

JUNGGÄRTNERKURIER

Gartenbauschule Großwilfersdorf



NACHRICHTEN DER STEIRISCHEN JUNGGÄRTNER



Ein besonderes Valentinsgeschenk haben unsere Gärtner-Lehrlinge bekommen: Dank großzügigen Sponsorings seitens der Steirischen Gärtner und Baumschulen sowie der Steirischen Landarbeiterkammer und der Gartenbauschule Großwilfersdorf glänzen ab jetzt die steirischen Gärtner-Lehrlinge in neuem, absolut coolem Outfit!

Zweiundzwanzigster Jahrgang Nr.: 42 März 2019

Grüß Gott, liebe Junggärtnerinnen und Junggärtner sowie Freunde der Gartenbauschule!



Der Patrizi-Kirtag ist allen Absolventinnen und Absolventen der steirischen Gartenbauschule bestens bekannt. Dieser fällt heuer auf Sonntag, den 31. März und ist, wie schon traditionell, auch der Tag der offenen Schule und damit gleichzeitig das Schulfest der Gartenbauschule Großwilfersdorf. Für die gleichzeitig an

der Berufsschule anwesenden Lehrgänge ist der Samstag ausnahmsweise ein Schultag, welcher der Vorbereitung des Schulprojektes „Tag der offenen Schule“ dient.

Der Hl. Patricius wird in der Oststeiermark besonders als Viehpatron verehrt. Wie die Pfarrkirche Großwilfersdorf, sind viele Kirchen diesem Heiligen geweiht. Sein Attribut ist das dreiblättrige Kleeblatt, welches sich die Katholiken Irlands seit 1687, an seinem Festtag, dem 17. März, anstecken oder am Hut tragen. Mit dem Kleeblatt erklärte der Hl. Patricius (englisch Sankt Patrick) den Stammesfürsten und Bewohnern Irlands die heilige Dreifaltigkeit des einen Gottes in drei Personen. Er brachte das Christentum auf die grüne Insel und gilt in Irland als Nationalheiliger.

Und was hat das Fest des Pfarrpatrons mit der Gartenbauschule zu tun? Das viele Grün im Leben des Heiligen könnte ihn in die Nähe der Gartenbauschule rücken. Jedenfalls feiern wir mit der Pfarre als Gartenbauschule den Hl. Patricius und freuen uns, viele Absolventinnen und Absolventen sowie Freunde der Gartenbauschule zu treffen. Der Patrizi-Kirtag ist auch ein beliebter Treffpunkt der Absolventen der Gartenbauschule, also der steirischen Junggärtnerinnen und Junggärtner, wo man im vertrauten Umfeld der ehemaligen Berufsschule mit den Mitarbeitern und Lehrern der Schule zusammentreffen und gemeinsam mit ehemaligen Jahrgangskameradinnen und -kameraden „alte Geschichten“ auffrischen kann. Für Speisen und Getränke ist durch die Schulküche, welche zu diesem Anlass in die Lehrgärtnerei verlegt wird, bestens gesorgt.

Am Nachmittag, um 17.00 Uhr findet im Glashaus Nr. 5, welches zu Patrizi in ein Kaffeehaus verwandelt wird, die Jahreshauptversammlung des Vereines der steirischen Junggärtnerinnen und Junggärtner statt. Ich würde mich freuen, viele von Euch dort begrüßen zu können!

Was gibt es Neues in der Gartenbauschule? Wir freuen uns nun zum dritten Mal die weiterführende Fachschule für den Gemüsebau führen zu können. Es ist dies mit 18 Teilnehmern der stärkste Fachschullehrgang seit Bestehen dieser Ausbildung. Ich habe Frau Dipl. Ing. Martina Teller-Pichler als Fachvorständin die administrative und pädagogische Leitung dieses Lehrganges übertragen. Für den Klassenvorstand hat Ing. Heinz Salomon die Verantwortung übernommen. Mit kräftiger Unterstützung externer Spezialisten aus der Privatwirtschaft und den Landwirtschaftskammern, welche zusätzlich zu unseren Fachlehrern unterrichten, lässt sich diese hochspezialisierte, österreichweit einzigartige Ausbildung erfolgreich umsetzen.

Die Berufsschule für Gartenbau liegt mit 153 Auszubildenden im Schuljahr 2018/19 im Bundesländervergleich unangefochten an der Spitze. Wir werden heuer in vier Abschnitten zwei 3. Klassen, drei 2. Klassen und drei 1. Klassen durch die Berufsschule begleiten.

Personell ist unsere Lehrgärtnerei durch Herrn Alfred Marterer, Gärtner für den Bereich Gemüsebau, seit Schulbeginn verstärkt worden. Damit besteht die Möglichkeit, den Betriebszweig Gemüsebau im Lehrbetrieb für das verstärkte Interesse am Gemüsebau auszuweiten.

Über eine erfreuliche Neuordnung zu den Internatsgebühren für Berufsschüler kann ich noch berichten. Auf Initiative der Landarbeiterkammer wurde nun vom Nationalrat die Regelung für die Internatsgebühren beim Berufsschulbesuch für landwirtschaftliche Lehrlinge, den Lehrlingen im Gewerbe angepasst. An Berufsschüler werden rückwirkend mit 01. 01. 2018 keine Internatsgebühren verrechnet. Die Abrechnung der Internatsgebühren erfolgt künftig, wie bei den gewerblichen Lehrlingen, direkt mit der Wirtschaftskammer über das Sozialministerium.

Mit herzlichen Grüßen und den besten Wünschen für ein erfolgreiches Gartenbaujahr 2019! Das Team der Gartenbauschule freut sich auf Euren/Ihren Besuch am Patrizisonntag!

Ihr Franz Patz



Impressum:

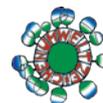
Informationsblatt des Junggärtner und Absolventenvereines der Gartenbauschule Großwilfersdorf, Dorfstraße 147, 8263 Großwilfersdorf, Tel.: 03385-670, e-mail: lfsgrossw@stmk.gv.at

Auflage: 1000 Stück, erscheint einmal jährlich

Texte: Direktor HR DI. Franz Patz, DI. Martina Teller-Pichler, FI. Ingrid Niederl, Johann Fiedler, LK – Franz Heuberger, LAK – Michael Kleinburger, MA, Ferdinand Lienhart, jun., Ing. Maria Spörk, Ing. Heinrich Salomon

Fotos: Foto Furgler, DI Dr. Herbert Oberecker, Ing. Maria Spörk, Ing. Heinz Salomon, Blumenschmuckgärtner Steiermark, Gernot Muhr, LFA Roman Musch

Gesamtherstellung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8280 Altenmarkt, Altenmarkt 106



Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950



Blumenkönigin Elisabeth stellt die große Valentinsaktion vor!

Mein Name ist Elisabeth Schweitzer und es ist mir eine große Ehre, dass ich für die nächsten 2 Jahre ausgewählt wurde, das Amt der Blumenkönigin der Steirischen Gärtnerei und Floristen ausüben zu dürfen. Mein Hobby ist nicht nur meine Berufung, sondern wurde auch zum meinem Beruf. Es ist mir ein großes Anliegen, die Floristen und Gärtnerei bestmöglichst zu repräsentieren, da Blumen und Pflanzen sehr wichtig für mich sind und ich der

Meinung bin, dass eine Welt ohne sie viel ärmer wäre. Aus diesem Grund liegt es mir ebenso am Herzen die Natur und die Pflanzen zu schützen und ein Handwerk auszuüben, in dem ich mich verwirklichen kann. Ich freue mich darauf, den Berufsstand der Gärtnerei und Floristen bei meinen zukünftigen Terminen zu vertreten und danke der Gärtnerei Posch in Feldbach recht herzlich für ihre großartige Unterstützung.



Liebe Junggärtnerinnen, Liebe Junggärtner,

Ich bin nun seit einem Jahr Obmann der Steirischen Junggärtnerei. Es war ein aufregendes Jahr für mich. Zum Beispiel durfte ich bei der Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Junggärtnerei dabei sein, oder auch als Prüfer beim Landeslehrlingswettbewerb das Wissen der Lehrlinge abfragen. Außerdem war es für mich ein intensives Erlebnis und eine große Freude den Bundeslehrlingswettbewerb in der Steiermark mitzugestalten. Sehr erfreulich ist, dass das Interes-

se für den Verein der Junggärtnerei immer mehr wird. Angesichts einer solchen Begeisterung von jungen Kolleginnen und Kollegen ist es auch an der Zeit, unseren Vereinsvorstand diesen Entwicklungen anzupassen. Daher möchte ich im Zuge der diesjährigen Jahreshauptversammlung am Patrizi-Sonntag die Vereinsstatuten im Sinne einer erfolgreichen Zukunft abändern. Ich freue mich auf Euer zahlreiches Kommen, um an der Neugestaltung unserer Plattform aktiv mitzuwirken.

Herzlichst, Euer
 Ferdinand Lienhart



Neue Mitarbeiter

Sonja Schwaiger – Gärtnerei

Alfred Marterer – Gärtnerei

Anna Wolf – Küche

Tamara Schandl – Pädagogisches Team



Ich heiße **Sonja Schwaiger**, bin 17 Jahre alt und absolviere im Moment meine Lehre zur Gartenfacharbeiterin in der Lehrgärtnerei in Großwilfersdorf. Das 9. und 10. Schuljahr besuchte ich an der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein, dadurch hatte ich schon Gelegenheit mit Pflanzen und Blumen zu arbeiten. In meiner Freizeit arbeite ich gerne im Garten, fertige florale Werkstücke an und schmücke

das Haus und den Garten der Jahreszeit entsprechend. Besondere Freude bereiten mit Arbeiten mit Schnittblumen und Trockenmaterialien, hier kann ich meiner kreativen Ader freien Lauf lassen.

Wenn ich nicht gerade im Garten anzutreffen bin, unternehme ich gerne Aktivitäten im Freien; lange Spaziergänge mit meinem Hund sind mir besonders wichtig, um neue Energie und Kraft zu tanken!

Für meine restliche Lehrzeit in *Growi* wünsche ich mir noch viele lehrreiche Stunden, bei denen das Lachen und der Spaß aber nicht zu kurz kommen dürfen – was mit so einem tollen Team sicher kein Problem sein wird ;).



Ich, **Alfred Marterer**, bin am elterlichen Gemüsebaubetrieb in Graz-Messendorf aufgewachsen. Meine Lehrzeit verbrachte ich im Gartenbaubetrieb Wallner in Liebenau, wo ich die Umstellung von Gemüse auf Zierpflanzen mitgestalten konnte. Nach dem Bundesheer wirkte ich am elterlichen Betrieb mit, in dieser Zeit absolvierte ich auch die Meisterprüfung. Am 1. März 1991 begann mein Dienstverhältnis in der LFS Haidegg als Gärtner, wo ich bis zur Schließung der Schule tätig war. Seit 1. September 2018 stelle ich mich neuen Herausforderungen in der gärtnerischen Berufsschule Großwilfersdorf, wo ich für den Gemüsebereich verantwortlich bin. Hier fühle ich mich wohl und bin dankbar eine so gute Kollegenschaft zu haben. Ich wünsche mir, dass der Beruf Gärtner weiter attraktiv bleibt, denn nur so können wir uns im Land selbst versorgen. Mit freundlichen Grüßen, euer Alfred Marterer



Ich heiße **Anna Wolf** und wohne mit meinem Partner und meinen 2 Kindern in Fürstenfeld.

Meine Ausbildung zur Köchin habe ich im Landeskrankenhaus Fürstenfeld erfolgreich abgeschlossen. Außerhalb der Arbeitszeit verbringe ich meine freie Zeit am liebsten mit meiner Familie in der Natur. Seit dem 25.06.2018 darf ich ein tolles Team in der Küche unterstützen.

Tamara Schandl

Vor, nun schon, 18 Jahren besuchte ich die gärtnerische Berufsschule – als Schülerin im Zuge meiner Ausbildung zur Gartenfacharbeiterin. Meine Lehrjahre absolvierte ich in einem kleinen Zierpflanzenbaubetrieb in Bad Radkersburg. Dort lernte ich abseits vom Schwerpunkt Beet- und Balkonwarenproduktion auch alle grundlegenden Dinge über die Blumenbinderei und die Gemüseanzucht. Auch die Kultivierung von Schnittblumen und die Vermehrung von Stauden und Gehölzen gehörten zu meinem Arbeitsfeld. Nach meinen Lehrjahren verschlug es mich nach Graz, dort arbeitete ich die ersten Jahre als Floristin. Die Gartenbauschule in Großwilfersdorf hat mich nie wirklich losgelassen, weshalb ich all die Jahre den traditionellen Patrizirkirtag besuchte. Einer dieser Besuche war ausschlaggebend dafür, dass ich heute nicht als Besucherin, sondern als Lehrperson, daran teilnehme; Ing. Rudolf Loder, gab mir als Antwort, auf meine, vielleicht etwas naiven Frage, was ich denn tun müsse, um Lehrerin in Großwilfersdorf zu sein, „da musst du nach Wien gehen und in Ober St. Veit studieren!“ Gesagt, getan, nach meiner Berufsreifeprüfung mit dem Fachbereich „Sommerblumen und Stauden“, welche ich an der HBLFA in Wien Schönbrunn ablegte, begann ich das berufsbegleitende Studium



der Agrarpädagogik in Wien. In der Zeit meines Studiums arbeitete ich als Floristin, eigentlich deswegen, weil ich mich oft als Dekorateurin, manchmal auch als Gärtnerin und gelegentlich sogar als Buchhalterin fühlte. Die zu absolvierende Schulpraxis machte ich in *Growi*, wo sonst! An dieser Stelle möchte ich mich für die Unterstützung, in der Zeit der Schulpraxis, ganz besonders bei DI Martina Teller-Pichler und Ing. Rudolf Loder bedanken! Als im Sommer 2018 ein Mail, mit den Anfangswörtern „kannst du dir vorstellen...“, in meinem Posteingang war, war für mich klar, JA ICH KANN, seitdem arbeite ich als Pädagogin an einem Lernort mit einem wunderbaren Team, dass mich in allen Belangen unterstützt und auf das ich mich immer verlassen kann!

Wenn ich nicht in der Schule oder Lehrgärtnerei (in der mich das Team auch mit Fach- und Sozialkompetenz unterstützt) bin, bin ich gerne bei meinen Eltern in der Südsteiermark; hier habe ich meinen Garten, meine Familie und meine Tiere, ein Ort an dem ich entspannen kann und mir Kraft hole. Diese Tage sind geprägt von Lernen, lernen durch beobachten, zuhören und ausprobieren. Ansonsten reise ich gerne: andere Länder und Kulturen kennenzulernen finde ich sehr spannend und vor allem wichtig um Vorurteile und voreingenommene Meinungen hinter sich zu lassen!

Ich freue mich auf noch viele schöne Momente in *Growi*, auch auf gute Zusammenarbeit mit den Schülerinnen und Schülern, den Eltern und Lehrbetrieben!

Herzliche Grüße, Tamara Schandl

Adventkranz für Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer

Mit einem frisch gebundenen und gut duftenden Adventkranz wünschten Herr Direktor Hofrat Dipl.-Ing. **Franz Patz**, Frau Ing. **Maria Spörk**

und die Schüler **Julia Groß** und **Jonas Pilz** Herrn LH **Hermann Schützenhöfer**, Herrn LR. **Johann Seitinger**, Herrn Amtsdirektor

Dr. **Josef Sorger** und Herrn Bgm. Reg. Rat **Johann Urschler** einen besinnlichen Advent und friedvolle Weihnachten.



Primeln für Senioren - Valentinsaktion der Gartenbauschule Großwilfersdorf

Eine sehr schöne Tradition durften wir auch heuer wieder wahrnehmen: das Verschenken von Blumen am Valentinstag, dem 14. März. Ausgestattet mit bunten Frühlingsboten aus der Lehrgärtnerei wurden die Bewohner

des Fürstenfelder Seniorenheims Augustinerhof bei ihrem geselligen Valentinskränzchen überrascht. Während Franz FRITZ auf seiner Ziehharmonika für musikalische Unterhaltung und gute Laune sorgte,

teilten die Schüler Chiara Heimgartner und Sebastian Kögl sowie HR. Direktor Franz Patz und Frau DI Martina Teller-Pichler die hübsch dekorierten Primelstöckchen zur großen Freude der Senioren aus.



Steirischer Junggärtnerwettbewerb 2018

Sieg für Gernot PRATTES aus Schwanberg von der Landesversuchsanlage Wies vor Daniela Goger vom Lehrbetrieb Loidl aus Kaindorf und vor Susanne Marhold vom ZAM Steiermark, Voitsberg.

Viel zu bieten hatten die insgesamt 34 Teilnehmer/innen beim Steirischen Junggärtnerwettbewerb am 20. Juni 2018 an der Gartenbauschule Groß-

wilfersdorf. Zu den Teilnehmern zählten Berufsschüler/innen der dritten Jahrgänge.

Viel Können, viel Einsatz und viel Freude fanden die Wettkämpfer/innen daran, sich im gemeinschaftlichen Wettbewerb – sozusagen als zwanglose Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – aneinander zu messen. Die Vielfalt der zu lösenden

Aufgaben war groß. Mit rund 20 theoretischen und praktischen Disziplinen waren die angehenden Facharbeiter/innen ihrer Branche konfrontiert. Sowohl als Einzelkämpfer wie auch in Gruppen mussten sie eine anspruchsvolle Bewährungsprobe ihres Ausbildungsstandes quer durch alle Bereiche gärtnerischen Tätigseins hindurch abliefern.

Am besten gelang dies Gernot Prattes aus Schwanberg. Er erzielte die höchste Punktzahl des Tages und holte sich somit den Gesamtsieg. Rang zwei belegte Daniela Goger aus Neusiedl, Gemeinde Hartl und Rang drei erreichte Susanne Marhold aus Köflach.

Bei der Siegerehrung, welche Schuldirektor Hofrat DI. Franz Patz, Bgm. Reg. Rat Johann Urschler, Obmann der Junggärtner Ferdinand Lienhart, Junior, LAbg. Hubert Lang, Kammerobmann LKR. Johann Reisinger, LAK Präsident Ing. Eduard Zentner und die Blumenkönigin Eva II. vornahmen, erhielten alle Teilnehmer/innen tolle Sachpreise.



Foto von links nach rechts

1. Reihe: LKR. Johann Reisinger, Susanne Marhold, Blumenkönigin EVA II, Gernot Prattes, Daniela Goger, LAbg. Hubert Lang

2. Reihe: HR. Dir. Franz Patz, LAK Präsident Ing. Eduard Zentner, Ferdinand Lienhart, Junior, Reg. Rat Johann Urschler

INA ONLINE-LERNANGEBOTE FÜR GARTENBAU - LEHRLINGE



Die Lernplattform der Bildungsinitiative INA der Steiermärkischen Landarbeiterkammer ist seit 2013 online und bietet 21 Lernfelder für Lehrlinge in der Land- und Forstwirtschaft (Schwerpunkt: Gartenbau). Fächer wie Mathematik, Pflanzenschutz,

Botanik, Gemüsebau, Deutsch, u.v.m. können selbstständig und mit Selbstkontrolle bearbeitet werden. Zudem finden Lehrlinge interessante Infos und Links zu ihrer Lehre sowie hilfreiche Handy-Apps. Seit 2015 gibt es auch eine Quizlet-App als Lernhilfe zur Vorbereitung auf die Erkennerstraße, die allen Interessierten frei zur Verfügung steht (über 300 Objekte und Pflanzen befinden sich momentan in der Kartei). Wer Lernunterstützung benötigt, um Lerninhalte aufzufrischen bzw. um sich auf Nachprüfungen

vorzubereiten, kann seit 2017 Videounterricht in Anspruch nehmen. Ermöglicht werden alle drei INA E-Learning Angebote des Projekts Green Easy Learn durch die Förderung des Landes Steiermark (Abt. 10 Land- und Forstwirtschaft) sowie der Steiermärkischen Landarbeiterkammer.

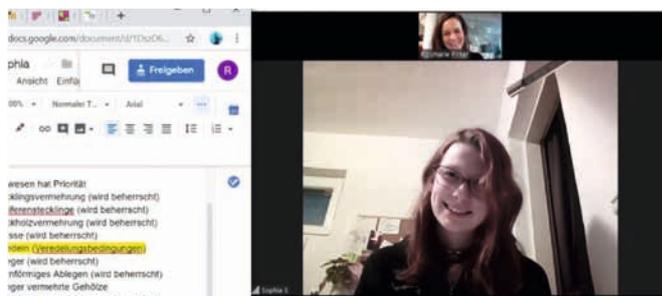


Foto ZOOM-Videounterricht ©INA/RosmariePirker
INA Lernplattform: bildung.ina.lak-stmk.at; QUIZLET-APP Kurs INA-ERKENNERSTRASSE: <https://quizlet.com/class/9184213/>
Infos und Anmeldung bei Bildungsreferentin Rosmarie Pirker, BEd MA, Bildungsinitiative INA der Steiermärkischen Landarbeiterkammer, Raubergasse 20, 8010 Graz, r.pirker@ina.lak-stmk.at 0664 55 73 890

Bundeslehrlingswettbewerb der Österreichischen Junggärtner in Gröbming/Haus im Ennstal

Wer ist der beste Junggärtner oder die beste Junggärtnerin Österreichs – vor dieser spannenden Frage standen wir von 4.9. bis zum 5.9.2018!

Jedes Bundesland mit einer gärtnerischen Berufsschule oder Gartenbau-Fachschule veranstaltet ein Mal im Jahr einen Junggärtner-Landes-Wettbewerb. Die jeweils drei Besten dürfen dann zum Bundes-Wettbewerb fahren.

Heuer durften wir Steirer diesen Bundesbewerb im schönen Ennstal ausrichten. 30 Kandidaten aus ganz Österreich strömten in die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft nach Gröbming. Nach der ersten großen Aufregung beim Beziehen der tollen Zimmer – bewusst wurden hier die KandidatInnen aus den Bundesländern „gemischt“ – und einem wunderbaren Mittagessen, das uns die Damen der Fachschule kredenzt, startete der erste Teil des Cups. Es galt, bei einem Multiple-Choice-Test mit gefinkelten Fragen, die Kreuzerl richtig zu setzen. Eine Erkennungsstraße mit 60 verschiedenen Pflanzen und Objekten aus dem Gartenbau war aufgebaut. Hier musste richtig erkannt und benannt werden. Im Einzelwettbewerb wurde jeder einzelne Teilnehmer an 20 verschiedenen Stationen auf Geschicklichkeit und Können überprüft. Es galt z.B. verschiedene Fallen richtig und schnell aufzubauen, Schläuche richtig zu koppeln, Stecklinge schnell und perfekt zu schneiden oder eine Pflanzenschutz-Lösung herzurichten – und wenn der Pfiff ertönte, hieß es dann - hopp-hopp - weiter zur nächsten Aufgabe! Interessant ist es, wenn beispielsweise „Baumschul-Gärtner“ plötzlich ihre Fähigkeiten im Floristischen Bereich beweisen müssen und umgekehrt!

Nach diesem anstrengenden Nachmittag begaben wir uns auf die gemütliche „Gröbminger Alm“, wo uns der Hüttenwirt mit gegrillten Köstlichkeiten versorgte. Genuss und Spaß bestimmten diesen lauen Sommer-Abend!

Der Mittwoch stand dann im Zeichen der „Mannschafts-Bewerbe“. Jede Berufsschule oder Fachschule startete mit einem eigenen Team. Am Vormittag übten sich die Mannschaften in der schönen Kunst der Floristik! Ein Tisch für 6 Personen musste ge-

deckt werden, Blumen in Form von Kränzen oder Gestecken wurden kunstvoll gesteckt und arrangiert, Sträuße gebunden, Kerzen platziert,... Wie schwer ist da zu bewerten, welcher Tisch nun den schönsten Tischschmuck hat!

Während die Jury ihrer prüfenden Aufgabe nachkam, stärkten sich die jungen Künstler beim Kirchenwirt in Haus i.E. Immerhin galt es wieder Energie zu sammeln, um auch den nächsten Mannschaftsbewerb – nämlich den Bewerb „Garten- und Landschaftsgestaltung“ - so gut wie möglich zu absolvieren! Die Gemeinde Haus i.E. hat ein Grundstück zur Verfügung gestellt, jede Gruppe bekam einen ca. 10m² großen Platz und eine Plan zugewiesen. Nun wurde auf's Eifrigste gegraben, gerecht, geplant, ein Baum gepflanzt, Stauden und Sträucher ausgewählt und arrangiert und Rollrasen verlegt. Vor allem das Verlegen der ungleich großen Steinplatten stellte sich als schwierige Aufgabe heraus! Aber alle Teams haben es in der vorgegebenen Zeit geschafft, einen wunderschönen Kleingarten anzulegen! Zwei Stunden später waren unsere abgekämpften Junggärtner aber fast nicht mehr zu erkennen – fröhlich und erwartungsvoll in Dirndlkleid und Lederhose begaben wir uns in das Festzelt der Floral|18. Ein Blumen- und Blütenmeer erwartete uns. Die steigende Spannung auf die Auswertung des Wettbewerbes hat sich zum Glück bei niemandem auf den Magen geschlagen – das Gala Diner, das uns in diesem schönen Raum serviert wurde, war köstlich. Aber vor der Nachspeise wurde es dann doch ernst – wer war nun wirklich diesen vielfältigen Aufgaben am besten gewachsen gewesen? Bei den Mannschaftsbewerben hatte die Fachschule Langenlois mit ihrem Damenteam eindeutig die Nase vorn – ob Floristik oder Gestaltung – die Damen nahmen es mit jeder Hürde perfekt auf! Über den 2. Platz freute sich das Team Salzburg. Und den 3. Rang erreichten die oberösterreichischen Junggärtner aus der Fachschule Ritzlhof.

Die Ergebnisse der Einzelwertung ließen nicht lange auf sich warten!



Über den 1. Platz durfte sich Sarah Hummer (FS Langenlois) freuen, der 2. Platz ging in die Steiermark – Gernot Prattes von der Versuchsanstalt in Wies erreichte diese tolle Wertung. Und den hervorragenden 3. Platz belegte Sabrina Zemlitzka (ebenfalls FS Langenlois/NÖ).

Das Team der Gartenbauschule Großwilfersdorf freut sich, dass wir diesen spannenden „Wettstreit“ organisieren durften. Welche Freude ist es, junge Menschen in diesem schönen Beruf zu begleiten, zu sehen, was unsere Absolventen nach ihrer Ausbildung können! Wie schön ist es, zu beobachten, dass es ein gärtnerisches Miteinander gibt – da wurde gegenseitig ausgeholfen, es wurden Bekanntschaften in den 2 Tagen geschlossen und Freundschaften vertieft. Und wir Organisatoren können das gleiche berichten!

Ein herzlicher Dank ergeht von uns an die Marktgemeinde Haus i.E., die uns in allen Belangen tatkräftig unterstützt hat. Danke an Frau Michaela Schnepfleitner, die uns gezeigt hat, dass nichts ein Problem ist. Danke an die Gemeindebediensteten, die unter „sie wünschen – wir spielen“ für uns zur Verfügung standen! Ein herzliches Danke aber auch an das Team der FS Gröbming unter der Direktorin Dipl.-Päd. Ing. Josefa Elisabeth Giselbrecht und der Wirtschaftsleiterin Eva Perhab sowie Josef Reitegger, die uns so gut verköstigt und untergebracht haben und uns stets mit Rat und Tat zur Seite standen! Einen großen Dank an den Verein der österreichischen Junggärtner unter DI Karin Lorenzi und Richard Zeilinger, die unter dem Motto „in der Ruhe liegt die Kraft“ jede Situation fest im Griff haben! Und was passiert jetzt mit unseren Siegern? Mit unseren besten Gärtnern und Gärtnerinnen? Die dürfen zum europäischen Wettbewerb fahren... aber das ist eine andere Geschichte!

Für die steirischen Junggärtner:
DI Martina Teller-Pichler

Lehrabschlussprüfung Gartenbau 11. Juli 2018 und 10. Oktober 2018, Gartenbau Berufsschule Großwilfersdorf (HF)

Bei der Lehrabschlussprüfungen in der Berufsschule Großwilfersdorf schlossen 33 GärtnerInnen ihre Berufsausbildung erfolgreich ab. Die „LAP“ brachten nicht nur dreiunddreißig neue FacharbeiterInnen sondern auch hervorragende Leistungen hervor.

Zierpflanzenbau als beliebtestes Hauptfach

Neben den gartenbaulichen Grundlagen und der Gartenbautechnik müssen die angehenden FacharbeiterInnen

aus den Wahlfächern "Baumschulwesen", "Zierpflanzenbau", "Gemüsebau", "Blumenbinderei" und "Landschaftsgestaltung" jeweils zwei Wahlfächer wählen. 27 KandidatInnen wählten als eines der Hauptfächer Zierpflanzenbau. Der praktische Gartenbau wird im Rahmen der Erkennerstraße geprüft, bei der es gilt 60 gartenbauliche Gegenstände und Pflanzen zu bestimmen. Weitere Fächer der FacharbeiterInnenprüfung sind Fachrechnen, Schriftverkehr und Politische Bildung.

12 neue FacharbeiterInnen Gartenbau – Juli 2018

- Mohammad Alizadeh (Graz) – Gärtnerei Friedl
- Alexander Dieber (Nestelbach bei Graz, GU) – ausgezeichnete Erfolg – Leitner's Gärtnerei
- Daniela Goger (Großssteinbach, HF) – ausgezeichnete Erfolg – Baumschule Loidl
- Christina Hirt (Petersdorf II, GU) – Holding Graz
- Susanne Marhold (Köflach, VO) – guter Erfolg – ZAM Stiftung Voitsberg
- Stefan Primas (Knittelfeld, MT) – Stadtgärtnerei Knittelfeld
- Sven Reiter (Judenburg, MT) – guter Erfolg – Gärtnerei Galla-Mayer
- Raphael Schalk (Thalheim, MT) – Gärtnerei Kameritsch
- Julian Joachim Stelzer (Wielfresen, DL) – guter Erfolg – Lehrausbildungszentrum Hartberg
- Sabine Suppan (Hirnsdorf, WZ) – ZAM Stiftung (Praxisbetrieb Baumschule Loidl)
- Gabriel Thonhauser (Leoben, LE) – guter Erfolg – Stadtgärtnerei Leoben
- Denise Daniela Wagner (St. Jakob, HF) – guter Erfolg – Gärtnerei Kubart

21 neue FacharbeiterInnen Gartenbau – Oktober 2018

- George Aghahowa (Graz) – ÜBA LFI Steiermark
- Marlies Baumgartner (Paldau, SO) – ausgezeichnete Erfolg – Gärtnerei Posch
- Patrick Beichler (Gratwein-Straßengel, GU) – Holding Graz
- Melanie Enzinger (Bad Gleichenberg, SO) – ÜBA LFI Steiermark
- Elisabeth Etschmeyer (Traboch, LE) – Gartenbau Schacherl
- Julia Fuchs (Frohnleiten, GU) – Biogut Murhof
- Hans-Peter Gruber (Graz) – ÜBA LFI Steiermark
- Max Hatzl (Raaba, GU) – Gärtnerei Hierzer
- Laura Heiling (Frauental an der Laßnitz, DL) – Aufwind Zentrum für Wohnen & Ausbildung
- Jonas Höfler (Graz) – Leitner's Gärtnerei
- Megan Karner (Fehring, SO) – Gärtnerei Posch
- Sabrina Konrad (Großpesendorf, WZ) – Baumschule Scherer
- Alexander Leikam (Graz) – Viellieber Gartengestaltung & Floristik
- Gernot Prattes (Schwanberg, DL) – ausgezeichnete Erfolg – Versuchszentrum Wies
- Corinna Pugl (Großklein, LB) – Holding Graz
- Lydia Reinhart (St. Stefan, Kärnten), Blumen und Garten Scherngell
- Anna Rüb (Obdach, MT), Blumen und Garten Scherngell
- Astrid Schlager (Hengsberg, LB) – guter Erfolg – Gartenbau Herneth
- Jakob Tropper (Feldbach, SO) – ÜBA LFI Steiermark
- Nina Vinzl (Köflach, VO) – ÜBA LFI Steiermark
- Florian Winter (Werndorf, GU) – ÜBA LFI Steiermark



Meisterbriefverleihung

Am 19. Mai 2018, fand im Steiermarkhof der diesjährige MeisterInnenball mit MeisterInnenbriefverleihung statt. Im Frühjahr 2018 konnten steiermarkweit 74 MeisterInnenabschlüsse in vier verschiedenen land- und forstwirtschaftlichen Sparten erzielt werden. 11 Frauen und 63 Männer erhielten von Agrarlandesrat ÖR Hans Seitinger, LK Präsident ÖR Franz Titschenbacher und LAK Präsident Ing. Eduard Zentner die MeisterInnenbriefe verliehen. Im Anschluss an den offiziellen Teil der Verleihung fand mit rund 600 MeisterInnen, Familienmitgliedern und BesucherInnen der gesellige MeisterInnenball statt.



Fotobeschreibung:

Ehrengäste:

- Links vorne: Franz Titschenbacher (Präsident Landwirtschaftskammer)
- Links hinten: Eduard Zentner (Präsident Landarbeiterkammer)
- Rechts hinten: Franz Heuberger (Geschäftsführer LFA Steiermark)
- Rechts vorne: Johannes Fiedler (Obmann Arbeitsgemeinschaft der MeisterInnen)

MeisterInnen:

- 1. Reihe (von links nach rechts): Tamara Schandl, Marianne Scheipl, Tanja Kickenweiz
- 2. Reihe: Mario Marbler

Ausbildungssparten – 74 Abschlüsse im Jahr 2018:

- **Forstwirtschaft – 9 MeisterInnen**
- **Gartenbau – 5 MeisterInnen**
- **Geflügelwirtschaft – 19 MeisterInnen**
- **Landwirtschaft – 41 MeisterInnen**

Folgende AbsolventInnen der Gartenbauschule Großwiefersdorf haben im heurigen Jahr die MeisterInnenprüfung erfolgreich abgelegt.

| Anrede | Vorname | Name | PLZ | Ort | Bezirk | Vorbildung | Sparte | Auszeichnung |
|--------|----------|------------|------|-------------|------------------|---|-----------|--------------------------------------|
| Frau | Tanja | Kickenweiz | 8333 | Riegersburg | Südoststeiermark | FAGB, BS Growi | Gartenbau | mit gutem Erfolg bestanden |
| Herr | Mario | Marbler | 8041 | Graz | Graz | FAGB, LFS Grottenhof-Hardt; Ausbildertraining | Gartenbau | mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden |
| Frau | Tamara | Schandl | 8480 | Mureck | Südoststeiermark | FAGB, BS Growi, BRP, Ober St. Veit | Gartenbau | mit gutem Erfolg bestanden |
| Frau | Marianne | Scheipl | 8700 | Leoben | Leoben | FAGB, BS Growi | Gartenbau | mit gutem Erfolg bestanden |

Datenschutzgrundverordnung

„Liebes Mitglied des AbsolventInnenvereins!

Ab 25. Mai 2018 gelten die Bestimmungen der EU-Datenschutz-Grundverordnung, die für Ihre persönlichen Daten jetzt noch mehr Sicherheit und Schutz bringen. Mit unseren Aussendungen und Einladungen zu diversen Veranstaltungen haben wir Sie immer gut informiert. Um dies auch weiterhin fortsetzen zu dürfen, ist Ihre Einwilligung zur persönlichen Kontaktaufnahme erforderlich.

Sie sind bei uns in einem Verteiler zum Erhalt von Informationen und Einladungen zu Veranstaltungen gespeichert, weil wir von Ihnen eine Einwilligung zur Aufnahme in diesen Verteiler bekommen haben. Wir gehen vorläufig davon aus, dass diese Einwilligung weiterhin aufrecht ist, weil sie auch in Zukunft unsere Einladungen, Aussendungen und AbsolventInnenzeitungen erhalten wollen.

Wollen Sie diese Informationen jedoch tatsächlich nicht mehr erhalten, dann senden Sie bitte ein Abmelde-E-Mail an lfsgrossw@stmk.gv.at

Wenn wir von Ihnen keine Abmeldung erhalten, gehen wir davon aus, dass Sie neuerlich einwilligen, dass Ihre persönlichen Daten (Name und Adresse) für die Zusendung von Informationen aus der Schule und vom AbsolventInnenverband verarbeitet werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt durch den AbsolventInnenverband.

Diese Einwilligung kann jederzeit durch ein E-Mail an lfsgrossw@stmk.gv.at widerrufen werden.

Wir bedanken uns für Ihre Mithilfe und freuen uns darauf, Sie auch weiterhin über Neuigkeiten informieren und zu Veranstaltungen einladen zu dürfen. Der Junggärtner- und Absolventenverband

Neues aus der Kreativwerkstatt!

Schüleraktivitäten

Seit der letzten Ausgabe unserer Schulzeitung hat sich wieder einiges in unserer Kreativwerkstatt getan. Unsere SchülerInnen bekamen die Gelegenheit, ihre erlernten Kompetenzen, Fertigkeiten, aber auch ihre eigene Kreativität in so manchen Veranstaltungen unter Beweis zu stellen. SchülerInnen aus der 1. und 3. GBS erhielten die Möglichkeit, bei den Sport – Sommerspielen in Schielleiten eine Tischdekoration für den Galaabend zu arrangieren. Mit viel Engagement und Feingefühl wurde eine auf das Logo farblich abgestimmte Dekoration hergestellt.



Das alljährliche Adventkranz binden im Seniorenhaus Kamille gehört schon zu den Fixterminen in unserem Schuljahreskreislauf. SchülerInnen aus der 3. GBS durften wieder bei den Vorbereitungen für den Weihnachtsmarkt im Seniorenhaus mithelfen. Nicht nur ihr handwerkliches Geschick können unsere SchülerInnen unter Beweis stellen, sondern auch die Zusammenarbeit mit den Heimbewohnern hinterlässt bestimmt positive Erfahrungen und neue Erkenntnisse.



Auch in diesem Jahr bekamen unsere SchülerInnen aus der 2. GBS die Möglichkeit, den Haarschmuck und den "Ladersteken" für die Polonaise beim allseits bekannten Grazer Bauernbundball herzustellen. Für alle Beteiligten war es natürlich eine große Herausforderung, aber vor allem eine aufregende Erfahrung, einen solch wichtigen Beitrag leisten zu dürfen.



Am 9. März 2019 fand ein weiteres Fachseminar unter dem Motto "Florale österliche Frühlingsgrüße" statt. An diesem Tag wurde fleißig gewunden, gezwirbelt, gebunden und geklebt, um daraus Pflanzschalen, lässige Tischdekorationen und Türkränze entstehen zu lassen. Materialien aus der Natur standen wie immer im Vordergrund.

Fl. Niederl Ingrid



Fachseminare

Durch die neue Zusammenarbeit mit dem Bildungshaus St. Martin haben wir nun die Möglichkeit, noch mehr interessierte Personen auf unsere Seminare aufmerksam zu machen. Gleichzeitig wird dadurch die Schule und vor allem unsere vielfältige Lehrgärtnerei über die Region hinaus noch bekannter gemacht. Rückblickend können wir auf sehr interessante und äußerst kreative Fachseminare zurückschauen. Von herbstlichen Arrangements bis hin zu weihnachtlichen Hinguckern und kleinen "Mitbringseln" war einiges dabei. Unter der fachkundigen Anleitung unserer Meisterfloristin Vollmann Petra bekamen unsere Teilnehmerinnen schnelle Ideen und Tricks für die Anfertigung der einzelnen Werkstücke.



LAK-Lehrlingsauszeichnung für sieben Gärtner/innen



Sieben Preisträger/innen, stolze Ausbilder/innen und viele strahlende Gesichter – das brachte die Verleihung der Lehrlingsauszeichnung der Steiermärkischen Landarbeiterkammer (LAK). Im Rahmen der Gartenbauversammlung in Raaba wurde auch die neue Steirische Blumenkönigin Elisabeth I gekrönt.

Fünf Damen und zwei Herren standen bei der diesjährigen LAK-Lehrlingsauszeichnung im Rampenlicht. Die Gärtner/innen schlossen im Vorjahr ihre Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung ab und wurden für ihren besonderen Lerneifer im Beisein ihrer stolzen Ausbilder/innen von Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl, LAK-Präsident Eduard Zentner, LK-Vizepräsidentin Maria Pein und Gartenbau-Obmann Ferdinand Lienhart geehrt.

Die Preisträger/innen der LAK-Lehrlingsauszeichnung 2019 sind:

- **Marlies Baumgartner** aus Paldau; Lehrbetrieb: Gartenbau Posch in Feldbach
- **Rosa-Maria Deutschmann** aus Groß St. Florian; Lehrbetrieb: Versuchszentrum Wies
- **Alexander Dieber** aus Nestelbach bei Graz; Lehrbetrieb: Leitner's Gärtnerei in Grambach
- **Julia Glatz** aus Obdach; Lehrbetrieb: Gärtnerei Scherngell in Weißkirchen
- **Daniela Goger** aus Großsteinbach.; Lehrbetrieb: Baumschule Loidl in Kaindorf
- **Gernot Prattes** aus Schwanberg; Lehrbetrieb: Versuchszentrum Wies
- **Andrea Weinrauch** aus Breitenfeld an der Rittschein; Lehrbetrieb: Gärtnerei Puntschart in Fehring

Für die sieben ausgezeichneten Fachkräfte gab es die begehrten LAK-Glastrophäen und als besonderen Bonus auch Gutscheine. LAK-Präsident Eduard Zentner gratulierte den frischgebackenen Fachkräften und hob die Wichtigkeit ihrer Arbeit für den heimischen Gartenbau hervor: „Wir wollen darauf aufmerksam machen, dass der heimische Gartenbau auch in Zukunft solch hervorragend ausgebildete Fachkräfte braucht und sehen es als unsere Aufgabe, derartige Leistungen weiterhin zu unterstützen.“



Exkursionbericht der 2. Klasse BS

Am 22.01.2019 führte unsere Exkursion zur Frutura in Bad Blumau, weiters zur Gärtnerei Kickenweiz in Riegersburg und zum Schluss konnten wir süße schokoladige Gaumenfreuden genießen in der Zotter Schokoladen Manufaktur!

Wir freuten uns sehr, dass wir eine tolle Führung in der Thermal-Gemüsewelt Frutura erhielten!

Ein paar kurze Fakten, die uns präsentiert wurden:

Produktion für Spar Österreich

Tomaten werden ganzjährig, Paprika und Gurken werden saisonal produziert.

Die Gesamtfläche beträgt 230.000m² Heizung: Geothermie: die Geothermie gilt heute als eine der ökologisch nachhaltigsten Energieformen im Bereich der Gewächshausheizung. Das

heiße Wasser wird mit bis zu 125°C heraufgepumpt und gelangt mit 40°C über die 2. Bohrung wieder in die Erde hinein!

So entsteht ein natürlicher, sich selbst erneuernder Energiekreislauf.

Dadurch werden jährlich 28.000 t CO₂ und 1 Mill. LKW-Kilometer eingespart.

2 Bohrungen in 1 km Entfernung, 3.000 m tief, 1 Bohrung kostet ca. 12 Mill. Euro.

Tomaten: 80% werden importiert, Österreich produziert 20% selbst, davon sind 1% Fruturaprodukte!

Import von Paprika: 66%
34% in Österreich produziert
Der Bedarf ist steigend!

Bio Produktion:

Bio Fruchtgemüse: 43.000m² in Mutterboden, kultiviert werden Paprika, Tomaten und Gurken. Die Bio-Ge-

wächshäuser sind mit hochwertigem diffusem Gewächshausglas ummantelt. Durch die gleichmäßige Lichtverteilung wird die Produktion um 20-25% gesteigert. Es werden moderne Heizungssysteme wie zum Beispiel Boden- und Rohrschienenheizung eingesetzt.

Bewässert wird mit Tröpfchenbewässerung, riesige Regenwasserbecken sorgen für die Wasserversorgung.

Konventionelle Produktion:

Bei der konventionellen Produktion werden die Pflanzen nicht im Boden kultiviert, sondern erdelos auf Kokosfasermatten gezogen. Die Kultivierung der Tomatenpflanzen findet in 1m Höhe statt, um die Arbeit zu erleichtern.

4,5ha der gesamten Produktionsfläche sind belichtet, 4000 Natriumdampflampen mit je 1000 Watt werden eingesetzt.

Belichtete Gewächshäuser:

Für die Bestäubung sind Hummeln zuständig, 30 Hummelkästen pro Glashaus. Das Hauptproblem im belichteten GH ist die Luftfeuchtigkeit von 70-80%; es wird daher warme trockene Luft durch die Lüftungsrohre geblasen.

Die Tomatenpflanzen wachsen auf Spindeln und werden 12-15 m lang, Pflanzen, die für die Ernte nicht mehr verwendet werden, werden gehäckselt und dann kompostiert. Jungpflanzen werden zugekauft.

ArbeiterInnen aus dem bio- und konventionellen Bereich sind strikt getrennt, um Krankheitsübertragung zu vermeiden.

2 Mitarbeiter sind 40 Std. die Woche für den Pflanzenschutz unterwegs, es werden in allen Glashäusern Nützlinge eingesetzt.

Von Montag bis Freitag ist ein Team für die Blattentfernung zuständig. Bei großfrüchtigen Tomaten werden die Blüten auf 8/ Rispe reduziert, einheitlich für die Verpackung und den Verkauf, gleichbleibende Qualität.



Tomaten (Cherry und Rispen) sind ganzjährig erhältlich.

Wir hatten auch Gelegenheit sie zu verkosten, sie schmecken köstlich!

Fruturata beschäftigt insgesamt 200 Mitarbeiter, es werden künftig auch Lehrlinge aufgenommen. Fruturata wurde für Innovation und Klimafreundlichkeit ausgezeichnet.

Unser nächstes Exkursionsziel war **Blumen Kickenweiz**

Bei der Gärtnerei Kickenweiz handelt es sich um einen Endverkaufsbetrieb am Fuße der Riegersburg in der Südoststeiermark. Bereits seit 45 Jahren besteht der Familienbetrieb, welcher in dritter Generation geführt wird. 2016 wurde die Gärtnerei auf Nützlinge und effektive Mikroorganismen umgestellt. Das Areal umfasst ca. 2.500m² Glas-

fläche, Freifläche, eine Verkaufsfläche, zahlreiche Lagerflächen, sowie einen in den letzten Jahren neu angelegten Schaugarten. Beheizt wird der Betrieb mittels einer Hack-schnitzelheizung.

Sortiment:

Beet- und Balkonblumen, Sträucher, Heckenpflanzen, Stauden, Schnittblumen, Schnittgrün, Zimmerpflanzen, Dekorationsartikel und Geschenksartikel

Leistungen:

Hochzeitsfloristik, Trauerfloristik, Grabgestaltung, Grabpflege, Gartengestaltung

Veranstaltungen:

Große Osterausstellung
Ende April Kräuterausstellung
Mai Rosenwoche
September Herbstausstellung und größte Adventausstellung in der Region

Wir bedanken uns bei allen Betrieben für die freundliche Aufnahme und die tollen Führungen und Erklärungen!

Die Schülerinnen und Schüler der 2. Klasse der Gartenbauberufsschule KV Maria Spörk

Gemüseexkursion Oberösterreich – 14 und 15. November 2018

H. Salomon

Die erste Exkursion des Feldgemüsebaukurses führte bereits wenige Tage nach Beginn nach Oberösterreich. Die erste Station war der Biohof der Familie Wild-Obermayr in Niederneukirchen. Die Familie betreibt einen Gemüse- und Obstbaubetrieb mit etwa 37 ha Fläche, davon werden etwa 8 ha für Gemüse genutzt. Vermarktet werden die Erzeugnisse ab Hof, Verkauf ist immer Dienstag, Freitag und Samstag, außerdem ist jeden 1. Samstag im Monat Bauernmarkt, zu diesem Termin bieten 15-25 Endvermarkter aus der Region ein breitgefächertes Sortiment an.



Eine Besonderheit dieses Betriebes ist die mit Glas überdachte Innenfläche des Vierkanthofes welche zur Jungpflanzenanzucht im Frühjahr und als Aktionsfläche genutzt wird.

Das Mittagessen wurde dann im Restaurant der Familie Achleitner in Eferding eingenommen.

Die Firma Achleitner betreibt am Standort Eferding einen Biogemüse-

betrieb mit etwa 100 ha Ackerfläche wovon etwa 65 ha mit Gemüse bewirtschaftet werden.

Das Unternehmen verkauft pro Woche etwa 10.000 Gemüse-Biokisten an Endverbraucher in Oberösterreich, westliches NÖ, Salzburg und in der Obersteiermark. Über die Gemüseboxe werden die Erzeugnisse von weiteren 20 Gemüsebauern aus der Region vertrieben. Für den Biogemüsehandel dieses Unternehmens gibt

es in Österreich etwa 200 weitere Vertragspartner. Gemüse wird aber auch am Standort in Eferding in einem Hofladen mit etwa 500m² Fläche mit angrenzendem Restaurant verkauft. Hier sind auch alle aktuellen Produkte der Vertragspartner zu erwerben wie z.B. Zitrusfrüchte aus Italien oder Griechenland.

Herr Achleitner legt großen Wert auf Umweltschutz und betreibt für die Landwirtschaft eine eigene Kompostierung mit einem Ausstoß von 1.200-1.500 m³ im Jahr und bietet auch für seine Partner Kompostkurse an. Des Weiteren ist das Bürovermarktungsgebäude aus Holz mit Strohdämmung erbaut und war bei der Errichtung das größte strohgedämmte Gebäude Europas. Energieeffizienz ist in diesem Gebäude durch Wärmerückgewinnung selbstverständlich, auch das Klima in den Büroräumen wird durch Pflanzen wohnlich.



Den Abend verbrachten wir mit einem Stadtspaziergang, Besonderheiten waren die begehbare Karte von Linz im Rathauses und das Schloss mit dem Blick über Linz sowie dem Relief der Altstadt aus früheren Zeiten.

Die Firma Efko (Eferdinger Konserven) war am Vormittag des 2. Tages am Programm. Herr Ing. Eschböck, der Gemüseberater des Unternehmens, präsentierte uns die wichtigsten Daten.

| Produktsortiment | | Verarbeitungs- und Vermarktungsmengen | |
|---|------------------|---------------------------------------|--|
| Sauergemüse/ Obstprodukte/Sauerkraut | 65.700 t | 114 Mio. Einheiten | |
| Frischgemüse/ Frischobst | 35.000 t | 87.000 Paletten | |
| Feinkost | 500 t | 3,2 Mio. Einheiten | |
| Frischgemüse Convenience | 4.100 t | 13 Mio. Einheiten | |
| Efko-Gruppe gesamt: | 105.000 t | | |



Die Efko ist zu 49% im Besitz der Gemüsegenossenschaft, 51% gehören der Raiffeisenbank Oberösterreich. Efko erwirtschaftet etwa 152 Millionen Euro Umsatz im Jahr.

Efko ist der größte Sauergemüseproduzent in Österreich mit einem Marktanteil von über 50%. Efko beschäftigt sich aber auch mit Feingemüsehandel und der Verarbeitung zu Convenienceprodukten.

Neben Essiggurkerln gehört Sauerkraut nach wie vor zu den wichtigsten Produkten von Efko.

Für uns von besonderem Interesse war dann die Krauternte mit einem Prototyp von einer Vollerntemaschine für Lagerkraut, welche zum Besuchstermin am Acker stand und nicht in Aktion besichtigt werden konnte.



2-Reihige Vollerntemaschine, Frontansicht



Angeregte Diskussion am Krautacker

Nach dem Mittagessen mit Herrn Ing. Stephan Hamedinger, dem Gemüseberater der Oberösterreichischen Landwirtschaftskammer und ehemaligen Geschäftsführers des Bundesverbandes der Gemüsebauern, besuchten wir den Hof der Familie Haiß.



Die Familie Haiß hat in Eferding einen Gemüsebaubetrieb mit Direktvermarktung, etwa 5 ha Gemüsebau bei einer Gesamtfläche von 31 Hektar. Durch die Direktvermarktung wird ein sehr großes Sortiment produziert, ein Teil davon auch in Folientunnels. Die Jungpflanzen werden zum Großteil selbst herangezogen, nur Salatjungpflanzen werden zugekauft. Als Besonderheit dieses Betriebes werden etwa 70.000 Süßkartoffeljungpflanzen, auch für Kollegen, kultiviert.

Die letzte Station dieses Tages war der Hof der Familie Kraxberger welche einen Betrieb am Donauufer bewirtschaftet. Hauptprodukte sind Kartoffeln, mit etwa 15 Sorten und Anbau von Früh- bis Lagerkartoffeln, sodass möglichst das ganze Jahr ein breites Angebot zur Verfügung steht. Das Unternehmen produziert aber auch Zwiebel, Schalotten und Knoblauch. Die Erträge von etwa 40 ha Ackerland werden direkt an den Endkunden, an die Gastronomie und den Lebensmittelhandel vermarktet.



Mit diesem Besuch und der Heimfahrt gingen 2 Tage mit angeregter Diskussion über die spannenden und sehr unterschiedlichen Betriebe zu Ende.

Ein besonderes Danke an alle Betriebe für die Führung und die umfangreichen Informationen sowie an die Teilnehmer für das Interesse und die langen und sachbezogenen Gespräche mit den Betriebsleitern.

Exkursion des Feldgemüsebau-Lehrganges nach Niederösterreich und Wien 29.-31.1.2019

18 total motivierte Jung-Gemüsebauern und -bäuerinnen und ich sind unterwegs, um uns bei den Niederösterreichischen und Wiener Gemüsegärtnern umzuschauen. Unser erster Exkursionsbesuch führt uns ins Marchfeld, wo wir über die riesigen Dimensionen staunen. Thomas Blatt (<http://www.gemuese-blatt.at/>) baut hier auf ca. 250 ha hauptsächlich Zwiebel und Spargel, aber auch Kartoffeln und Getreide, an. Einen Teil seiner Flächen nützt er als Blühflächen, um zur Erhaltung der Artenvielfalt beizutragen. In der Verarbeitungshalle in Probstdorf werden 10-12 Millionen Zwiebeln verarbeitet. Als neuestes Projekt plant er eine neue Spargel-Verarbeitungshalle. Von ihm lernen wir, wie wichtig es ist, Visionen zu haben, und dass es ebenso enorm wichtig ist, sich um Betriebswirtschaft und Marketing zu kümmern!



Unser nächstes Ziel sind die „Marchfelder Bio-Edelpilze“ in Raasdorf -
www.marchfelder-bio-edelpilze.at/.

Hier werden verschiedene Speisepilze in Flaschen züchtet. Idee und Know-how stammen aus Japan. Sterilisierte Flaschen werden vor der Erzeugung der Pilze mit einem Substratgemisch aus Mais, Zuckerrübe, Erbse, Weizenkleie, Sägespäne und Wasser befüllt. Dabei ist die Füllhöhe von entscheidender Bedeutung. Zuviel bedeutet kein Wachstum und zu wenig falsche Pilze. Es wird das Pilzmyzel eingefüllt/eingeimpft, die Flaschen werden auf den Kopf gedreht und gekühlt. Nach ca. 30 Tagen ist das Substrat durchwachsen mit dem Pilzmyzel. Das wird dann abgekratzt, die Flaschen umgedreht und nach weiteren 16 – 18 Tagen sind die Fruchtkörper der Pilze fertig zum Ernten. Die komplette Produktionszeit für eine Charge beträgt ca. 8 Wochen. Die Erntemenge beträgt 300- 400 kg pro Tag.



Genusskoarl – Severin Traugott – Wiener Würze

<http://www.genusskoarl.at/wiener-wuerze/>

Severin Traugott hat an der BOKU Wien Lebensmitteltechnologie studiert und hat im Rahmen seiner Diplomarbeit diese Wiener Würze unter die „Lupe“ genommen. Nach dem Studium hat er sich mit dem Produkt selbstständig gemacht. Die Wiener Würze besteht aus blauer Lupine, Hafer, Salz und Wasser. Alle Zutaten sind in Bioqualität und aus Österreich. Die Lupine wird im steirischen Hartberg sowie in Nieder- und Oberösterreich angebaut, der Hafer kommt aus der Umgebung des jungen Braumeisters, das Salz kommt aus dem Salzkammergut. Für das richtige Rezept recherchierte er 2 Jahre.

Die Lupine wird in Wasser eingeweicht und am nächsten Tag im Druckkochkessel (großer Kelomat für große Jungs) gekocht. Der Hafer wird geröstet und geschrotet, zusätzlich wird eine Salzlauge hergestellt. Anschließend kommt dieses Lupinen-Hafer Gemisch in die Fermentationskammer für drei Tage. Edelschimmel wird geimpft bzw. entsteht durch die Fermentation. Dieses Fermentationsverfahren ist der Bierbraukultur ähnlich, nur die Impfung fällt weg. In 3 Tagen produziert der Pilz viel Energie → bis zu 50°C, deswegen muss gekühlt werden. Anschließend folgt die 2. Fermentation mit der Salzlauge für mehrere Monate bei Raumtemperatur. Dabei wird immer wieder



umgerührt. Als Abschluss wird mithilfe einer Hydropresse die Maische abgepresst, pasteurisiert und abgefüllt. Die „Wiener Würze“ ist eine tolle geschmackliche Alternative zur herkömmlichen Sojasauce und wird über dm, Spar (Wien) und div. Bioläden sowie online vertrieben.

On the road again - Tag 2

Bioforschung Austria - <https://www.bioforschung.at/>



Wir waren fasziniert von der Wurzelarena, vom Bodenlabor, von den coolen Projekten und von den Ideen zum „urban gardening“!

Dr. Hartl und sein Team forschen seit Jahren zum Thema Humusaufbau und -abbau, es werden Landwirte begleitet, um für den Boden geeignete Humusbilanzen zu erzielen. Ein Blick in die größte Wurzelarena Österreichs zeigte uns, dass kleine Pflanzen wie Spinat bis in 220cm Tiefe wurzeln!!!

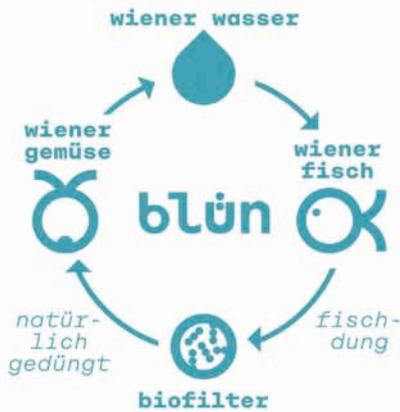
Das Institut arbeitet ohne Gewinnorientierung und einer der Leitsätze lautet: „Viel Hirn pro Hektar“.

Ziele der Bioforschung Austria sind

- Verbesserung des Bio-Landbaus mit Hilfe interdisziplinärer Forschung.
- Umsetzung der Ergebnisse in die Praxis, gemeinsam mit Bauern, Bäuerinnen und BeraterInnen.
- Aufklärung der KonsumentInnen über die Vorteile des Bio-Landbaus.
- Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung der Umweltstadt Wien



Was ergibt die Kombination von „Blau“ mit „Grün“?



Richtig: <https://bluen.at/>

Dieser Name steht für ein innovatives Team, das sich der Aquaponic-Kultur verschrieben hat.

Am Stadtrand von Wien werden im 5 ha großen Glashaus Tomaten in erdloser Kultur auf Steinwolle produziert. Ein Teil dieser Tomaten wird mit den Abwässern aus der Fischkultur gedüngt und auf diese Weise ergibt sich eine Kreislaufwirtschaft. Als Aquaponic-Fisch wird nun hauptsächlich der Wels gezüchtet. Dieser erreicht im Alter von 7 Monaten sein Schlachtgewicht von ca. 1,4 kg. Zusätzlich werden in der „tomatenintensiven“ Zeit im Sommer auch Überschuss Mengen an Tomaten genutzt, um daraus Wiener Tomaten-Ketchup herzustellen. Die Fische werden hauptsächlich online oder Ab Hof verkauft, sind aber auch im ausgewählten Lebensmittelhandel – wie z.B. beim Meinel am Graben in Wien – erhältlich.



Und natürlich gibt es einen „Pflichtbetrieb“, den wir uns anschauen wollen. **Das ist die Biohelp Wien** - <https://www.biohelp-profi.at/>, Österreichs einziger Nützlings-Betrieb



Frau Dr. Michaela Stolz führt uns durch die Welt der kleinen „Krieger“, der Räuber und der Parasiten, die uns im Kampf gegen Weiße Fliege, Rote Spinne, Blattläuse und vielerlei mehr auf natürliche Weise unterstützen. Gestartet wurde das Unternehmen „Biohelp“ von Dr. Michael Groß im Jahr 1988. Über verschiedene Zwischenstationen erreichte die Biohelp ihre heutige „Auftrittsweise“ – Produktion – Handel - Beratung. Der Betrieb ist in 3 Sparten geteilt (Prof/Hobby/ Garten).

Fachabteilungen: Weinbau, Obstbau, Gartenbau, Ackerbau, Vorratsschutz, Stallhygiene, Gemeinden & Landschaftsbau & Golf.

Unter dem Mikroskop beobachten wir begeistert dann die krokodilartigen Florfliegenlarven, die gefrässigen Gallmückenlarven, die winzigen Fadenwürmer (oder Nematoden), sowie die fleißige Encarsia.

Am Standort Wien werden Raubmilben gezüchtet. Das Schwierigste ist aber bei dieser Zucht – man sollte es nicht für möglich halten – die Zucht der Schädlinge, nämlich die Zucht der Spinnmilben.

Tag 3 unserer Reise in die Fachwelt des Gemüsebaus....

Die Wintertagung des Ökosozialen Forums in Wien Schönbrunn



Thema der heurigen Wintertagung war:

Wer ernährt die Welt?
Wer verzehrt die Welt?
Wer erklärt die Welt?

Der Vormittag war- wie üblich – von der Statistik Austria und der Agrarpolitik geprägt. Welche Auswirkungen haben die Reformen der GAP auf den Gemüsebau? Man darf gespannt sein....

Für uns spannend waren die Beiträge über die Nachhaltigkeit zwischen Wissenschaft und Werbebotschaft

sowie Risikobewertung zwischen gefühlten und berechtigten Ängsten. Am Nachmittag beschäftigte sich der erste Referentenblock mit Social Media – wie können wir mit Hilfe von Facebook und Instagram die Welt des Gemüses unseren Kunden schmackhaft machen?

„Was ist zu tun, wenn etwas passiert“ lautete die Frage, die Michaela Hebein für das Auditorium aufbereitete. Anhand anschaulicher Beispiele (z.B. EHEC-Krise, kontaminiertes Gemüse, Arbeitsunfälle,...) erläuterte sie uns, wie wichtig es ist, sich bereits vor Krisen Gedanken zu machen, wie man mit (negativer) Presse,... umgehen soll, um Schadensbegrenzung zu erzielen.

Im 4. Block hatten dann die PraktikerrInnen das Wort.

Eszter Stefanics-Simon berichtete über ihre Erfahrungen im Phytoniq-Wasabi-Anbau im burgenländischen Oberwart. Die Phytoniq-Technologie hat es sich zum Ziel gesetzt, eine CO2-neutrale Produktionsstätte mit Rücksicht auf den begrenzten Wasservorrat der Erde zu betreiben. Dazu hängt die Pflanze mit den Wurzeln in der Luft und wird mit Wasser besprüht. Als Vorteil kann man hier eine Wassereinsparung von 95% sowie eine Reduktion des Düngeraufwandes vorweisen.

Ein sehr cooles Projekt wird im burgenländischen Tadtten realisiert: Hansagfood – Spirulina. Die Azteken haben sie gegessen, Spitzensportler und Astronauten tun das heute noch und neuerdings werden sie auch Krebspatienten als natürliches Lebensmittel verabreicht: Spirulina, ein rund drei Milliarden Jahre altes Cyanobakterium, früher auch als „Blualge“ bezeichnet.

Und last but not least kam dann doch die Steiermark noch zu Wort:

Rauer's Ernte, Fritz Rauer aus Bad Blumau, stellte uns unter anderem seine Sprossen Produktion vor. Eine Trocknungsanlage, eine Dörranlage, der Handel mit Mulch Material zeigten seine breit aufgestellte Produktion unter dem Motto „in der Natur – mit der Natur“.

DI Martina Teller-Pichler

Danke an die SchülerInnen des FGB-Lehrganges für die tatkräftige Unterstützung!

Fledermäuse in Gefahr

Viele Störungen und Veränderungen machen den Fledermäusen zu schaffen. Da diese Tiere viele verschiedene Lebensräume (Winterquartier, Sommerquartier, Jagdgebiete) zum Überleben brauchen, ist es sehr schlimm, wenn auch nur einer davon verschwindet. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Landschaft stark



Did you know....

- dass Fledermausbabys lebend zur Welt kommen und gesäugt werden?
- dass Fledermäuse die einzigen Säugetiere sind, die fliegen können?
- dass die Weibchen im Sommer in großen Kolonien zusammen leben und dort ihre Jungen aufziehen? Eine solche Kolonie nennt man "Wochenstube".
- dass Fledermäuse sich nachts deshalb nicht den Kopf stoßen, weil sie Hindernisse mittels Ultraschall-Echos erkennen?
- dass alle hier heimischen Fledermäuse nur Insekten fressen?
- dass Fledermäuse Winterschlaf halten, weil sie im Winter keine Insekten finden?
- dass die kleinste heimische Fledermaus Zwergfledermaus heißt und nur soviel wiegt wie ein 50 Cent-Stück?
- dass die Zwergfledermaus bequem in einer Zündholzschachtel schlafen könnte, aber dass ihre ausgebreiteten Flügel trotzdem 20 cm messen?
- dass viele Fledermäuse den ersten Winter nicht überleben?
- dass, wenn sie ihn jedoch überleben, sie durchschnittlich 2-5 Jahre alt werden können? Für einzelne Individuen wurde aber sogar ein Höchstalter von bis zu 30 Jahren nachgewiesen!
- dass Paarungen vom Herbst bis zum Frühjahr statt finden?
- dass die Weibchen die Spermien während des Winterschlafes speichern. Die Befruchtung der Eizellen erfolgt erst im Frühjahr nach dem Aufwachen aus dem Winterschlaf. Ab April - Mai finden sich die Weibchen in so genannten Wochenstuben ein, wo sie die Jungen zur Welt bringen und aufziehen?

verändert. Hecken wurden ausgerissen, Tümpel zugeschüttet, Bäche wurden begradigt – Jagdgebiete verschwanden. Durch Renovierungen an Gebäuden gingen viele Fledermausquartiere verloren. Aber auch der Einsatz von Insekten- und Pflanzengiften schadet den nächtlichen Flugkünstlern.

Kleines Fledermaus Quiz:

1. Fledermäuse zählen zu den

- a) Insekten
- b) Vögeln
- c) Säugetieren

2. Fledermausbabys

- a) Schlüpfen aus dem Ei
- b) Werden lebendig geboren
- c) Sind Beuteltiere

3. Fledermäuse sind im Winter

- a) Im Winterschlaf
- b) In warmen Ländern
- c) Nur nachts aktiv

4. Fledermäuse, die Verbrecher jagen heißen

- a) Spiderman
- b) Batman
- c) Dracula

5. Wie schlafen Fledermäuse?

- a) Mit dem Kopf nach unten hängend
- b) Eingerollt im Nest
- c) Im Flug
- d) Im Stehen

6. Wieviele Fledermausarten gibt es ungefähr auf der Erde?

- a) 150
- b) 500
- c) 1200
- d) 2000

7. Wie heißen die Gruppen, in denen Fledermäuse ihre Babys aufziehen?

- a) Kindergärten
- b) Fledermausnester
- c) Babylager
- d) Wochenstuben

8. Wann gehen die meisten Fledermäuse auf Beutejagd?

- a) Mittags
- b) Wenn es schneit
- c) Von Anfang Oktober bis Ende März
- d) Nachts

9. In Österreich gibt es zur Zeit

- a) 56 Fledermausarten
- b) 28 Fledermausarten
- c) 12 Fledermausarten
- d) 132 Fledermausarten

Lösungen: 1c, 2b, 3a, 4b, 5d, 6c, 7d, 8d, 9b

Wie können wir zum Schutz der Fledermäuse beitragen?

Der Verein KFFÖ (Koordinationsstelle für Fledermausschutz und -forschung in Österreich) hat sich dem Schutz der Fledermäuse in Österreich ehrenamtlich verschrieben. <http://www.fledermausschutz.at/downloads/KFFOE-Folder.pdf>

Hier findet man Hilfe für die Betreuung eines Fledermaus-Quartieres in der näheren Umgebung.

Verzicht auf Gifte (Insektizide, Herbizide, Holzschutzmittel) in Haus, Garten, Land- und Forstwirtschaft, naturnahe Gartengestaltung und naturnahe Land- und Forstwirtschaft helfen, die Jagdgebiete und Quartiere unserer Fledermäuse zu erhalten und zu verbessern.

Und natürlich können wir ein Fledermaushaus bauen und so einen kleinen Beitrag leisten!

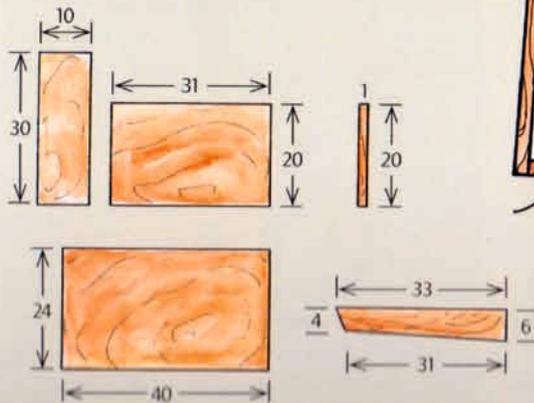
Bauanleitung für einen Fledermauskasten

Material

- ❖ Sägeraues Fichten- oder Kiefernholz, 2 cm stark
 - ❖ 1 Brett 30 × 10 cm für das Dach
 - ❖ 1 Brett 20 × 31 cm für die Vorderwand
 - ❖ 1 Brett 24 × 40 cm für die Rückwand
 - ❖ 2 Bretter 6 × 33 cm für die Seitenwände
- ❖ 1 Leiste, ca. 2 × 1 cm, 20 cm lang
- ❖ Schrauben oder Nägel
- ❖ Teerpappe für das Dach
- ❖ Haken oder Holzleiste zum Aufhängen

Bauanleitung

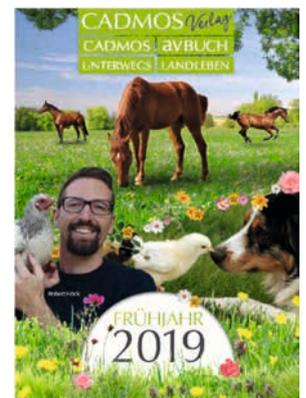
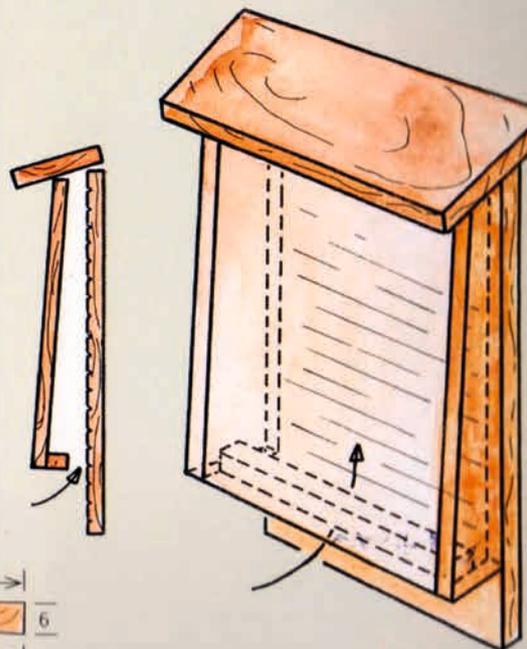
- ❖ In die Innenseite der Rückwand Rillen einsägen, zusätzlich alle Innenflächen der Bauteile aufrauen oder einritzen (z. B. mit einem Schraubenzieher); die Fledermäuse krallen sich am Holz fest und „klemmen“ sich zwischen die Wände – in dem sich nach oben verjüngenden Kasten je nach Körpergröße mehr oder weniger weit oben
- ❖ Leiste laut Skizze an der Vorderwand montieren
- ❖ Seitenwände laut Skizze zuschneiden, an der Vorderwand anschrauben, auf die Rückenwand aufsetzen



- ❖ Dach anschrauben und mit Teerpappe ummanteln
- ❖ Alle Ritzen mit Holzleim abdichten (Fledermäuse vertragen keine Zugluft)
- ❖ Darauf achten, dass keine Nägel oder Schrauben herausstehen, an denen sich die Tiere verletzen könnten
- ❖ Reinigungsarbeiten fallen nicht an, da der Kot durch den Schlitz hinausfällt. Kontrollen sind mit Vorsicht durchzuführen, um die Tiere nicht zu stören. Auch kann es lange dauern, bis der Kasten besiedelt wird.

Lage

Der Fledermauskasten wird in 3–5 m Höhe an Hausmauern oder in Bäumen aufgehängt und sollte nicht der prallen Sonne ausgesetzt sein. Die Vorderseite mit dem Anflugschlitz sollte nicht nach Norden ausgerichtet und frei anzufliegen sein.



Quelle: Monika Biermaier, Nützlingsquartiere für naturnahe Gärten, AV Verlag

Grafik mit freundlicher Genehmigung der Cadmos Verlags GmbH, München

CADMOS Verlag

LANDLEBEN

DI Martina Teller-Pichler

Gemüsebau – aber richtig!

In sechs Monaten (November – Mai) zum Gemüse-Profi. Die Gartenbauschule Großwilfersdorf macht es möglich.

- Du bist motiviert und möchtest deine Zukunft in deine eigene Hand nehmen?
- Du interessierst dich für den Anbau von Gemüse und Kräutern?
- „Regional“ und „saisonal“ sind für dich keine leeren Schlagwörter?
- Du interessierst dich für eine natürliche Schädlingsbekämpfung?
- Der Boden ist für dich ein wertvolles Produktionselement?
- Du willst den Betriebswirtschaftlichen Durchblick für deinen Betrieb haben?
- Du suchst ein zweites Standbein für deinen Betrieb?
- Du interessierst dich für eine Ausbildung mit einem hohen Anteil an Praktischem Unterricht?
- Du möchtest andere junge Gemüsebauern und –bäuerinnen kennenlernen und mit ihnen Netzwerken?
- Du möchtest deine eigenen Snacks, Relishes, Chutneys, Marmeladen, ... zubereiten und deinen Hofladen damit aufpeppen?
- Du bist über 18 Jahre, hast bereits eine Berufsausbildung abgeschlossen?
- Dann melde dich bei uns in der weiterführenden Fachschule für Feldgemüsebau!

Unser Gemüse ist eines der besten der Welt. Damit das so bleibt, braucht

es echte Fachleute. Übrigens nicht nur am Acker. Auch im betriebswirtschaftlichen Bereich, etwa bei der Unternehmensführung, im Marketing, aber auch in der Gemüse-Verwertung sind Profis gefragt. Die Gartenbauschule Großwilfersdorf bietet deshalb ihren Speziallehrgang zum Facharbeiter im Feldgemüsebau an. Der Theorieblock findet überwiegend in den Wintermonaten statt, im Frühjahr gibt es noch einen Praxis- und Exkursionsblock. Dort können die Teilnehmer dann von in- und ausländischen Vorzeige-Betrieben lernen. In der unterrichtsfreien Zeit, zwischen den Ausbildungsblöcken, ist eine Heim- oder Fremdpraxis auf einem Gemüsebaubetrieb vorgesehen. Unterrichtet werden die angehenden Facharbeiter für den Feldgemüsebau von Fachleuten der Gartenbauschule und der Landwirtschaftskammer Graz. Voraussetzung für die Teilnahme an diesem kostenlosen Lehrgang ist eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung. Auch Quereinsteiger mit abgeschlossener Berufsausbildung, Matura oder Studium können teilnehmen, wenn sie ein mindestens dreimonatiges einschlägiges Praktikum nachweisen können. Information und Anmeldung unter www.growi.at oder 03385/670. Und wenn Sie sich ein Bild von unseren Absolventen machen möchten: „Die jungen WILDEN Gemüsebauern“, 20 jungen Bäuerinnen und Bauern aus der Steiermark, die die

elterlichen Gemüsebaubetriebe weiterführen, zeigen, mit wie viel Freude man Gemüse produzieren und veredeln kann! <https://de-de.facebook.com/Die-jungen-Wilden-Gemüsebauern-1590519211244852/>

6 monatiger Lehrgang Gemüsebau

Ausbildung zum Facharbeiter
im Feldgemüsebau



Informationen und
Anmeldung ab sofort!

Gartenbauschule Großwilfersdorf

8263 Großwilfersdorf 147

Tel. 03385/670, www.growi.at



Feldgemüsebaulehrgang 2018/19

Ich, Verena Moik, 33J, besuche den Feldgemüsebaulehrgang 2018/19 und werde im Mai (hoffentlich) mit dem Facharbeiterbrief abschließen. In diesem fordernden Halbjahr konnte ich sehr viel dazulernen und für unseren Betrieb auch schon teilweise umsetzen.

Dieser Kurs ist eine gute Mischung zwischen der Theorie, die 3 Monate lang in einer Schulform stattfindet. Man bekommt einen guten kompakten Überblick über Gemüsebau, Pflanzenschutz, Technik und vor allem Unternehmensführung und Rechnungswesen, den man sich

ansonsten sehr mühsam erwerben muss. Auch diverse Vortragende aus Kammern und Wirtschaft sind sehr hilfreich und informativ.

Andererseits darf man sich auch praktisch beweisen, in Form eines 2-monatigen Praktikums, das man entweder im Heim- oder in einen Fremdbetrieb absolvieren kann.

Bei den zahlreichen Exkursionen und Ausflügen bekommt man auch die Möglichkeit, in andere Betriebe hineinzuschnuppern, sich über die vielfältigsten Strukturen zu informieren, aber auch die verschiedensten

Gemüsekulturen, Verarbeitungs- und Vermarktungsformen kennen zu lernen, die man ansonsten nicht hat.

In diesem Kurs hatte ich auch die Möglichkeit, mich mit den anderen Teilnehmern über die eigenen Erfahrungen auszutauschen und etliche Verbesserungen für den Heimbetrieb mitnehmen. Zusätzlich konnte ich noch viele Kontakte für die Zukunft knüpfen und hatte auch noch sehr viel Spaß beim Lernen.

Alles in allem war es eine sehr intensive, anstrengende Zeit, die ich aber jederzeit wiederholen würde!



Lehrgang für Gemüsebau

Der Weg:

Aufnahmevoraussetzungen:

- Fachschule für Land- und Forstwirtschaft, Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft, Gärtnerische oder Landwirtschaftliche Handelsschule sowie 3 Monate Praktikum in einem Gemüsebaubetrieb
- „Quereinsteiger“ mit abgeschlossener Berufsausbildung, Matura oder Studium bei erfolgreicher Ablegung einer fachspezifischen Eignungsprüfung und 3 Monate Praktikum in einem Gemüsebaubetrieb
- Langjährige Mitarbeiter(in) in einem Gemüsebaubetrieb

Berufsabschluss:

Facharbeiter im Feldgemüsebau

„Quereinsteiger“ müssen für den Berufsabschluss 3 Jahre Praxis in einem Gemüsebaubetrieb nachweisen.

Schuljahr und Unterrichtszeiten:

- Schuljahr: Theorie und Praxisunterricht von Anfang November bis Mitte Februar und die letzten 3 Wochen im Mai. Zwischenzeitlich 2 Projekt- und Exkursionswochen und 8 Wochen Heim- oder Fremdpraxis.
- Ferien: Übliche Ferienregelung wie an ganzjährig geführten Schulen (Weihnachts-, Semester- und Osterferien).

Unterrichtstätigkeit:

- Ein Teil der Unterrichtsstunden mit Gemüsebauberatern und als offene Seminare mit Spezialisten des Gemüsebaues aus dem In- und Ausland
- Externe Projektwochen in Österreichischen Gemüsegebieten
- Exkursionen und Lehrausgänge
- Praktischer Unterricht in der Lehrgärtnerei Großwilfersdorf und auf Praxisbetrieben der Region

Der Schulbesuch ist kostenlos. Die Schule kann sowohl als Tagesschule, als auch als Internatsschule besucht werden. Die Internatskosten belaufen sich derzeit auf € 320,- pro Schulmonat! Notwendige zusätzliche Aufwendungen für Projektwochen, Exkursionen sowie Schulbehelfe sind vom Schüler selbst zu tragen!

Stundentafel:

| Gegenstand | Wochenstunden |
|--|---------------|
| Religion | 1 |
| Politische Bildung und Recht | 1 |
| Unternehmensführung und Rechnungswesen | 5 |
| Angewandte Informatik | 2 |
| Kulturführung im Gemüse- und Kräuteraanbau | 6 |
| Veredlung und Vermarktung von Gemüse | 2 |
| Technik im Gemüsebau | 3 |
| Pflanzenschutz | 3 |
| Bodenkunde und Düngung | 3 |
| Praxis | 10 |
| Gesamtstunden | 36 |



Anmeldung und Beratung:

Ab sofort möglich.
Über eine persönliche Vorsprache nach Terminvereinbarung freuen wir uns!
Tel.Nr.: 03385/670
Fax: 03385/670-10

Rezepte

Kürbis-Gemüse – Ruck Zuck

Zutaten:

500 g Muskatkürbis
500 g Butternut
4 EL Maiskeimöl
50 g Schalottenzwiebeln
1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten, geschält und gewürfelt
1 TL Tomatenmark
Salz
Schwarzer Pfeffer
Dill

Zubereitung:

Kürbisse schälen und entkernen. Die Kürbistücke in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Das Maiskeimöl in einer großen Pfanne erhitzen. Erst die Zwiebel fein hacken und kurz anschwitzen, dann Kürbis dazugeben und unter gelegentlichem Umrühren ca. 10 Minuten dünsten. Dann den Knoblauch fein hacken und zusammen mit Tomatenvierteln, Tomatenmark, Salz und Pfeffer unterrühren.

Alles zugedeckt weitere 5 Minuten dünsten lassen. Das Gemüse in eine angewärmte Schüssel füllen, mit Dill bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Dazu passen sämtliche kurzgebratene Fleischgerichte.

Girsch Ravioli

Zutaten:

300 g Weizenmehl
3 Stück Eier
1 Schuss Olivenöl
1 Stück Ei zum Bestreichen

Fülle:

100 g Girsch (Erdholler)
200 g Frischkäse
100 g Zwiebel
Kräutersalz
250 ml Schlagobers
100 g geriebenen Emmentaler

Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern und dem Olivenöl am besten in der Küchenmaschine gut verarbeiten und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser einarbeiten, damit der Teig nicht zu fest wird. Für die Fülle den Girsch verlesen und wenn nötig waschen. Die Zwiebel schälen. Beides fein schneiden und mit dem Frischkäse und dem Salz verrühren. Nun den Teig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Rechtecken mit je ca. 20 x 30 cm Fläche ausrollen. Eines der beiden Rechtecke zur Gänze mit dem verschlagenen Ei bestreichen. Die vorbereitete Fülle in kleinen Häufchen (etwa 1 Teelöffel) in regelmäßigen Abständen von etwa 2,5 cm auf die mit Ei bestrichene Teigfläche setzen. Dabei mindestens 1 cm breiten Streifen an den Rändern frei lassen. Das zweite Teigstück darüberlegen. Den Teig an den Rändern und rund um die Füllung gut anpressen. Mit einem Teigrad, einem Ravioli-Ausstecher oder umgedrehten Glas etwa 5 cm große Ravioli ausstechen, die Ränder nochmals festdrücken und auf eine bemehlte Unterlage legen. In einem großen Topf ausreichend viel Salzwasser aufkochen und die Ravioli leicht wallend 3-5 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen. Für die Soße Schlagobers aufkochen und Emmentaler darin schmelzen. Wenn nötig mit Salz würzen. Ravioli anrichten und mit der Soße übergießen.



Ein herzlicher Dank ergeht an unserer Referentin Ing. Eva Lipp (<http://www.genussreich.at/frische-kochschule/>) für die genussvollen Stunden und an das Team der Fachschule Hartberg - St. Martin unter der Leitung von Dipl. Päd. Ing. Karin Kohl für die tolle Kooperation.

Abschlusslehrgang – Schüler der 3. GBS – (19.11.2018 – 01.02.2019)

Almer Benjamin, Amtmann Melissa, Binkert Andreas, Buchwald Gabriel, Groß Julia, Gugl Julia Anna, Haselbacher Stefan, Herzog Patricia, Hierzer Jennifer, Holzer Kevin, Kargl Katharina, Köck Gabriel, Koller Marie Anna, Pilz Jonas, Preßlauer Anna, Roßmann Daniel, Schaffler Valentina Antonia, Schönbacher Fabiane, Schrank Corinna, Sommer Selina, Tembl Sabrina Anna, Triebel Prisca, Valentincic Michelle, Waldner Bernd, Weiß Stefan, Zangl Verena, Zirngast Matthias, Zirngast Tanja, KV Ing. Ralf Kettwich



3. Jahrgang Gärtnerische Berufsschule Großwilfersdorf (26.04.2018 – 06.07.2018)

Beichler Patrick, Efosa Festus, Eppich Anna, Fuchs Julia, Hatzl Max, Heiling Laura, Hirt Christina, Höfler Jonas, Karner Megan, Marhold Susanne, Prattes Gernot, Pugl Corinna, Quenot Andreas, REINHART Lydia, Reiter Sven, Stelzer Julian Joachim, Thonhauser Gabriel, Wilding Linda, Winter Florian, Zirngast Tanja, KV DI. Martina Teller-Pichler



Einladung zur Jahreshauptversammlung

Die diesjährige Jahreshauptversammlung der Steirischen Junggärtner findet am

Sonntag, dem 31. März 2019

mit Beginn um 17 Uhr im Gärtnercafe in der Lehrgärtnerei Großwilfersdorf statt.

TAGESORDNUNG:

1. Eröffnung und Begrüßung
2. Genehmigung des Protokolls der letzten JHV
3. Änderung der Statuten
4. Wahl des Geschäftsführers und neuer Vorstandsmitglieder
5. Bericht des Obmannes
6. Bericht des Geschäftsführers
7. Kassabericht und Bericht der Kassaprüfer
8. Besprechen der zukünftigen Aktivitäten
9. Allfälliges

Ist die Beschlussfähigkeit um 17 Uhr nicht gegeben, so ist die JHV nach einer Wartezeit von 30 Minuten ungeachtet der Anzahl der Anwesenden auf jeden Fall beschlussfähig.

Wir freuen uns auf euer Kommen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Ferdinand Lienhart, jun..
Obmann

Anja Buch
Obmann Stellvertreterin

Gutschein

für

1 Kaffee und Kuchen

im „Gärtnercafe“ im Glashaus
der Lehrgärtnerei

Einzulösen nur am

Sonntag, dem 31. März 2019!

Gutschein ausschneiden, beim
Gärtnercafe einlösen und
Freunde treffen!



Mitgliedsbeitrag 2019

Damit wir die gewohnt gute Qualität der Vereinsarbeit und die Junggärtnerzeitung finanzieren können, bitten wir um rasche Einzahlung des Mitgliedsbeitrages von

€ 10,-

Empfänger:

Steirischer Junggärtner- und Absolventenverein,
Konto Nr. 14.209, Raiba Großwilfersdorf, BLZ 38.122,
IBAN AT69 3812 2000 0001 4209



Der Frühling beginnt in Großwilfersdorf

**Auch heuer wieder
zahlreiche Aktionen:**

Gemüsejungpflanzen

Butterhäuptel

Radieschen

Stiefmütterchen

Primeln

Küchen- und Gewürzkräuter

Winterharte Polster- und Blütenstauden

Jetzt aktuell!

Bezahlte Anzeige

**Die Öffnungszeiten der Gärtnerei:
Montag bis Freitag: 8 - 12 Uhr und 13 - 17 Uhr
Samstag: 9 - 12 Uhr
Tel. 03385/7199**

Tag der offenen Tür

„Patrizisonntag“, 31. März 2019

von 9.00 bis 16.00 Uhr



Am Schulgelände:

- Schulinformation: Gärtn. Berufsschule sowie Feldgemüsebaulehrgang
- Führungen durch Schule und Internat
- Blumentombola • Cafe • Mehlspeisen



Auch in der Gartenbauschule stehen die Ampeln auf Grün was Elektro Mobilität und Photovoltaik Nutzung betrifft.

Heimische Firmen präsentieren die neuesten Produkte und bieten Probefahrten mit dem neuesten Tesla S Model an.

Highlights in der Lehrgärtnerei:

- **Gewinnspiel:** Balkonblumen im Gesamtwert von € 350,- und viele schöne Preise zu gewinnen. Blumenstraußversteigerung und Verlosung um 14.30 Uhr mit Blumenkönigin Elisabeth

- **Glücksrad**
- **Floristik Vorführung**
- **Bastelecke für Kinder**

- **Gärtnercafé**
- **Warme Küche**

- **Mehlspeisen**
- **Musik**

- **Streichelzoo** → Lebensressort



Das Land
Steiermark



Fledermäuse ...