmen der Fischzucht und Teichwirtschaft weiterzubilden.
Fischereimeister Hubertus Rotherman, von der Besatzfische- Zucht Rotherman in Kirchberg an der Raab stellte uns seine Teichwirtschaft, welche 50 Hektar Teichfläche umfaßt, von denen die ältesten bereits über 300 Jahre alt sind, vor.
Bereits in 3. Generation züchtet die Familie Rotherman in erster Linie Karpfen, Zander, Hechte und Schleie zum Verkauf an Teichbesitzer, um ihre Teiche damit zu besetzen.
In besonders natürlicher und extensiver Weise wachsen die Brut und die Jungfische auf, was sich in der Gesundheit und im guten Wachstum der Fische zeigt.
Die Ausbildung in der Fischereiwirtschaft, die Fortpflanzung der Fische, die erste Aufzuchtperiode, Management und Fütterung, sowie einige wichtige Fisch-Krankheiten wurden den Schülern erklärt.
Danach halfen die Schüler mit, beim Umsetzen der Elterntier – Zander von den kleineren Zuchtteichen zum großen Hauptteich, da die Laichperiode bereits abgeschlossen war.
Die Zander- Laichnester wurden danach von den Schülern in einen Aufzuchtteich versetzt.

Dann ging es weiter zu den beiden Schulteichen der LFS Hatzendorf, zur ELP Kalsdorf bei Ilz.
Nachdem im vorigem Jahr der große Teich erneuert und mit Karpfen und Zander neu besetzt wurde, wurde auch der kleine Teich oberhalb vom Altholz gereinigt, neu

ausgebaggert und die Böschung mit einheimischen Sträuchern und Bäumen in der Praxis mit den Schülern neu bepflanzt.
Auch wurde der kleine Teich bereits mit einsömmrigen Karpfen neu besetzt.
Mit den Schülern wurden die Fischarten in einem Teich und deren Besonderheiten, die Fütterung und die Überprüfung der Wasserwerte (pH – Wert, Sauerstoff- Wert, …) durchbesprochen und getestet.
Abschließend konnten die Schüler auch ihrer Leidenschaft, dem Angeln nachgehen, jedoch waren die Fische aufgrund des kühlen Wetters nicht in besonders großer Beißlaune.

Noch in diesem Sommer wird beim Schulteich eine Teich-Informationstafel aufgestellt, wo sich Spazier-

gänger über Fische und Teichwirtschaft allgemein und auch über den Schulteich speziell informieren können.
Finanziert wird diese Informationstafel vom Steirischen Teichwirteverband.

Auch ist bereits eine neue Fischerhütte mit eigenem Hälterungsbereich in Planung.

Johannes Brantner

Fahrsicherheits-training in Lebring

Schleudern, Driften, Bremsen. Von 14. bis 16. April absolvierten unsere Schüler der 3. Klasse das Fahrsicherheitstraining im ÖAMTC Trainingscenter in Lebring. Das Fahrzeug (den Traktor) lernten sie in ungewohnten Situationen kennen. Mit gezielten Übungen wurden die Traktore ins Schleudern gebracht und die richtige Reaktion auf solche Ereignisse trainiert. So manch ein Schüler hat sich dabei gewundert, dass so schwere Maschinen, die ansonsten eher träge und stabil auf der Straße unterwegs sind, so reagieren können. Nach einem Tag voller Action, konnten unsere Schüler das Übungsgelände des ÖAMTC so verlassen, dass sie auf solche Ereignisse gut vorbereitet sind. Natürlich hatten sie auch Spaß, das konnte man den Schülern sehr wohl ansehen.

Franz Raidl

Schriftliches Interview für die AbsolventInnenzeitung der LFS Hatzendorf

Ing. Mario Hütter, MBA

Landesgeschäftsführer des Maschinenring Steiermark

Besuchte die LFS Hatzendorf von 1992 bis 1994 (nicht absolviert!)

Lieber Mario! Du hast die Fachschule Hatzendorf in den Jahren von 1992 bis 1994 besucht. Wie sind Dein weiterer Bildungsweg und Dein bisheriger Berufsweg seitdem verlaufen?

Nach den beiden Schuljahren an der Fachschule Hatzendorf habe ich die sechsmonatige Fremdpraxis bzw. Heimpraxis absolviert. Im Anschluss an diese beiden Praktika wollte ich den Betriebsleiter-Lehrgang besuchen. Ich bekam jedoch die Möglichkeit, nach der erfolgreichen Ablegung einer Aufnahmeprüfung eine Schulausbildung an der HBLA Raumberg zu beginnen. Somit besuchte ich anstelle des Betriebsleiterlehrganges den Sonderlehrgang (=3jährige Ausbildung bis zur Reife- und Diplomprüfung/Matura) an der heutigen HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Nach dieser Ausbildung leistete ich meinen Präsenzdienst ab. Im Anschluss daran war ich sechs Jahre als Berater bei der Bezirksbauernkammer Feldbach tätig. Nach dieser Zeit begann ich meine Berufslaubahn beim Maschinenring. Bis zum heutigen Tag habe ich in unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen innerhalb der Maschinenring-Gruppe gearbeitet. Ich begann in der Steiermark als Leiter der Sparte Agrar. Nach zwei Jahren wechselte ich - ebenfalls als Leiter der Sparte Agrar - zum Maschinenring Österreich. Nach weiteren zwei Jahren im Dienste des Maschinenrings kehrte ich in die Steiermark zurück und wurde mit der Geschäftsführung des Maschinenring Steiermark betraut. In diesem Berufsbereich arbeite ich bis heute.

Du bist also bereits seit mehreren Jahren Geschäftsführer des MR Steiermark. Welche besonderen Gegebenheiten sind mit dieser beruflichen Tätigkeit verbunden?

Die Grundvoraussetzung ist jene, dass man ein Verständnis für Menschen innerhalb und außerhalb des Agrarbereiches zeigt und unternehmerische Führungsstile in die Betriebskultur integriert. Was sehr wichtig ist: Ein grundlegendes Wissen in Bereichen der Betriebswirtschaft und das richtige Erkennen, Anwenden und Lesen von Zahlen bzw. Statistiken. Was nicht zu unterschätzen ist: Ein gewisser „Mut zum Risiko“ soll gegeben sein. Ein Mut, welcher es erlaubt, „aus schwierigen Situationen ein Geschäft zu machen“ oder „in guten Situationen rechtzeitig einen Schlussstrich zu ziehen“. Eine fundierte Agrarausbildung in Kombination mit einem landwirtschaftlichen Hintergrund ist für meine berufliche Tätigkeit lebensnotwendig.

Gab es in den vergangenen Jahren eine verstärkte Zusammenarbeit des Maschinenring Steiermark mit der Fachschule Hatzendorf?

Mit der Fachschule Hatzendorf gab es in den vergangenen Jahren laufend eine sehr gute Zusammenarbeit. Einerseits sind das die jährlichen Möglichkeiten, die vielfältigen Leistungen des Maschinenrings im Betriebsleiter-Lehrgang zu präsentieren und die damit gebotenen Jobchancen zu vermitteln. Die zweite Art der Zusammenarbeit ist konkret jene Möglichkeit, dass FachschülerInnen beim Maschinenring ihr Pflichtpraktikum absolvieren können. Es gab bereits in der Vergangenheit mit meinem Geschäftsführer-Vorgänger eine Kooperation, welche FachschülerInnen die Absolvierung ihres Praktikums ermöglichte.

Im Rahmen Deiner Funktion als Landesgeschäftsführer des Maschinenring Steiermark bekommst Du auch viele Stellenbewerbungen von FachschulabsolventInnen. Welche Qualifikationen und Kompetenzen sollten die BewerberInnen haben?

Die Überzeugung soll vorhanden sein, dass es nicht nur eine Jobsuche ist, sondern dass es tatsächliche eine Freude an dem ist, was man tut. Demnach eine Glaubhaftigkeit, dass man seinen Beruf mit Freude machen möchte. Ich bekomme viele Stellenbewerbungen mit sehr guten Zeugnissen. Im Gespräch ist es dann jedoch auch notwendig, dass man das was man tut

bzw. in Wort und Schrift mitteilt auch glaubhaft rüberbringt. Personen, die den Weg einer dualen Ausbildung gehen und über landwirtschaftliche und handwerkliche Fertigkeiten verfügen, sind einfach gefragter als andere BewerberInnen. Sie bringen ein hohes Maß an Hausverstand und einen guten Zugang zur Arbeit mit. Das schätzt jede Arbeitgeberin und jeder Arbeitgeber! Bei der Bewerbung würde ich auch besonders empfehlen, dass praktische Kenntnisse (Pflichtpraktika, Arbeit am elterlichen Betrieb etc.) deutlich hervorgehoben werden.

Welche Ereignisse und Erfahrungen sind Dir aus Deiner Schulzeit an der FS Hatzendorf in guter Erinnerung?
Die Internatszeit war für mich sehr bereichernd. Im Internat wohnt und lebt man mit nahezu gleichaltrigen Menschen. Das findet daheim in dieser Intensität nicht statt. Speziell habe ich die Angebote der persönlichen Freizeitgestaltung genutzt. Sportliche Aktivitäten - egal ob Judo oder Fußball spielen – mochte ich besonders gern. Was mir nach meiner Ausbildungszeit auch immer wieder aufgefallen ist: Der Praxisunterricht an der Fachschule Hatzendorf ist extrem gut und vielfältig. Die dadurch erworbenen Kenntnisse konnte ich während meiner weiteren Schullaufbahn und im Rahmen meiner bisherigen Berufslaufbahn ideal nutzen. Ich begegnete während meiner Schulzeit in Hatzendorf auch vielen Menschen, die mir immer in guter Erinnerung bleiben werden. Nur ein Beispiel an dieser Stelle: Als „stationärer Versorger in Extremsituationen“ war der Troißinger Peter mit Wurstsemmeln und Ketchup für uns Schüler von „lebensrettender Bedeutung“.

Welche persönlichen und beruflichen Wünsche möchtest Du Dir in Zukunft noch erfüllen?
Für mich ist wichtig, dass ich weiterhin gesund bin, meinen Beruf ausüben kann und sportlich aktiv bin. Im Rahmen meiner Tätigkeit für den Maschinenring ist es mir ein großes

Anliegen, auch in Zukunft noch viel für die Landwirtschaft und für die Bäuerinnen und Bauern zu leisten.

Ich bedanke mich im Namen des Teams der Fachschule Hatzendorf und im Namen aller Absolventinnen und Absolventen für das Interview!

Hannes Bauer

Fachschule für Land- und Forstwirtschaft
Hatzendorf
Hatzendorf 110, 8361 Hatzendorf
Tel.: 03155-2252, Fax 03155-3644
E-Mail: lfshatzen@stmk.gv.at
Homepage: www.fachschule-hatzendorf.at

Das Land Steiermark
→ A10 – Land- und Forstwirtschaft

A N M E L D U N G für das Schuljahr 2021/2022

BewerberIn:	
Nachname:	Vorname:
Geburtsdatum:	Geburtsort:
Vers.Nr. des/der Schülers/in:	Versicherung:
Muttersprache:	Staatsbürgerschaft:
Konfession: röm-kath	Beginn Schulpflicht:
Fachbereich:	Vulgo:
9. Schuljahr ☐ Internat ☐ außerord. Schüler ☐	Hofübernehmer ☐ Fachkraft ☐
Straße: Nr.:	PLZ: …… Ort:
Politischer Bezirk:	Gemeinde:
Telefon Schüler:	E-Mail:
Eltern bzw. Erziehungsberechtigte	
Hauptkontakt ☐ Erz.-Berechtigt ☐	Hauptkontakt ☐ Erz.-Berechtigt ☐
Nachname: Vorname:	Nachname: Vorname:
Vers.Nr./Geb.Datum: Vers.:	Vers.Nr./Geb.Datum: Vers.:
Beruf:	Beruf:
Straße Nr.:	Straße: Nr.:
PLZ: Ort:	PLZ: Ort:
Telefon Eltern:	Telefon Eltern:
Bankverbindung: BIC:	Bank:
Vorbildung des/der Schülers/in	
Besuchte Schulen: Jahre: Schule:	
Jahre: Schule:	
Jahre: Schule:	
Letzte besuchte Klasse u. erreichte Schulstufe:	
Allfällige Berufsausbildung:	
Allgemeine Betriebsdaten	
Betriebszweige:	Vollerwerb ☐ Nebenerwerb ☐ Zuerwerb ☐
Eigenfläche: ha Pachtfläche: ha	Verpachtet: ha
Landw. Eigenfl.: ha Wald: ha	Viehgattung:
Betriebsnummer:	
Beilagen: Lebenslauf ☐ Geburtsurkunde ☐	letztes Schulzeugnis ☐

Ort: , Datum:

…… ……

Unterschrift der Eltern bzw. Erziehungsberechtigte — Unterschrift des Aufnahmewerbers

Erst nach Einlagen der ausgefüllten Anmeldung mit den erforderlichen Unterlagen kann die Schulaufnahme fixiert werden. Wir weisen darauf hin, dass die Daten für schulische Zwecke verarbeitet werden. Nähere Informationen unter https:\\datenschutz.stmk.gv.at

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen**

Fachschule Hatzendorf verneigt sich vor der Sonne

Zu einer besonderen Verkostung - mit Abstand - lud Dir. Patz. Stolz präsentiert er das Osterbrot und den Osterschinken der Fachschule Hatzendorf.

Auf den ersten Blick handelt es sich um ein herkömmliches Osterbrot. „Das ist unser Osterbrot, gebacken im Praxisunterricht aus Vulkanland-Weizen mit Sonnenenergie“ weiß Dir. Patz zu berichten. Eine PV-Anlage mit 90 kWp wurde auf den Dachflächen des Internats errichtet. Kostenpunkt: knapp 90.000 Euro. Dank gilt dabei der Landesimmobiliengesellschaft (LIG) Stmk. für die Finanzierung der Dachsanierung, dem Land Steiermark – A 10 für die Finanzierung der Anlage und dem Klima- und Energiefonds für die Förderung.
Ein Eigenverbrauchsanteil von rund 80 % wird erwartet. Das heißt, dass fast 100.000 kWh Sonnenstrom pro Jahr direkt vor Ort verbraucht werden. An der Fachschule Hatzendorf nimmt die Direktvermarktung einen Schwerpunkt ein. Was liegt da näher als den Strom nicht auch direkt vor Ort zu produzieren?
Dieser kommt nun von der Photovoltaikanlage. Damit nicht genug. „Zwei E-Ladestationen zum Tanken von Sonnenstrom sind heuer noch geplant“, verrät Dir. Patz. LAbg. Fartek strich hervor, dass die Dachflächen optimal genutzt wurden.

Pressefoto v.l.n.r.: Dir. HR DI Franz Patz, DI Carl Skela, LAbg. Franz Fartek, Mag. Maria Eder, Kammerobmann Franz Uller, Bgm. Mag. Johann Winkelmaier, LSI Ing. Johannes Hütter

Bgm. Winkelmaier unterstrich zwei wesentliche Fächer, die an der Fachschule gelehrt werden: „Innovation und Nachhaltigkeit.
Das spiegelt sich in den laufenden Projekten wider.“ Und was sagen die Vertreter zum Osterbrot, gebacken mit Sonnenenergie? „Hervorragend – und absolut nachahmenswert“ sind sich alle einig. Und mit einem Augenzwinkern „Man schmeckt die Sonne raus!“

Eine Schule Hatzendorf FACHSCHULE *für´s Leben*

LANDWIRTSCHAFT PLUS

Berufsbegleitend Bäuerin/Bauer werden

Zielgruppe

Der Kurs richtet sich an jene Personen, welche im Erwachsenenalter eine landwirtschaftliche Ausbildung absolvieren wollen.

Kosten

Der Lehrgang ist grundsätzlich kostenfrei. Lediglich für Unterrichtsmittel fallen Kosten in der Höhe von ca. € 300,-- an.

Umfang

Die Ausbildung umfasst 521 Unterrichtseinheiten und erstreckt sich über ein Schuljahr – von Mitte September bis Anfang Juli. Davon ist ca. 30% praktischer Unterricht in Kleingruppen.
Die Ausbildungsinhalte werden in Modulen an Abenden und halbtägigen Wochenendeinheiten vermittelt.
Die Ausbildung findet in den Unterrichts- und Praxiseinrichtungen der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft in Hatzendorf statt.

Abschluss

Abschlusszeugnis Facharbeiter/-innenprüfung
Voraussetzung dafür:
- positives Abschlusszeugnis
- Mindestalter 20 Jahre
- 2 Jahre Praxisnachweis auf einem lw. Betrieb

AUSBILDUNG

Vorteile

- Zweiter Bildungsweg für Spät- und Quereinsteiger
- Berufsbegleitend
- Abschluss nach 1 Jahr
- Kostenlos (bis auf den Lehrmittelbeitrag)

Hatzendorf FACHSCHULE
STEIRISCHES VULKANLAND

Land-u. forstw. Fachschule
HATZENDORF
8361 Hatzendorf 110

www.fachschule-hatzendorf.at
lfshatzen@stmk.gv.at

Das Land Steiermark
Lebensressort

Fachschule für Land- und Forstwirtschaft HATZENDORF

Hatzendorf 110, 8361 Hatzendorf
Tel.: 03155-2252, Fax 03155-3644
E-Mail: lfshatzen@stmk.gv.at
Homepage: www.fachschule-hatzendorf.at

LANDWIRTSCHAFT PLUS
Berufsbegleitend Bauer/Bäuerin werden

A N M E L D U N G für das Schuljahr 2021/2022

BewerberIn:		
Nachname:	Titel:	Vorname:
Geburtsdatum:		Geburtsort:
Vers.Nr.:		Versicherung:
Familienstand:		Staatsbürgerschaft:
Konfession:		PLZ:
Gemeinde:	Land:	Ort:
Politischer Bezirk:		Straße:
Telefon:		E-Mail:

Vorbildung		
Besuchte Schulen:	Jahre:	Schule:
	Jahre:	Schule:
	Jahre:	Schule:
Lehre/Matura/Studium:		
Lehrberuf:		
Höchste abgeschlossenen Qualifikation:		

Betriebsdaten					
Betriebszweige:			Vollerwerb ☐	Nebenerwerb ☐	Zuerwerb ☐
Eigenfläche:	ha	Pachtfläche:	ha	Verpachtet:	ha
Landw. Eigenfl.:	ha	Wald:	ha	Viehgattung:	
Betriebsnummer:					

Beilagen:

- Geburtsurkunde
- Abschlusszeugnis Pflichtschule
- Nachweis Berufs- bzw. Schulabschluss (höchste abgeschlossene Qualifikation in Kopie)

Ort:_____, Datum:_____2021

.....
Unterschrift des Aufnahmewerbers

Erst nach Einlagen der ausgefüllten Anmeldung mit den erforderlichen Unterlagen kann die Schulaufnahme fixiert werden. Wir weisen darauf hin, dass die Daten für schulische Zwecke verarbeitet werden. Nähere Informationen unter https:\\datenschutz.stmk.gv.at

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen**

Gemüsebau
– aktuell wie noch nie!

Die Corona-Zeit hat uns viel über die Notwendigkeit einer funktionierenden Versorgung mit Lebensmitteln und Handelswaren gelehrt. Zahlreiche Betriebe haben erkannt, dass regionale Produkte ein immer größeres Ansehen bei der heimischen Bevölkerung genießen. Eine große Wertschätzung erfährt auch unser heimisches Gemüse – und so mancher Produzent hat erkannt, dass Gemüsebau auch ein betriebswirtschaftlich interessantes Standbein ist.
In der Gartenbauschule in Großwilfersdorf wird ein **Facharbeiter-Lehrgang für angehende Gemüsespezialisten** angeboten. In sechs Monaten lernst du die Basics um deine Gemüse-Produktion zu starten.

Die Ausbildung startet am 3.11.2021 und ist in Schulwochen von Montag bis Freitag organisiert. Bis Ende Februar dreht sich dann alles in Theorie und Praxis um Gemüsekulturen, Nährstoff-Bedarf, Drahtwürmer und Erdflöhe, Deckungsbeiträge, Rezepte für Relish und Pesto, Folienhäuser, Mulchfolien, Dekorationsideen für den Hofladen und tausend andere Dinge, die das Herz des Gemüsebauern zum Schlagen bringen März und April stehen ganz im Zeichen der Praxis – auf auserwählten Gemüsebetrieben bist du dann von früh bis spät dabei, wenn es um Anzucht und Auspflanzung der vielen Gemüsesorten geht.
Abschließend verbringst du im Mai die Zeit nochmals in Großwilfersdorf: Praxistage, Exkursionen zu Gemüsebetrieben im In- und Ausland und Projekttage fördern nicht nur das Fachwissen, sondern auch Freundschaften und Netzwerke.

Drei „Generationen" an Gemüsebau-Absolvent*innen unserer Fachschule gibt es bereits. Sie produzieren vom Burgenland bis zum Inntal von Artischocken über Ingwer bis Wasabi oder Traditionelles wie Gurken, Paradeiser und Zucchini.

Wir freuen uns, wenn wir euch auf dem Weg zur Gemüsefachfrau oder zum Gemüsefachmann begleiten dürfen.

Anmeldungen und Infos unter www.growi.at, lfsgrossw@stmk.gv.at oder 03385/670.

DI Martina Teller-Pichler,
Abteilungsvorstand an der
Gartenbauschule Großwilfersdorf

Unsere Absolvent*innen berichten:

Irene Gombotz,
Meisterin im Feldgemüsebau
aus Hof bei Straden

Liebe Irene, du bist seit einigen Jahren immer wieder als „Frontfrau" der „jungen Wilden" in den Medien. Würdest du uns bitte deinen persönlichen beruflichen Werdegang schildern?
Sehr gerne! Was den landwirtschaftlichen Beruf der Bäuerin betrifft, bin ich Quereinsteigerin. Ich habe die 5-jährige Tourismusschule in Bad Gleichenberg absolviert und habe dann nach der Matura beim Weingut Ploder-Rosenberg in St. Peter am Ottersbach für 7,5 Jahre im Büro und Verkauf gearbeitet. Doch irgendwann wollte ich eine berufliche Veränderung und diesen Wunsch teilte ich natürlich auch meinen Eltern mit. So kam es dazu, dass diese mich fragten, ob ich nicht doch Interesse hätte, in deren landwirtschaftlichen Betrieb miteinzusteigen. Dieser war zu diesem Zeitpunkt spezialisiert auf den Anbau von runden Salatparadeisern im Sommer, Grazer Krauthäuptel im Frühjahr und verschiedene Ackerkulturen auf den Feldern, wie Saatmaisvermehrung, Käferbohnen und Ölkürbis. Nach drei Wochen arbeitsintensiven Urlaub in der Hauptsaison, entschied ich mich zu diesem Schritt, zu Hause in den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb miteinzusteigen, das war vor 10 Jahren. Ein besonderes Glück war, dass genau in diesem Jahr die erste Facharbeiterausbildung für Feldgemüsebau in Großwilfersdorf stattfand, den ich natürlich sofort gemacht habe. Drei Jahre später kam dann noch die Ausbildung zum Feldgemüsebaumeister in Tirol hinzu. Den Betrieb habe ich vor drei Jahren nun von meinen Eltern übernommen und es hat sich kulturtechnisch auch einiges am Betrieb verändert.
Du bist seit einigen Jahren hauptberuflich in der Gemüseproduktion tätig. Was produzierst du auf deinem Hof? Was ist dein Lieblingsprodukt? Welches Produkt ist dein „Sorgenkind"?
Mittlerweile sind meine Hauptprodukte die BIO-Beeren und der Anbau von BIO-Ingwer und neu BIO Kurkuma. Mein Sorgenkind waren die Paradeiser, da es am Markt schon genug davon gab und der Ganzjahresanbau natürlich attraktiver ist. Somit beschloss ich, die Umstellung auf BIO-Beeren zu machen.
Wie werden die Produkte eures Hofes vertrieben? Wie hat die Corona Zeit die Vermarktung eurer Produkte beeinflusst?
Der Hauptteil unserer Produkte wird über die Bauerngemeinschaft Beerengut GmbH national an den Handel vertrieben. Vor drei Jahren stellten wir bei der Hofeinfahrt unsere erste Selbstbedienungs-BOX auf. Diese wurde dann letztes Jahr durch eine größere ersetzt, denn die Nachfrage nach regionalen & saisonalen Produkten steigt. Gerade in der Pandemiezeit stieg / steigt das Be-

dürfnis auf heimische Ware zurück greifen zu können. Auch beliefere ich viele GenussLäden und Bauernläden mit veredelten Produkten in der gesamten Steiermark. Auch nicht vergessen dürfen wir den Onlinehandel, hier bin ich mit den veredelten Produkten bei zwei Onlineshops vertreten. Neu hinzukommen wird ein eigener Onlineshop der jungen WILDEN GemüseBäuerinnen /Bauern im nächsten Monat.

„Wir sind jung, innovativ und kultivieren unser Gemüse mit Herzblut und Leidenschaft.“ Das ist der Leitsatz der „jungen, wilden Gemüsebauern“. Kannst du eure Gemeinschaft vorstellen?

Was ist heuer an Innovationen von euch zu erwarten?

Der Großteil der jungen WILDEN GemüseBäuerinnen/Bauern haben uns beim Facharbeiterlehrgang in Großwilfersdorf kennengelernt und haben dann auch gemeinsam den Meisterkurs in Tirol absolviert. Weil wir schon so viel gemeinsam machten und die Gruppendynamik so gut war, kam die Idee auf, auch in der Öffentlichkeit gemeinsam aufzutreten, dem Gemüse, das produziert wird wieder ein Gesicht geben und zu zeigen, wer eigentlich dahintersteckt. Heuer im Herbst kommt neu dazu frischer BIO-Kurkuma und es wird an neuen veredelten Produkten getüftelt.

Du warst Schülerin beim allerersten „Gemüsebau-Lehrgang“ in der Gartenbauschule Großwilfersdorf. Wenn du an diese Zeit zurückdenkst: Was hat dir der Lehrgang gebracht? Woran erinnerst du dich gerne?

Der Lehrgang gab mir verschiedenste Einblicke in die Kultivierung der verschiedensten Gemüsesorten. Am meisten gefallen haben mir die Exkursionen zu den vielen Betrieben, sei es jetzt im Inland oder Ausland und der Austausch unter uns Schülern. Denn jeder macht so seine eigenen Erfahrungen am Betrieb und diese offen untereinander kommunizieren bringt so viel! Diese Kontakte bestehen bis heute nicht nur mit den jungen WILDEN, sondern auch mit den Tiroler Kollegen!

Zum Abschluss noch: der Trend „regional und saisonal“ bekommt eine immer wichtigere Bedeutung für Konsumenten und auch für Produzenten. Welche Botschaft würdest du jemandem geben, der überlegt, sich mit Gemüsebau selbständig zu machen?

Die Nachfrage nach saisonalem und regionalem Gemüse ist sehr groß, Gemüse liegt voll im Trend! Am besten ist, man schaut und hört sich in seiner Region etwas um, was wird noch gebraucht, kann ich eventuell die Gastronomie damit beliefern und auch mit denen gemeinsam einen Jahresplan erstellen. Planung ist alles!

Liebe Irene, herzlichen Dank, dass du dir die Zeit genommen hast, als Interview Partnerin zur Verfügung zu stehen. Wir – das Team der Gartenbauschule – wünschen dir und den „jungen Wilden“ eine erfolgreiche Saison, weiterhin so viele innovative Ideen und Spaß am und mit dem Gemüsebau!

KOMM IN DIE LEHRGÄNGE!

Lehrgang Gemüsebau

Facharbeiter/in werden in 6 Monaten! (November bis Mai)

Gärtner/in werden!

Berufsbegleitende Ausbildung

Schulbesuch: 2 Tage pro Monat | **Dauer:** 2 Schuljahre

Information und Anmeldung für beide **(kostenlosen)** Lehrgänge ab sofort!

Gartenbauschule Großwilfersdorf | 8263 Großwilfersdorf 147 | Tel.: 03385/670 | lfsgrossw@stmk.gv.at | www.growi.at

Growi.at LERNEN & WACHSEN

Das Land Steiermark → Lebensressort

Facharbeiter gesucht!

Für den Lehr- u. Versuchsbetrieb der FS Hatzendorf wird mittelfristig ein Mitarbeiter für den Lehrbetriebsstandort Eigenleistungsprüfanstalt Kalsdorf bei Ilz gesucht.
Ausbildung: Facharbeiter der Landwirtschaft, bevorzugt mehrberufliche Ausbildung (Facharbeiter der Landwirtschaft und Maurer oder Zimmerer oder Installateur), erwünscht Meister der Landwirtschaft.

Fähigkeiten/Neigungen/Voraussetzungen: Freude am Umgang mit Rindern (Stieren), Selbstständigkeit, Arbeiten mit Jugendlichen, Wohnsitz in zumutbarer Entfernung zum Arbeitsplatz.

FS Hatzendorf, 8361 Hatzendorf 110, Tel.: 03155/2252, Mail: lfshatzen@stmk.gv.at

---

Absender:
Absolventenverein Hatzendorf
A - 8361 Hatzendorf 110

P.b.b. **02Z030961**
Verlagspostamt Fehring

Sollte die obige Anschrift unrichtig sein, erbitten wir Ihre Mitteilung!
Bei Unzustellbarkeit bitte die Zeitung an den Absender zurücksenden!
Impressum: Herausgeber - Absolventenverein der Land- u. Forstw. Fachschule Hatzendorf - 8361 Hatzendorf 110
(03155-2252 Fax: 3644) E-mail: lfshatzen@stmk.gv.at
Redaktion - Direktor, HR DI Franz Patz, 8361 Hatzendorf 110
Gestaltung - DI Dr. Herbert Oberecker, Direktor i. R.
Fotos: Dipl. - Päd. Ing. Rupert Spörk, DI Dr. Herbert Oberecker, K. König, M. Riendler, DI. Johannes Schantl
Druck - Druckerei Scharmer, Flurstraße 67, 8280 Fürstenfeld