

Juli 2013



Zeitschrift des Absolventenvereins der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz Erzherzog Johann Schule

28. Jahrgang, Nummer 4

# Der Stainzer Absolvent

<http://www.lfsstainz.at>, email: [absolvent@lfsstainz.at](mailto:absolvent@lfsstainz.at)

## THEMEN:

Seite 2  
Vorwort AV- Obmann

Exkursion zum Gewürzhersteller Wiberg

Seite 3  
Vorwort Direktor

Seite 4 und 5  
Wichtige Änderungen im steiermärkischen Pflanzenschutzmittelgesetz

Seite 6  
Abschlussfeier des BLL 2011/2012

Native Speaker Projekt im Englischunterricht

Seite 7  
Personelle Neuigkeiten aus der Küche

Seite 8  
Programm zum Erlebnistag steirischer Ölkürbis



Eintritt frei

# Erlebnistag steirischer Ölkürbis



## 22. September 2013

von 9 Uhr 30 – 19 Uhr

in der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz



Die Veranstaltung findet nur bei Schönwetter statt.



**Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde unserer Schule!**

Wie schon zur Tradition geworden, möchte ich auch heuer wieder, kurz vor Schulschluss, einige Worte an euch richten.

Im April fand die Abschlussfeier des diesjährigen Betriebsleiterlehrganges statt. Die Schüler zeigten anhand einer kreativ gestalteten Power Point Präsentation, wie sie ihre drei Jahre in der Landwirtschaftlichen- und Forstwirtschaftlichen Fachschule erlebt haben. Vom Engagement der Schüler und von der Vielseitigkeit

ihrer Ausbildung begeistert waren nicht nur die Eltern und Freunde der Schüler, auch die Praxisbetriebe, der Absolventenvereinsvorstand sowie auch viele Ehrengäste konnten einen tollen Eindruck über die Unterrichts- und Freizeitgestaltung der Schüler bekommen. Der Höhepunkt war dann natürlich die Zeugnisverteilung.

Als Zeichen einer bodenständigen, gediegenen, zukunftsorientierten Ausbildung, aber vor allem als Zeichen der Gemeinschaft, konnten wir dann den Schülern des Abschlusslehrganges einen Stainzer Absolventenvereinshut überreichen.

Den neuen Absolventen wünschen wir viel Glück, Gesundheit und Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg.

Mit den Erlösen der verschiedensten Veranstaltungen im Absolventenvereinsjahr werden immer wieder diverse Projekte und Aktionen unserer Schüler unterstützt. So konnten wir schon einige Projekte der Schüler tatkräftig unterstützen. Damit wir diese und auch andere Projekte und Veranstaltungen im Absolventenvereinsjahr wie z.B. Ball, Wandertag, Zeitung, Kastanienbraten... anbieten können, sind wir natürlich auch auf

eure Mithilfe angewiesen.

Dieser Zeitung ist auch wieder ein Erlagschein beigelegt, in dem wir um den **Jahresmitgliedsbeitrag** bitten. Aber ich möchte diese Ausgabe auch nutzen, um mich im Namen des Absolventenvereins bei euch zu bedanken. Ihr gebt unserem Verein immer wieder ein Zeichen der Anerkennung für unsere Arbeit, indem ihr uns mit dem Mitgliedsbeitrag unterstützt. Wir bedanken uns schon jetzt für die Unterstützung unseres Absolventenvereins.

Damit auch wir ein Zeichen unserer Freude an der Arbeit im Absolventenverein setzen können, sowie einen gemütlichen Tag mit euch verbringen können, lade ich euch recht herzlich zum Wandertag am Nationalfeiertag dem 26. Oktober 2013.

In diesem Sinne wünsche ich euch einen schönen Sommer und ich hoffe, wir sehen uns im Herbst beim Wandertag sowie beim **Ölkürbistag**, wo wir auch unser zur Tradition gewordenen **Jubiläumsjahrgangstreffen** veranstalten werden.

Euer Absolventenvereinsobmann  
**Mario Kühweider**

## Exkursion des 2. Jhg. zur Fa. Wiberg nach Salzburg

*von Bernadette Groß (2.Jhg)*

Am 22. April machte sich der 2. Jahrgang mit Begleitung von KV Werner Langreiter und Ing. Stefan Surma zur **Firma Wiberg** nach Freilassing mit Zweitsitz der Darmdruckerei in Salzburg auf. Die Führung, die etwa eine Stunde dauerte, führte durch das gesamte Werk. Vom Import der Rohstoffe, die im Labor auf Qualität und Tauglichkeit untersucht werden, der Verarbeitung sowie Verpackung der fertigen Gewürzmittel bis hin zum Auslieferungsportal durften wir alles mitansetzen.

Weiter ging es zum **HANGAR 7** von Red Bull. Dieses Areal wurde von uns genau unter die Lupe genommen. Wir

machten uns weiter auf den Weg zur Darmdruckerei der Firma Wiberg nach Salzburg Stadt. Dort angekommen, wurden wir mit einem sehr guten Essen empfangen. Nachdem der letzte Bissen verschluckt war, besichtigten wir die ganze Darmdruckerei. Wir durften mitansetzen, wie die Wursthüllen für diverse Firmen gedruckt werden. Von der Schablone bis zur fertigen Wursthülle dauert es seine Zeit und viele Arbeitsschritte sind notwendig. Nach der ausführlichen Führung wurden wir erneut in

den Seminarräum geladen, um uns den Einblick in die „Welt der Gewürze“ nicht entgehen zu lassen.

Der Vortrag über die Herkunftsländer, die Unterschiede zwischen echter und unechter Vanille sowie die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der Gewürze in der Küche waren sehr aufschlussreich. Diesen aufregenden Tag ließen wir gemütlich mit einer Stadtbesichtigung und einem Abstecher ins Augustiner Bräu ausklingen.

Ein herzlicher Dank vom gesamten 2. Jahrgang an die Begleitpersonen, an das gesamte Küchenpersonal für die Jause und an Herrn Knaus Andreas (Fa. Wiberg) für die gespendeten Getränke und die Organisation bei der Fa. Wiberg.



sen. Der Vortrag über die Herkunftsländer, die Unterschiede zwischen echter und unechter Vanille sowie die ver-





**Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der LFS Stainz - Erzherzog Johann Schule!**

*„Der Schullehrer soll sich in Acht nehmen, dass er den Bauern nicht aus seinem Stande hebe, wo er ohnehin nicht mehr drinnen bleiben will, sondern soll ihm für diesen Stand Freude machen, die Vorteile und die Bedeutung desselben immer wieder dartun. Der Bauernstolz muss wieder geweckt werden! Wer sich selbst aufgibt, der ist aufgegeben - auch der Bauer.“*

Diese Zeilen stammen vom bekannten steirischen Literaten Peter Rosegger, dessen 170. Geburtstag wir im heurigen Jahr 2013 feiern.

Keine ganz leichte Aufgabe, die Peter Rosegger uns „Fach - Schul-

lehrern“ mit diesen Worten auferlegt hat.

Mit „Freude an diesem Stand machen“ verbinde ich Visionen, einen positiven Blick in die Zukunft haben. Unter „Bauenstolz“ könnte man Tradition, mit beiden Beinen fest auf der Erde stehen, verstehen.

Ich hoffe, es ist uns „Fach - Schullehrern“ auch in diesem Schuljahr wieder gelungen, neben fachlichem Wissen auch traditionelle Werte sowie Visionen zu vermitteln - denn Tradition und Vision bedingen die Zukunft.

Das Schuljahr 2012/13 könnte man auch als das Jahr der großen personellen Veränderungen in unserer Schule bezeichnen. Bereits mit 1. 12. 2012 ist Koll. DI Mag. Anton Albrecher in den wohlverdienten Ruhestand getreten. Ihm folgten mit Christine Seiner und Ilse Prosch am 1. April 2013 zwei langjährige und verdiente Mitarbeiterinnen unseres Küchenteams. Christine war immerhin ein ganzes Berufsleben lang an unserer Schule tätig. Sie hat am 1.12.1972 als Kochlehrling in der LFS Stainz begonnen und seither ununterbrochen in der Küche gewirkt. In der Zwischenzeit hat sie erfolgreich die Aufsichtsjägerprüfung abgelegt und in der Jagd ein schönes Betätigungsfeld gefunden.

Auch Ilse Prosch war durch viele Jahre für unsere Schulküche tätig.

Die Meisterin der Ländlichen Hauswirtschaft ist 1982 zum Küchenteam gestoßen und hat sich nicht nur durch fachliches Können, sondern auch durch großes „regionales Wissen“ ausgezeichnet.

Ich danke beiden „Jungpensionistinnen“ herzlich für ihr Engagement für unsere Schule und wünsche ihnen alles Gute für die Zukunft.

Natürlich muss die „Versorgung“ unserer Schüler weiter sichergestellt sein. Bianca Krenn, seit Dezember 2012, und Maria Leitinger, seit März 2013, komplettieren wieder das Küchenteam. Ich wünsche beiden Damen viel Freude für ihre Tätigkeit in der Erzherzog Johann Schule.

Bedingt durch die Umstellung im Schulsystem haben wir heuer auf unser traditionelles Sonnevent verzichtet. Ich lade daher schon jetzt alle Absolventinnen und Absolventen zum Erlebnistag Steirischer Ölkürbis am Sonntag, dem 22. September 2013, ein. Im Rahmen dieses Erlebnistages findet auch unser Absolvententreffen mit dem Treffen der Jubiläumsjahrgänge und die Verleihung der Facharbeiterbriefe an die Absolventen des Jahrganges 2011/12 durch LR Johann Seitinger statt. Die Teilnahme daran ist natürlich wieder Absolventenpflicht meint

euer Franz Mörth

## Tolle Erfolge bei den Meisterschaften für Waldarbeit

von DI Michael Steiner

Während wir bei der Waldolympiade im April in Slavonski Brod in Kroatien auf einen unserer besten Schneider aus gesundheitlichen Gründen verzichten mussten, aber trotzdem noch im guten Mittelfeld landen konnten, hat unser Wettkampfteam bei der Staatsmeisterschaft in Niederösterreich alle überrascht. Mit dem bisher besten Ergebnis, dem fünften Platz, mit einer Gesamtpunktzahl von 4600 (der Viertplatzierte, die Forstwarteschule Waidhofen hatte 4633 Punkte) standen wir quasi mit am Siegerpodest. Mathias Aldrian

konnte beim Präzisionsschnitt als drittbester Österreicher abschneiden, und erreichte wie letztes Jahr das Entastungsfinale der besten 12, (von knapp 100 Teilnehmern). Wir sind stolz auf unser Team: Aldrian Mathias, Fauland Manuel, Kremser Patrick und Paller Daniel.



Bei der Landesmeisterschaft in Bruck an der Mur konnte Daniel Paller den hervorragenden dritten Platz in der Einzelwertung erringen, und unser Team wurde zum Steirischer Landesmeister der Waldarbeit 2013 gekürt.





# Wichtige Änderungen im steiermär

Im Jahr 2009 hat die EU das Pflanzenschutzmittelrecht neu geregelt. Dadurch mussten Bundesrecht (Pflanzenschutzmittelgesetz 2011 - PSMG 2011, Pflanzenschutzmittelverordnung 2011) und Landesrecht (Steiermärk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012) neu gefasst werden.

## Ziel: Nachhaltige Verwendung

Das Steiermärkische Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 regelt die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM), dient der Verminderung der Risiken und Auswirkungen der Verwendung von PSM für und auf die menschliche Gesundheit sowie die Umwelt und fördert den integrierten Pflanzenschutz sowie alternative Methoden oder Verfahren zu chemischen PSM. Damit soll die nachhaltige Verwendung von PSM sichergestellt werden. Im Folgenden ein Auszug aus den teilweise neuen landesrechtlichen Bestimmungen.

## Wichtige Begriffe

**Verwendung von PSM:** das Verbrauchen, Zubereiten, Anwenden und Ausbringen sowie das Gebrauchen, Lagern, vorrätig halten und innerbetriebliche Befördern von PSM zum Zwecke der Anwendung;

**Berufliche/r Verwender/in:** jede Person, die im Zuge ihrer berufl. Tätigkeit Pflanzenschutzmittel verwendet, insbesondere Anwender/in, Techniker/in, Arbeitgeber/in sowie Selbstständige in der Landwirtschaft und anderen Sektoren. Hierbei ist es unerheblich, ob diese Tätigkeit in Erwerbsabsicht oder ohne Gewinnabsicht durchgeführt wird.

## Verwendungsvoraussetzungen

- PSM, ausgen. für den Haus- und Kleingartenbereich zugelassene PSM, dürfen nur von beruflichen Verwendern/innen verwendet werden.
- Berufliche Verwender/innen von PSM benötigen ab 26.11.2015 eine **Ausbildungsbescheinigung**.

## Hinweis:

▫bis 25. November 2013 dürfen PSM noch von verlässlichen Arbeitskräften unter der Verantwortung von sachkundigen beruflichen Verwendern/innen verwendet werden,  
▫bis 25. November 2015 dürfen PSM

noch von sachkundigen Personen im Sinne des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetzes 2007 verwendet werden (Große und Kleine Sachkunde).

- Es dürfen nur PSM verwendet werden, die im **österreichischen PSM-Register** eingetragen sind.

- PSM dürfen nur verwendet werden, wenn sie - neben der Originalkennzeichnung - eine Kennzeichnung einschließlich **Gebrauchsanweisung in deutscher Sprache** aufweisen.

- PSM dürfen längstens bis ein Jahr nach Ablauf der Abverkaufsfrist verwendet werden (**Aufbrauchsfrist**), das Lagern von PSM im Betrieb nach der Aufbrauchsfrist ist nicht zulässig.

- PSM dürfen nur sachgemäß im Sinne des Artikels 55 d. VO (EG) Nr. 1107/200 verwendet werden.

- Die allg. Grundsätze des **integr. Pflanzenschutzes** sind ab 1. Jänner 2014 verpflichtet. anzuwenden.

- Berufliche Verwender/innen haben **Aufzeichnungen** zu führen, aus denen mindestens Grundstücksbezeichnung, Schlaggröße, Kulturpflanze, angewendetes PSM und Aufwandmenge/ha oder Konzentration und Brühmenge/ha, sowie das Datum der Anwendung ersichtlich sein müssen. Die Aufzeichnungen sind innerhalb von zwei Tagen nach der PSM-Anwendung durchzuführen und min. drei Jahre aufzubewahren.

- PSM sind in **verschlossenen, unbeschädigten Handelspackungen zu lagern**. Nicht verbrauchte Restmen-



gen sind bis zu ihrer Verwendung oder Entsorgung in dichten Behältnissen zu lagern und so zu kennzeichnen, dass Verwechslungen ausgeschlossen sind. Die Kennzeichnung einschließlich der Gebrauchsanweisung ist gemeinsam mit diesen Behältnissen aufzubewahren.

- PSM sind so aufzubewahren und zu lagern, dass **Unbefugte, insbesondere Kinder, keinen Zugriff** auf die PSM haben können. Sie müssen ge-

trennt von Lebens-, Futter- und Arzneimitteln oder sonst. zum Verzehr durch Menschen oder Tiere geeigneten Materialien gelagert werden.



- Pflanzenschutzgeräte sind sachgerecht zu verwenden** und müssen so beschaffen sein sowie gewartet und gereinigt werden, dass bei ihrem sachgerechten Gebrauch schädliche Auswirkungen vermieden werden. Dies ist durch regelmäßige Überprüfung der Geräte sicherzustellen.

- Das Füllen der Behälter von Pflanzenschutzgeräten und die Zubereitung von Spritzbrühen haben so zu erfolgen, dass ein **Versickern in den Boden oder ein Eindringen in die Kanalisation und in Oberflächengewässer verhindert wird**; ausgetretene Mengen sind zu beseitigen.

## Ausbildungsbescheinigung - Beantragung

Die Ausbildungsbescheinigung ist eine mit Name, Vorname, Geburtsdatum, Wohnsitzadresse, Staat, Foto und Unterschrift der antragstellenden Person personalisierte Hartplastikkarte im Scheckkartenformat mit fortlaufender Nummer sowie Ausstellungs- und Ablaufdatum. Die Gültigkeit beträgt 6 Jahre ab Ausstellungsdatum. Die **Ausbildungsbescheinigung** ist bei der **Bezirksverwaltungsbehörde** mit dem dafür vorgesehenen Formular persönlich oder über eine(n) Bevollmächtigte(n) zu beantragen. Einem Antrag ist Folge zu geben, wenn die antragstellende Person über die Kenntnisse und Fertigkeiten für die Verwendung von PSM verfügt und verlässlich ist.

Folgende Unterlagen sind vorzulegen bzw. mitzubringen:

- Ausgefülltes und unterschriebenes Antragsformular
- Nachweis(e) der Kenntnisse und Fertigkeiten (deutsche Übersetzung)
- EU-Passfoto (SW- oder Farbfoto)
- Reisepass oder Personalausweis
- Vollmacht (bei Beantragung durch Bevollmächtigte/n)



# kischen Pflanzenschutzmittelgesetz

Die Verlässlichkeit ist von der antragstellenden Person zu erklären und gegeben, wenn eine Person in den letzten fünf Jahren

1. nicht von einem Gericht wegen eines Verbrechens oder eines Vergehens, das unter Gebrauch von PSM, Chemikalien, Pestiziden oder sonstigen giftigen Stoffen verübt wurde, verurteilt worden ist oder
2. nicht mehr als einmal wegen Übertretungen dieses Gesetzes oder von anderen pflanzenschutzmittelrechtlichen oder chemikalienrechtlichen Vorschriften von der Behörde bestraft wurde.

## Nachweis der Kenntnisse und Fertigkeiten (Sachkundigkeit) durch

- Bestätigung über die erfolgreiche *Teilnahme an einem Ausbildungskurs* (bisher „Großer Sachkundekurs“) *der Landeskammer* für Land- und Forstwirtschaft Steiermark (20 Stundenkurs)
- Erfolgreicher Abschluss einer *landwirtschaftlichen Fachschule* in Österreich (*Abschlusszeugnis*)
- Erfolgreicher Abschluss einer *land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung* in Österreich in den Lehrberufen Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Feldgemüsebau, Forstgarten und Forstpflégewirtschaft (Facharbeiter- oder Meisterbrief) bzw. Gartenbau, Obstbau und Obstverwertung sowie Weinbau und Kellerwirtschaft (Gehilfen-, Facharbeiter- oder Meisterbrief)
- Erfolgreicher Abschluss einer einschlägigen *gewerblichen Berufsausbildung in Österreich in den Lehrberufen Friedhofs- und Ziergärtner/in, Garten- und Grünflächengestaltung - Schwerpunkt Landschaftsgärtner/in oder Greenkeeper/in sowie Schädlingsbekämpfer/in* (*Lehrabschlussprüfungszeugnis*)
- Erfolgreicher Abschluss einer *höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt* in Österreich (Maturazeugnis)
- Abschlussdekret eines *Universitätsstudiums einschlägiger Fachrichtungen* in Österreich
- Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme an einem Ausbildungskurs

Landwirtschaftskammer (des LFI) und des Landesverbandes Steirischer Maschinen- und Betriebshilferinge zum „*Pflanzenschutztechniker*“ bzw. zum „*Geprüften Pflanzenschutztechniker*“

- Mindestens *fünfjährige praktische Tätigkeit in der Landwirtschaft* vor dem 18. Juni 1989 in Verbindung mit einer Teilnahmebestätigung an einem fünfständigen Ausbildungskurs - als „Kleiner Sachkundekurs“ bezeichnet - der Landwirtschaftskammer ab 26. September 2007 sowie mit einer Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme an einem fünfständigen Ergänzungskurs ab 11. September 2012 („Praktiker“).
- *Gewerbeberechtigung für das Gewerbe der Schädlingsbekämpfung*
- Bestätigung über die Teilnahme an einem Fortbildungskurs der Landwirtschaftskammer Steiermark oder der Steiermärkischen Landarbeiterkammer bei Antrag auf erstmalige Ausstellung einer Ausbildungsbescheinigung nach dem 25. November 2013, wenn die Ausbildung mehr als drei Jahre vor der Antragstellung abgeschlossen worden ist
- Bei Nachweisen über die erfolgreiche Teilnahme an einer sonstigen fachlichen einschlägigen Ausbildung in Österreich sowie bei ausländischen Ausbildungsnachweisen bzw. Befähigungsnachweisen ist derzeit zusätzlich eine Bestätigung der Landesregierung, dass die Inhalte des Anhang I der Richtlinie 2009/128/EG vermittelt worden sind, erforderlich. Diese Bestätigung ist bei der Abteilung 10 Land- und Forstwirtschaft, Krottendorferstraße 94, 8052 Graz, zu beantragen.
- Gemäß Artikel 5 der Richtlinie 2009/128/EG ausgestellte gültige Ausbildungsbescheinigungen anderer Bundesländer (Bescheinigung für Berufliche/n Verwender/in) bzw. des BAES (Bescheinigung für Verkaufsbereater/in) sind gleichwertig mit einer nach dem Steiermärkischen Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 ausgestellten Ausbildungsbescheinigung. Die Beantragung einer weiteren Ausbildungsbescheinigung für die Verwendung von PSM in der Steiermark ist in diesen Fällen nicht erforderlich.

## Fristen beachten

- bis **25. November 2013** kann mit einem der oben genannten Nachweise eine Ausbildungsbescheinigung ohne Fortbildungskurs beantragt werden, auch wenn die Absolvierung der Ausbildung schon mehr als drei Jahre zurückliegt
- ab **26. November 2013** ist bei der Antragstellung zusätzlich zum Nachweis der Kenntnisse und Fertigkeiten ein Fortbildungskurs nachzuweisen, wenn die Absolvierung der Ausbildung mehr als drei Jahre zurückliegt (gilt nicht für „Praktiker“ mit mind. fünfjähriger prakt. Tätigk. in der Landwirtschaft - siehe oben)

## Kosten

Für den Antrag und die Erledigung sind derzeit **41,60 Euro** an Gebühren und Landesverwaltungsabgabe bei der Antragstellung zu bezahlen. Für Beilagen **3,90 Euro** pro Bogen.

## Informationen und Formular

Das Formular zur Beantragung der Ausbildungsbescheinigung liegt bei der Bezirksverwaltungsbehörde auf, kann aber auch mit weiteren Informationen unter [www.agrar.steiermark.at](http://www.agrar.steiermark.at) => Landwirtschaft => Pflanzen => Ausbildungsbescheinigung abgerufen werden.

## Überprüfung von in Gebrauch befindlichen Pflanzenschutzgeräten

- *PSM-Geräte, die am 11.09.2012 bereits in Gebrauch standen, sind bis 26. November 2016 mindestens einmal von einer durch die Landesregierung anerkannte Werkstätte zu überprüfen.*
- *Neue Geräte müssen innerhalb eines Zeitraums von fünf Jahren nach dem Kauf mindestens einmal überprüft werden.*
- *Der Abstand zwischen den Überprüfungen darf bis 2020 fünf Jahre und danach drei Jahre nicht überschreiten.*
- *Nähere Vorschriften zur Überprüfung werden von der Landesregierung noch in einer Verordnung geregelt.*

Autor:

HR DI Josef Pusterhofer, Amt der Stmk. Landesregierung, Abteilung 10 Land- und Forstwirtschaft



# Abschlussfeier Betriebsleiterlehrgang 2013

Am 25. April feierten die Schüler des **Betriebsleiterlehrganges 2013** ihren Abschluss.

Ihrer Einladung waren zahlreiche Eltern, Verwandte und Freunde, sowie Vertreter der Praxisbetriebe gefolgt.

Auch einige Ehrengäste konnte begrüßt werden.

Die „Jungabsolventen“ stellten ein vielseitiges Programm zusammen und führten, nach dem Wortgottesdienst, auch selbst als Moderatoren durch den Abend.

Sie ließen ihre 3 Jahre in der LFS Stainz-Erzherzog Johann Schule

nochmals Revue passieren. Tätigkeiten und Erlebnisse aus Schule und Internat, Exkursionen und sportliche Veranstaltungen wurden in sehr anschaulicher und auch lustiger Form präsentiert.

Auch musikalisch wurde einiges geboten. Instrumentalstücke und mehrere Lieder wurden zum Besten gegeben.

Zur Zeugnisverteilung wurden auch wieder die **BIO Zertifikate** und die **WIFI Schweißzertifikate** verliehen.

Traditionellerweise wurde vom

Absolventenvereinsobmann Mario Kühweider und weiteren Vorstandmitgliedern wieder die **Absolventennadel** und auch der **Absolventenhut** an die Schüler des BLL, als sichtbares Zeichen der Zugehörigkeit zum Absolventenverein, verliehen.

Wir wünschen unseren frischgebackenen Absolventen alles Gute für ihren neuen Lebensabschnitt, egal ob dieser eine berufliche oder weitere schulische Ausbildung beinhaltet.



## Native Speaker Projekt des 1. Jahrganges

von Ing. Hannes Kollmann

Angeichts der steigenden Bedeutung von Englisch- Sprachkenntnissen in vielen Berufsbereichen wurde an der LFS Stainz ein 3-tägiges Native Speaker (=Muttersprache Englisch) Projekt für den ersten Jahrgang organisiert. Wie schon in den beiden Jahren zuvor wurde das Projekt von einem amerikanischen (*Harry, linkes Bild unten links*) und einem englischen Lehrer (Jason, linkes Bild unten rechts) geleitet.

Hauptziel dieses Projektes war es, den Schülern die Scheu vor dem Englischreden zu nehmen. Natürlich wurden auch vielfältige Themen in diesen Tagen bearbeitet, aber immer mit dem Hintergedanken, die Schüler so viel als möglich zum Reden zu bringen.

Ein besonderes Highlight dieses Projektes war sicherlich das Baseballspiel (siehe Bild unten Mitte), das natürlich ausschließlich in

englischer Sprache erklärt und dann auch auf dem Sportplatz durchgeführt wurde.

Die Schüler hatten viel Spaß, waren aber auch mit vollem Einsatz drei Tage dabei.

Dieses Projekt ist eine sehr positive Ergänzung zum Regelunterricht und wird bestimmt im nächsten Jahr wieder den Schülern des ersten Jahrganges angeboten.





# Eine Würdigung unserer zwei „Jungpensionistinnen“

von Wirtschaftsleiterin Marianne Payer

Christine Seiner

Um holba sechse in da Früah  
do steht d` Christine vor der Tür.  
In Schlüssl umadraht schön resch  
und in die Kuchl tschin bum klesch.  
Wal hiaz, hiaz geht sie`s schön gach an  
mol schau wos sie servieren kann.  
Nach 40 Jahrn hot`s ols im Kopf  
was eini tuat in Suppentopf.  
Do brauchd`s net mehr long studiern  
kann anfang glei olls zommanrührn.  
A Hand voll Mehl no drüber g`strat  
dass es beim Tisch ent einiwahrt.  
Oamol hellauf drüber glocht  
und da Strudl is schon gmocht.  
Ja des Kochn geht jo eh  
aber do gibt`s a no HACCP.  
Die Buam de kambm tischgariern  
und sie, sie sull`s jetzt außi sperrn.  
Und lauter no so Firlefanz  
ge hört`s ma auf jetzt mit de Tanz.  
Zum Ausgleich muaß sie do in Wold  
wal ihr des Jagern goar guat gfolgt.  
Ja und a da Kürbis is ihr Lebmn  
do is sie Bürgermoaster gwen.  
Bua do is rundgong Tog und Nocht  
hot öfter aus der Zeitung glocht.  
A Liad hat`s text und mehra Sochn  
wos wird sie wohl no olles mochn?  
Hiats hot`s jo Zeit is in Pension.  
Oans erlaub mir, sog i nur  
kauf net an Ocka no dazua.  
Nimm dein Hansl bei der Hand  
fahrt`s uma wo a wenig mitnand.  
I wünsch euch Gsundheit d`nächsten Jahr  
a recht a guate Zeit fürwoahr.



Christine Seiner



Ilse Prosch

Ilse Prosch

Die zweite Wochn in da Früah  
do steht die Ilse vor der Tür.  
Um`s kennan stülla geht`s do zua  
die Buam hom jo no gern ihr Ruah.  
Z` Mittag und a am Omd as Essn  
die Rezepte san ba ihr schon gssesn.  
Von der Gibanica bis zum Häfennigl  
und die Ficha mit die Fliegl  
und as Wild für d` Jagaleit  
do hot sie aufkocht stets mit Freid.  
Dann is sie hoam zu ihre Leit  
do gibt`s a Orbat wia nit gscheit.  
In Wold und Föld und Haus und Goartn  
tuat do stets wos auf sie woartn.  
Und trotzdem, wenn sie aus hot mögn  
is gern a wenig wo uma gwen.  
Wenn ma was hot wolln wissen  
wo kimb der her  
wen hot der gheirat und no mehr  
is a Ocka wo zum Kriagn  
oder oana purzelt über d` Stiagn  
so bist zur Ilse gongan frog  
bestimmt, de hot dir des kennan sogn.  
Der Herbst der wor ihr Jahreszeit  
as Kestn klaum die größte Freid.  
Wal um und um auf dem Planet  
wennst d` Augn auftuast siagst a paar Cent.  
Aber immer nur des Zommantrogn  
von dem alloan tuast a nix hom.  
Drum wia dein Monn hot gsogt dann ebm  
hiats, hiats fangts dann an zum Lebmn.  
Genießt`s a wenig, is no nix z`spot  
mocht`s ob und zu die fünfe grad.  
Des wünsch i euch, dass euch gelingt  
und viele schöne Stunden bringt.

## Neue Köchin im Küchenteam



Mein Name ist **Maria Leitinger**, ich bin 47 Jahre alt, verheiratet und habe 2 Kinder. Nach dem Besuch der Pflichtschule in Frauenthal absolvierte ich die Fachschule Haidegg. Nach einer Saisonarbeit in Tirol begann ich in der HWS St. Martin zu arbeiten. 1991 wechselte ich dann in

das Landespflegeheim nach Schwanberg, wo ich dann die LAP als Köchin machte. Weiters bin ich auch als diätische Köchin und als dipl. Hygienemanagerin ausgebildet. Seit 1.3.2013 bin ich nun in der LFS Stainz als Köchin tätig. Nachdem ich mich schon gut eingelebt habe, freue ich mich schon auf eine weitere gute Zusammenarbeit mit den Schülern, Lehrern und Bediensteten im Hause.



Das neue Haus- und Küchenteam der LFS Stainz rund um Wirtschaftsleiterin Marianne Payer



# Erlebnistag steirischer Ölkürbis

## Programm

Das erwartet Sie am Erlebnistag:

- 9:30** Eröffnung und Begrüßung  
anschließend Frühschoppen mit der  
Marktmusikkapelle Stainz
- 10:30** Trachtenmodenschau -  
Trachten Trummer
- 11:20** Verleihung Facharbeiterbrief -  
LR Johann Seitingner
- 13:00 / 15:30** Schaukochen mit Spitzenköchen
- 13:00 / 15:30** Kürbissortenvergleich mit anschließender  
Landtechnikvorführung
- 14:15** Sensorikseminar - Wie erkenne ich Steirisches  
Kürbiskernöl - welche Vorteile hat dieses -  
Dr. Wagner
- 17:00** Verlosung von Top Sachpreisen  
E-Bike, Wochenende, Traktorgaudi uvm.
- 19:00** Ende der Veranstaltung
- Moderation:** Luis Haas

## Rahmenprogramm

- Bäuerliche Schmankerln
- Landtechnik Ausstellung
- Ausstellung Steirischer Ölkürbis
- Gratis Traktorgaudi
- Glückshafen
- Kinderwettbewerb, Kinderanimation



Impressum: Eigentümer, Herausgeber, Verleger:  
Vereinigung der weststeirischen Meister und Fachschul-  
absolventen - Absolventenverein der Land- und Forst-  
wirtschaftlichen Fachschule Stainz;  
Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz;  
<http://www.lfsstainz.at>  
F.d.l.v.: Dir. Ing. Franz Mörth, Ing. Hannes Kollmann  
Grafik & Design: Peter Polz, <http://www.peterpolz.com>,  
Druck: raunjak intermedias gmbh, Stainz,  
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz  
Zulassungsnummer: GZ 02Z03 24 21 M