

November 2019

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

35. Jahrgang, Nummer 2



Der Stainzer Absolvent

<http://www.lfsstainz.at>, email: absolvent@lfsstainz.at

Herzliche Einladung zum

Stainzer Jungbauernball

Samstag, 09. November 2019, LFS Stainz, Erzherzog Johann Schule

Beste Stimmung am Erlebnistag steirischer Ölkürbis, Bericht Seite 6



Fotos: Stefan Kristoferitsch/honorfrei





Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde der LFS Stainz!

Schon wieder hat der Herbst uns voll im Griff, die Erntearbeiten sind voll im Gange, aber trotzdem nehmen wir uns die Zeit und möchten euch ein paar Eindrücke der letzten Monate übermitteln.

show, die Landtechnikausstellung und die Erntevorführung waren tolle Programmpunkte. Für jeden war etwas dabei natürlich auch für die Kinder wurde ein großartiges Programm geboten.

Eine besondere Freude war für mich als Obmann vom Absolventenverein, dass beim Jubiläumsjahrgangstreffen so viele Absolventen (siehe Foto unten) sich die Zeit genommen haben und gekommen sind. Ihr habt wieder die Möglichkeit gehabt, euch mit Euren Jahrgangskollegen zu treffen und Erinnerungen auszutauschen. Aber auch ich hatte die Möglichkeit kurz mit euch zu sprechen und von euren Erfahrungen aus vergangenen Tagen zu lernen. Herr Direktor Kollmann hat euch die Neuerungen bei einer eindrucksvollen Führung durch die Schule etwas nähergebracht. Ein Dank geht auch an alle Jahrgangsvertreter für die Unterstützung.

Im Juli fand die Abschlussfeier des Betriebsleiterlehrganges statt. Die Schüler zeigten, 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 und zukunftsorientierten Ausbildung, aber vor allem als Zeichen der Gemeinschaft, konnten wir den Schülern des Abschlusslehrganges einen „Stainzer Absolventenvereinshut“ und die Anstecknadel überreichen. Den neuen Absolventen wünschen wir viel Glück, Gesundheit und Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg.



Natürlich möchte ich auch kurz den „Erlebnistag steirischer Ölkürbis“ ansprechen welchen wir am 29. September dieses Jahrs hatten. Es war auch diesmal wieder ein gelungenes Fest mit sehr vielen Besuchern. Auch das Programm welches den ganzen Tag spannend machte war wirklich gelungen. Das Jubiläumsjahrgangstreffen, das Schaukochen, das Schaupressen, die Hagelabwehr- Flug-

Es ist auch jetzt wieder Zeit zu feiern und so darf ich Euch recht herzlich zu unserem 17. Jungbauernball, am 9. November, einladen. Auf ein zahlreiches Kommen freuen sich der Absolventenverein, die Lehrer und Schüler unserer Schule sowie die Landjugend Bezirksgruppe Deutschlandsberg.

Euer Obmann Mario Kühweider

künz

LEHRLINGSINFOABEND

MITTWOCH, 27. NOVEMBER 2019
VON 16:00 BIS 19:00 UHR
KÜNZ GMBH, LASSNITZSTRASSE 15, 8522 GROSS ST. FLORIAN

UNSERE LEHRBERUFE:
• MECHATRONIKER MA10 • METALLTECHNIKER - STAHLBAU/- SCHWEISSTECHNIKER MA10

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

www.lehrebeikuenz.com

Künz GmbH
8522 Groß St. Florian | T +43 5574 6883 0
lehre@kuenz.com



Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der Land- und forstwirtschaftl. Fachschule Stainz, Erzherzog Johann Schule.

Mit dem Erlebnistag steirischer Ölkürbis haben wir das heurige Schuljahr mit einem Großereignis begonnen. Bei herrlichem Wetter konnten wir

eine Vielzahl an Besuchern, darunter viele Absolventen, begrüßen. In das Fest eingebettet war das Treffen der jubilierenden Jahrgänge, mit denen ich eine Schulführung machen durfte. Es ist für mich immer ein besonderes Erlebnis mit den Absolventen über die Veränderungen in der Ausbildung und natürlich auch bei uns in der Schule selbst in den letzten 30, 40 oder 50 Jahren zu sprechen.

Sehr erfreulich ist, dass wir dieses Schuljahr mit einem ersten Jahrgang mit 35 SchülerInnen und 2 zweiten Jahrgängen mit insgesamt 41 SchülerInnen starten konnten. Im November kommen 36 Schüler im Betriebsleiterlehrgang noch dazu. Das Internat ist mit 81 SchülerInnen nahezu voll ausgelastet. Damit wir auch im Unterricht ausreichend Platz haben, haben wir ein neues Klassenzimmer zugebaut, das im November in Betrieb gehen wird.

Auch zusätzlich zum Ölkürbistag war für unsere Schüler schon einiges los. Traditionell begannen wir das Schuljahr bei herrlichem Herbstwetter mit einem Wandertag zu unserem Schulbetrieb vlg. Klugbauer auf dem Rosenkogel, wo wir auch den Anfangsgottesdienst feierten.

In der letzten Septemberwoche war für die zweiten Jahrgänge die erste Projektwoche. Die Themen in dieser Projektwoche waren vielfältig, vom Erste-Hilfe- Kurs über Apfelsaftherstellung, Bierbrauen, Auf- und Abbau vom Ölkürbisfest, Schweißkurs und Pflügen bis hin zum Zimmereiprojekt Wirtschaftsgebäude Klugbauer am Rosenkogel. Die Projektwochen bieten den Schülern und Lehrern die Möglichkeit sich verschieden Themen ohne zeitliche Einschränkung vom Stundenplan zu widmen. Es ist immer wieder eine Freude die Begeisterung der Schüler für diese Projekte mitzuerleben.

Auch personell gibt es einiges zu berichten. Unsere Lehrerkollegin Marlies Höfler ist seit 1. September 2019 pensioniert. Ihre Nachfolge hat Marlies Lichtenegger mit Beginn des Schuljahres angetreten. Ebenfalls ist unser langjähriger Hausmeister Harald Sorger in den wohlverdienten Ruhestand getreten und wir dürfen mit Anfang November einen neuen Mitarbeiter als Hausmeister begrüßen. Ich danke auf diesem Wege beiden Mitarbeitern für ihren langjährigen Einsatz für die Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz.

Kaum hat ein Schuljahr begonnen sind auch schon die Infoveranstaltungen für das nächste Schuljahr voll im

Gange. Neben Bildungsmessen und Info-Veranstaltungen in verschiedenen Schulen bieten wir wieder Infonachmittage und einen Tag der offenen Tür für die nächstjährigen Bewerber an. Die Termine dazu finden Sie in der Info Box.

Zum Abschluss möchte ich Sie/euch alle zum 17. Bezirksjungbauernball einladen, der am Samstag, dem 9. November, wieder bei uns in der LFS Stainz stattfindet. Die Einladung und das Programm dazu finden Sie in dieser Ausgabe.

Ich würde mich freuen Sie/euch am Ballabend bei uns im Haus begrüßen zu dürfen.

Hannes Kollmann

Wichtige Informationen für BewerberInnen und Interessierte

Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Stainz "Erzherzog Johann Schule"

„Vielseitig wie die Region –
Basis für eine erfolgreiche Zukunft“

Infonachmittage

- ✓ Donnerstag, 10.10.2019, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 24.10.2019, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 14.11.2019, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 28.11.2019, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 12.12.2019, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 09.01.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr
- ✓ Donnerstag, 16.01.2020, 15:00 bis 17:00 Uhr

Tag der offenen Tür

- ✓ Freitag, 07.02.2020, 13.00 - 17.00 Uhr

Schnuppermöglichkeit: Jeden Donnerstag im Rahmen des Praktischen Unterrichtes
Wir bitten um telefonische Voranmeldung unter 03463/2364

Sie haben Schlachttiere und wollen einen flexiblen Abnehmer, welcher durch Marktbeobachtung und engem Kontakt zu Schlachthöfen für Sie um Höchstpreise (mit allen Zuschlägen Ama,Bio,..) bemüht ist? Dann sind sie bei mir richtig Viehhandel Heinz Stelzl.



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der weststeirischen Meister und Fachschulabsolventen - Absolventenverein der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz;
Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz; <http://www.lfsstainz.at>
F.d.l.v.: Ing. Hannes Kollmann, Grafik & Design: Peter Polz
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz,
Zulassungsnummer: GZ 02Z03 24 21 M

Kreativ die Pension gestalten, das wünschen wir dir von ganzem Herzen



Mit dem Ablauf des Schuljahres 2018/19 verabschiedet sich **Ing. in Marlies Höfler** aus dem aktiven Schuldienst.

Machen wir einen kleinen Rückblick. Wann war dein Eintritt in den landwirtschaftlichen Schuldienst und wo hat deine Tätigkeit als Lehrerin begonnen?

Nach meiner Tätigkeit als Beraterin in den Bezirkskammern Liezen und Bad Radkersburg begann ich im Schuljahr 1982/83 meinen aktiven Schuldienst an der Haushaltungsschule Wieselsdorf bei Preding, dann Schloss Neudorf bei Wildon, anschließend 20 Jahre im Schloss Frauenthal. Dazwischen lagen einige Jahre, die ich nach der Geburt meiner Kinder zu Hause verbrachte.

Wie und wann kamst du zu uns an die LFS Stainz ?

Im Februar 2011 trat die Direktion der LFS Stainz mit der Bitte an mich heran, die Karenzvertretung für die

Kollegin Ing. in Gabriele Brodschneider zu übernehmen. Nachdem ich in Stainz wohnhaft bin und mein Interesse an der Landwirtschaft groß ist und wir selbst eine kleine Landwirtschaft betreiben, sagte ich sofort zu. Ab sofort konnte ich mit dem Fahrrad in die Schule fahren.

Welche Gegenstände hast du bei uns unterrichtet?

Ein Fach, das ich in meiner gesamten Lehrertätigkeit durchgehend unterrichtete, war Englisch. Ich unternahm auch Sprachreisen nach London, um den Schülern „Land und Leute“ näherzubringen. In Stainz entwickelte ich mich auch zur leidenschaftlichen Deutschlehrerin.

Besondere Anliegen waren mir immer die Natur, der wertschätzende Umgang mit unseren Ressourcen und Lebensmitteln, die biologische Landwirtschaft und die Ökologie im Allgemeinen. Diese Bereiche konnte ich in meinen Praxisgegenstand Direktvermarktung einfließen lassen. Immer wieder stolz war ich auf die Verkaufstage beim Hubmann in Stainz. Hier konnten wir ständig unsere Produktpalette erweitern. Das ermöglichte uns auch, die Kontakte zur Bevölkerung zu intensivieren und uns als Schule zu präsentieren. Außerdem verstand ich mich immer als Bindeglied zwischen Schule und der Stainzer Bevölkerung.

Du hast 4 Kinder großgezogen und es immer bestens verstanden, Beruf und Familie perfekt zu vereinen. Wie gelang dir das??

All die Jahre hatte ich immer eine reduzierte Lehrverpflichtung zum

einen und zum anderen gelang das durch gutes Zeitmanagement und den Zusammenhalt und das Verständnis innerhalb meiner Familie.

Du hast den Schülern stets viel Wissen in vielen Bereichen vermittelt. Welche Wünsche möchtest du unseren Schülern mit auf den weiteren Lebensweg geben?

Zuerst wünsche ich natürlich allen einen positiven Abschluss an der LFS und anschließend die richtige Berufswahl, denn nur wenn man etwas mit Freude macht, bringt das Erfüllung und Glück. Weiters wünsche ich allen viel Mut, Selbstvertrauen, Neugierde und immer eine positive Sichtweise. Mit der vielfältigen und sehr soliden Ausbildung hier in der Schule soll Lernen jedoch nicht zu Ende sein, bewahrt euch stets euren Wissensdurst. **Wie hast du den Übergang/Einstieg in die Pension erlebt und was überwiegt: Freude oder Wehmut über den bevorstehenden Ruhestand?** Dadurch, dass ich mit Schulschluss die Pension angetreten habe, fühle ich mich wie in verlängerten Ferien. Obwohl ich jetzt mehr Zeit für meine Familie, insbesondere für meine Enkelkinder habe, denke ich schon gerne an die Schulzeit zurück, weil ich mich in der Erzherzog Johann Schule in Stainz wirklich sehr wohlfühlt habe.

Liebe Marlies wir wünschen dir von Herzen alles Gute, viel Gesundheit und Freude für deinen neuen Lebensabschnitt und deiner Aufgabe als Omi.

Ulrike Temmel

Rezeptidee: Apfelmarmelade mit Minze



Wenn sich die Süße der Äpfel mit dem Aroma der Minze in einer Marmelade vereint, dann kann das nur ein wahres Geschmackserlebnis geben!

Das Rezept hat dank der Minze ein besonders frisches Aroma.

Als Brotaufstrich ist dieses fruchtig-frische Duo einfach perfekt!

Auch zu Käse oder Rohschinken serviert, harmonisiert diese Marmelade ausgezeichnet.

1000 g Äpfel Äpfel schälen und entkernen, in Stücke schneiden.

1 Zitrone Saft einer Zitrone über die Äpfel geben.

500 g Gelierzucker 2:1

Äpfel, Zitronensaft, Gelierzucker in einem großen Topf mischen
30 min ziehen lassen.

Alles langsam zum Kochen bringen.

5 g Zitronensäure

Zitronensäure untermischen, 3 min sprudelnd kochen

20 Blät. Pfefferminze

Pfefferminze abspülen, trocknen, klein schneiden und unter die Apfelmasse rühren.

Nochmals eine Minute kochen lassen. Gelierprobe durchführen. Eventuell Schaum abschöpfen. In sterile Marmeladegläser randvoll füllen, verschließen, die Gläser für ein paar Minuten auf den Kopf stellen, danach umdrehen und auskühlen lassen

Maria Elisabeth Lichtenegger

Fort- und Weiterbildung nach der Fachschule

Landwirtschaftliche Fachschulen wie die LFS Stainz schließen bekanntlich mit der Verleihung des Facharbeiterbriefs in der Landwirtschaft und gegebenen Falls zusätzlich mit der Verleihung des Facharbeiterbriefs in der Forstwirtschaft ab. Danach gibt es zahllose Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Viele Absolventinnen und Absolventen steigen in eine verkürzte Lehre ein, für die ihnen ein Jahr durch den Fachschulabschluss angerechnet wird. Einige steigen in einen Matura-Aufbaulehrgang in Bruck (Forstwirtschaft), Raumberg oder Wieselburg (beide Landwirtschaft) ein, um nach drei weiteren Schuljahren und der entsprechenden Praxis die Standesbezeichnung „Ingenieur“ verliehen zu bekommen. Auch ein Einstieg in einen dreijährigen HAK-Aufbaulehrgang wäre möglich. Seit kurzem gibt es auch ein Modell, mit dem unsere Absolventinnen und Absolventen in einem finanziell aus dem Ressort Landesrat Seitinger massiv geförderten einjährigen Tagesschullehrgang zur Berufsreifeprüfung in den Gegenständen Deutsch, Englisch, Mathematik und BWL/Rechnungswesen gelangen können. Ein solcher Lehrgang wird z.B. an der LFS Grottenhof oder an der LEFS Neudorf angeboten. Natürlich besteht auch die Möglichkeit, eine landwirtschaftliche Meisterprüfung abzulegen oder mit einer Kombination der angeführten Weiterbildungsmöglichkeiten einen

individuellen Karriereplan zu verwirklichen.

91 stolze MeisterInnen für die steirische Landwirtschaft

Im heurigen Frühjahr absolvierten 27 Frauen und 64 Männer in verschiedenen Sparten der Landwirtschaft die MeisterInnenprüfung. Sie können zu Recht auf sich sehr stolz sein, denn



die MeisterInnenausbildung erstreckt sich auf drei Ausbildungswinter und umfasst ca.500 Stunden Ausbildung. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Meisterkurses eignen sich sowohl betriebswirtschaftliche, rechtliche als auch weiterführende fachliche Kompetenzen in den jeweiligen Ausbildungsbereichen an. Darüber hinaus gilt es, während der Ausbildung, eine 50-seitige MeisterInnenarbeit zu erstellen, sowie betriebliche Buchführungsaufzeichnungen zu führen. Der Meisterkurs schließt mit der schriftlichen und mündlichen Meiste-

rInnenprüfung ab. Besonders freut es uns, dass wir auch **zwei Stainer Absolventen** zur bestandenen Meisterprüfung gratulieren dürfen: **Michael Eckhart - Landwirtschaft (Foto 2v.l.)** und **Matthias Lueger - Forstwirtschaft (Foto Mitte)**.

Auch einem weiteren Absolventen der LFS Stainz dürfen wir wieder gratulieren: **Herrn Ing. Josef Albrecher**. Er hat mehrere dieser Fortbildungsvarianten kombiniert. Bereits 2017 hatte er erfolgreich die Meisterprüfung in der Landwirtschaft abgelegt, zwei Jahre zuvor die Berufsreifeprüfung am WIFI. Nun wurde dem Produktionsleiter der Eismanufaktur Valentino die **Standesbezeichnung „Ingenieur“** verliehen und er könnte damit durchaus einen nachahmungsfähigen Bildungsweg bestritten haben. Denn neben der erforderlichen Praxis, der Berufsreifeprüfung und dem Meisterkurs musste Ing. Albrecher eine Hausarbeit zum Thema „Optimierung von Arbeitsabläufen am eigenen Betrieb“ sowie jeweils ein „Fachgespräch“ in den Gegenständen Betriebswirtschaftslehre und Landtechnik am Francisco Josephinum in Wieselburg ablegen, um sich nun auch über den Titel „Ingenieur“ freuen zu können. Wir gratulieren dem jungen Familienvater mit zwei Töchtern dazu sehr herzlich und wünschen ihm auch für die in zwei Jahren anstehende Hofübernahme alles Gute! *Thomas Koller*

Wir begrüßen eine neue Lehrerin im Team der LFS Stainz-Erzherzog Johann Schule



Seit Beginn des neuen Schuljahres unterrichte ich an der LFS Stainz und möchte nun diese Gelegenheit nutzen, mich kurz vorzustellen.

Mein Name ist Maria Elisabeth Lichtenegger. Aufgewachsen bin ich zusammen mit meinen 4 Geschwistern auf dem landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern am Reinischkogel, in der ehemaligen Gemeinde Greisdorf.

Nach der Matura an der HBLA Pitzelstätten und dem Lehramtsstudium an der Berufspädagogischen Akademie in Graz, heiratete ich auf den Betrieb meines Mannes ein. Gemeinsam führten wir 20 Jahre lang die beiden Milch-

viehbetriebe.

Nach der Scheidung zog ich mit meinen 5 erwachsenen Kindern auf meinen elterlichen Betrieb. Zurzeit wohnen noch meine Mutter und zwei meiner Söhne mit Partnerin bzw. Familie mit mir am Hof.

Von September 2008 bis Juli 2019 unterrichtete ich an der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Burgstall.

Da mir die österreichische Landwirtschaft und ihre ausgezeichneten Produkte und Lebensmittel sehr vertraut sind, freue ich mich, den Bereich „Produktveredelung und Direktvermarktung“ unterrichten zu dürfen.

Wie Henry Ford sagte:

„*Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist.*“

Daher freue ich mich über meine neue Aufgabe und bin stolz, zum Team der LFS Stainz zu gehören.

Großartige Stimmung beim 5. Erlebnistag Steir. Ölkürbis

Kaiserwetter, Rekordbesuch und ein buntes, abwechslungsreiches Programm: Dieser Tag war ein voller Erfolg auf der ganzen Linie. Zahlreiche Besucher nutzen den Wahlsonntag für einen kulinarischen Ausflug in die Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz - Erzherzog Johann Schule, die somit zum Treffpunkt vieler Freunde des steirischen Kürbiskernöls wurde. Die Kombination aus Fachtag und Festtag fand großen Anklang beim rundum zufriedenen Publikum. Dabei wurde auf unterhaltsame Weise ein Bogen zwischen Produktion, Verarbeitung und kulinarischer Verwendungsvielfalt des „grünen Goldes“ gespannt, wie Andreas Cretnik, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., betonte. Eröffnet wurde die Veranstaltung mit einem Frühschoppen der Markt-Musikkapelle Stainz. Durch das Programm führte Moderator Michael Wanz, der Sohn der unvergessenen steirischen Catch-Legende Otto Wanz. Eine Fahrt mit der Traktorgaudi ermöglichte den Besuchern in der

Ölmühle Farmer-Rabensteiner bei der Pressung des steirischen Kürbiskernöls live dabei zu sein. Weitere Programmpunkte waren eine informative Ausstellung, eine Kernölverkostung und ein Schaukochen mit Spitzenkoch Philipp Pirstinger. Traditionell großen Anklang fanden auch die praktischen Erntevorfürungen der derzeit am Markt führenden Maschinen auf einem Schulacker der LFS Stainz. Eine gelungene Überraschung bescherte die Hagelabwehr den Gästen mit einem live kommentierten Formationsflug über das Festgelände. Auch die Kleinsten fanden ein vielfältiges Programm vor: Es gab zahlreiche Begegnungen mit dem steirischen Ölkürbis, vom klassischen händischen „Kürbis-Auspatzeln“, über das Kürbisschnitzen, bis hin zur Bewältigung eines Kürbisparcours mit einem Tretraktor. Hupfburg und Kinderschminken fanden ebenso großen Anklang wie das erstmalig angebotene Ponyreiten.

Thomas Koller



Hausmeister Harald Sorger im wohlverdienten Ruhestand

Interview mit Andreas Herbst



Lieber Harald, du kamst als 8. Kind von 15 Kindern, im Jahre 1958, in St. Georgen an der Stiefing zur Welt, hast nach dem Besuch der Volks- und Hauptschule eine 4-jährige Bäcker- und Konditorlehre absolviert. Als Bäckergehilfe arbeitest du die erste Zeit bei den Steiermärkischen Brotwerken in Graz, bis dich der Wunsch „mehr von der Welt kennenzulernen“

dazu führte, in deiner Berufsbranche auf Saison nach Tirol zu gehen. Wie oder was bewegte dich dazu in Stainz als Hausmeister zu beginnen?

„Nach der Geburt meines Sohnes Gernot, bauten meine Frau Erni und ich ein Haus im Herzen von Stainz. Die Saisonarbeit hingte ich an den Nagel und begann im Landeskrankenhaus Süd im Reinigungsbereich zu arbeiten. Als in der „Bauernschule Stainz“ ein Hausmeister gesucht wurde, habe ich mich dort beworben und im Jahre 1996 meinen Dienst an der LFS Stainz - Erzherzog Johann Schule angetreten.

Was kannst du uns über deine 23jährige Tätigkeit erzählen, was blieb dir besonders in Erinnerung?

In meiner Zeit als Hausmeister hatte ich vier Chefs, d.h. ich verbrauchte drei Direktoren. Gemeinsam mit ihnen durchlebte ich eine sehr bewegende, arbeitsreiche Zeit, aber auch Spaß und Humor kamen nicht zu kurz. Den

„größten Feind“ in meiner Dienstzeit stellte die alte Elektro-Heizung bis 2002 dar. Generell war meine Arbeitszeit hier an der Schule von Baustellen geprägt, fast das gesamte Haus wurde saniert und sogar Zubauten wurden gemacht. Natürlich machten sich auch die steigenden Schülerzahlen arbeitsmäßig bemerkbar.

Welche Hobbys hattest du neben der Schule?

Die Freude an alten Dingen führte mich regelmäßig zu Flohmärkten in der ganzen Steiermark. Aber nicht nur das Erwerben, sondern auch das Handeln mit schönen Antiquitäten stellt für mich ein tolles Hobby dar. Wochenendausflüge und Fahrten mit meinen Oldtimerautos sind mir sehr wichtig. Das Opasein ist mir auch sehr wichtig, durch die Geburt meiner zwei Prinzessinnen Aurelia und Emilia hat sich mein Leben beträchtlich geändert.

Was wünschst du dir von der Zukunft?

Das Wichtigste ist Gesundheit. Momentan geht's mir wirklich sehr gut. Ich möchte mit meiner Frau Erni Reisen unternehmen, z:B: nach Australien. Für den Oldtimerclub habe ich jetzt auch mehr Zeit und freue mich auf gemeinsame Ausfahrten. Eine Puch TS 50 habe ich kürzlich erworben, die werde ich generalisieren.

Ich freue mich bei den verschiedensten Veranstaltungen in der Schule, z:B: beim Ball, nun als Gast mit meinen Buam und Dirndl, sowie Absolventen und Kollegen über gemeinsame Erinnerungen zu plaudern.

Lieber Harry, durch deine humorvolle, lustige Art und deine Gewissenhaftigkeit und Sorgfalt bist du ein sehr beliebter Kollege gewesen.

Wir wünschen dir viel Zeit für deine Hobbys, für deine Familie, vor allem auch für deine Enkelkinder. Alles Gute für deinen neuen Lebensabschnitt!



Wir laden Sie/euch ein zum
17. Jungbauernball

am Samstag, 09. November 2019,

in die LFS Stainz

Erzherzog Johann Schule



Für Unterhaltung sorgen:

“Die Blechquetscher”



Weiters gibt es:

*Disco, Weinbar, Bierbar, Kaffeehaus,
Hirschenbar, Glückshafen,.....*

Einlass ab 19.30 Uhr

Polonaise um 20:30 Uhr

Kleidung: Tracht oder Abendkleidung!

Informationen und Karten: LFS Stainz unter 03463/2364

Ehrenschatzliste liegt beim Ball auf

*Auf Ihr Kommen freuen sich
die Bezirkslandjugend Deutschlandsberg,
der Absolventenverein und die Schüler sowie das Team
der Erzherzog Johann Schule Stainz.*



- KV Ing. Werner Langreiter**
 ALDRIAN Alexander
 BRATL Jason Peter
 BRAUCHART Tobias
 FREWEIN Simon
 GRIL Stefan
 HEMMER Moritz
 KNAPPITSCH Sebastian
 KOCH Luka
 KOSEAK Lorenz
 KOWALD Martin
 LIPP Lukas
 MAIR Christoph Helmut
 MUSTER Pius
 POTOČNIK Thomas
 PRATTES Florian
 PRÜGGER Johannes
 ROPITSCH Fabian
 SACKL Stephan
 SCHNABL Dominik
 SCHÖNER Stefan
 SEMMERNEGG Sebastian
 WALLNER Jakob
 WINDISCH Manuel

2a Jahrgang



- KV Ingⁱⁿ Ulrike Temmel**
 EDLER Daniel
 FAULAND Daniel
 GOLLOB Maximilian
 GRAF Marco
 GREBIEN Maria
 HIRSCHMUGL Lukas
 KAINZ Lukas
 KLUG Lukas
 KOLLMANN Andreas
 KUPLEN Christian
 KUTSCHI Thomas
 MASSER Fabian Johann
 NEUMEISTER Tobias Andreas
 ROBIER Nadine
 ROMEN Benjamin
 RÖSSL Florian
 SCHRIEBL Manuel
 WÖLKART Kilian

2b Jahrgang



- KV Ing. Wolfgang Mitter**
 DEUTSCHMANN Philipp
 FISCHER Pascal
 FRAIDL Pascal
 GIULIANI Elias
 GRINSCHGL Stefan
 HARTNER Alexander
 HOFER Lukas
 HOHL Sebastian
 HOLZERBAUER Franziska
 KAINZ Günther
 KOCH Alexander
 LEITGEB David
 LEUSTIK Georg
 LUTTENBERGER Florian
 MANDL Simon
 MAYER Lucas
 MEIER Hannes
 MILDNER Alexander
 PRETTENTHALER Julian
 RAFFLING-JOHAM Philipp
 REINER Thomas Michael
 REINISCH Franz
 REINPRECHT Julian
 SACKL Matthias
 SALZGER Rene
 SCHILLING Tobias
 SCHUSTER Julian
 SIPPEL Marcel
 STEIRER Marco
 SUPPAN Stefan
 TAPPLER Tobias
 THEIBL André
 WALDMANN Fabian
 WALTER Jakob Thomas
 ZENGERER Moritz

1. Jahrgang