

Sponsoring-Post
Vertragsnummer GZ02Z030874S
Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt
ZVR: 689 561 967

ABSOLVENTENVerband
„Bucklige Welt und Umgebung“
Landwirtschaftliche Fachschule Warth
A-2831 Warth, Aichhof 1 / NÖ
bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
www.lfs-warth.ac.at

ABSOLVENTEN- NACHRICHTEN

Impressum: Verleger, Herausgeber u. Eigentümer: Absolventenverband „Bucklige Welt und Umgebung“ mit Sitz: Landwirtschaftliche Fachschule Warth, A-2831 Warth, Aichhof 1. Für den Inhalt verantwortlich: Geschäftsführer Ing. Mag. Karl Heinz Lobner. Layout, Gestaltung und Druck: Druck & Kopie Gangl, Aspang, Tel. 0 28 42 / 523 81. Erscheinungsort und Verlagspostamt: 2870 Aspang.



Schwerpunkte der Ausgabe 1

Jänner - Juni 2018

Aus dem Verband:

- **Portraitserie: Vorstandsmitgl. Maria OSTERMANN** Seite 1
- **AV-Bildungsreisen Infos, Einladung...** Seite 1
- **Absolvententag 2017 - Rückschau** Seite 2
- **Programm AV-Bildungsreise Trentino** Seite 3/4
- **Hausball 2018 - Rückblick** Seite 5/6
- **NÖ Milchkönigin – Bewerbung** Seite 6

Aus der Schule:

- **Portraitserie: Mitarbeiterin Gundula Kirnbauer** Seite 7
- **Erntedank an der LFS Warth** Seite 7
- **Hubertusfeier in Pernitz** Seite 8
- **Forstwirtschaftsmeister-Prüfung, u. Meisterkurs** Seite 9
- **Vorbeugung Varroa-Milbe** Seite 10
- **Agrar- und Waldwerkstatt** Seite 10
- **„Zdimal-Preisverleihung“** Seite 11
- **Neue Imkerfacharbeiter ausgebildet** Seite 12
- **Literatur-Initiative „Schulhausroman“** Seite 12/13
- **Waldarbeitswettbewerb für Schüler** Seite 15
- **Seminar – „Milchviehstall“** Seite 16
- **Fachschule Warth lädt zum **Tag der offenen Tür**** Seite 17
- **Schüler laden wieder zum **„Schmankerlmarkt“**** Seite 18
- **Hinweis Kursprogramm - Werbung** Seite 18
- **Mais- und Pflanzenschutztag; Milchstammtisch** letzte Seite



Aus dem Verband

Portrait-Serie über außergewöhnliche Karrieren unserer Absolventinnen und Absolventen.

Um mehr Transparenz nach außen zu dokumentieren, starteten wir im Jahre 2005 eine Serie von Einzelportraits über unsere Vorstandsmitglieder und danach eine neue Reihe über außergewöhnliche Karrieren unserer Absolventen und -innen die seither ununterbrochen fortgeführt wird.

Da im Zuge der am Absolvententag 2016 durchgeführten Neuwahl, **drei neue junge Vorstandsmitglieder hinzugestoßen sind** (sh. Bericht AV-Tag in vor einem Jahr), nehmen wir die „alte“ Serie über Vorstandsmitglieder für drei Ausgaben wieder auf.

Nun ist Neuzugang, **Maria OSTERMANN**, mit einem persönlichen Portrait als nächste an der Reihe.



Liebe AbsolventInnen bzw. liebe LeserInnen!

Mein Name ist **Maria Ostermann** und ich **komme aus Kirchsschlag in der Buckligen**

Welt. Ich bin im 20. Lebensjahr und habe 2015 **die Landwirtschaftliche Fachschule Warth, Fachrichtung Landwirtschaft abgeschlossen.**

Im 1. Jahr Hauswirtschaft und in 2 Jahren Landwirtschaft, sowie im Internat habe ich vieles gelernt und **mich in „der Warth“ richtig wohl gefühlt.**

Nach der Fachschule zog es mich in den Salzburger Pinzgau. Dort arbeitete ich dann für 1,5 Jahre auf dem Betrieb, wo ich auch zuvor mein viermonatiges Pflichtpraktikum machte.

Im Frühjahr 2017 habe ich eine **Anschlusslehre zur Facharbeiterin ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement** an der Berufsschule Edelhof absolviert.

Jetzt bin ich zu Hause auf meinem elterlichen Biohof, den ich mit Jänner 2017 übernommen habe.

60 JAHRE LFS-WARTH - 85 JAHRE ABSOLVENTENVERBAND 90 JAHRE LANDWIRTSCHAFTSSCHULE DER BUCKLIGEN WELT Gesucht sind weiterhin Daten, Informationen aber vor allem noch (Klassen-) FOTOS AUS DER GRÜNDUNGSZEIT 1924 BIS 2004

Im Zuge der 60-Jahrfeier der LFS-Warth wurde eine **140-seitige Chronik** aufgelegt, welche erstmals den gesamten Zeitrahmen der landwirtschaftlichen Schul- und Absolventengeschichte der Buckligen Welt umfasst.

Diese Chronik ist um 2 Euro pro Stück im Sekretariat zu erwerben, solange der Vorrat reicht.

Trotz intensiver Bemühungen, sind weiterhin kleine Lücken (vor allem Klassenfotos) vorhanden, die

mit Hilfe der Absolventen - **ALSO IHNEN** - vielleicht noch geschlossen werden könnten.

Kontaktnahme über den **AV-GF Karl Lobner** unter:

absolventenverband@lfs-warth.ac.at

AV-Reisen – Einladungen und Info

AV-Bildungsreise nach
TRENTINO-WELSCHTIROL

findet von 3. – 9.9. 2018 statt. Die Einladung und das Programm sind in dieser Ausgabe beigefügt.

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

Motorgeräte- Abverkauf aus Kommissionsware der LFS-Warth

Ständiger Abverkauf 1-2 Jahre junger
Motorsägen und Freischneider

Kontakt:

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

Mitgliedsbeiträge – Beitritte für Periode 2017 bis 2018!

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

1-02.401.487 BLZ: 32647

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

oder besser mit einmalig nur € 15,- per Einziehungsauftrag zu begleichen. In dieser Ausgabe vor einem Jahr(1/2017) lag ein Erlagschein bzw. ein Einziehungsauftrag bei. Der Einziehungsauftrag kann aber auch jederzeit von der AV-homepage heruntergeladen werden.

Schon mehr als die Hälfte der einzahlenden Mitglieder hat die günstige und bequeme Art über den Einziehungsauftrag gewählt: ausfüllen - unterschreiben - an die Schule senden - fertig!

Es genügt den Einziehungsauftrag einmalig zu er teilen!!! - muss nicht alle zwei Jahre erneuert werden.

Vielen Dank jedenfalls im Sinne aller Mitglieder!
Ihr Geschäftsführer, **Mag. Karl Lobner**

PS: Bei Fragen betreffend die Einzahlung der Mitgliedsbeiträge bzw. auch bei Neubeiritten, Adressänderungen, Falsch-

zusendungen usw. bitte Kontakt mit **Herrn Stangl**, persönlich im Sekretariat der LFS - Warth oder unter der Telefonnummer: **02629/2222-0** Montag-Freitag von 8 - 15 Uhr erreichbar bzw. jederzeit unter e-mail: absolventenverband@lfs-warth.ac.at.

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

Auf der homepage www.lfs-warth.ac.at der LFS-Warth ist ein eigenes Fenster eingerichtet (homepage - Kopfzeile oben rechts).

Hier sind nun neben verschiedenen Hinweisen und Informationen auch laufend die letzten AV-Nachrichten und Fachvorträge der Absolvententage in voller Länge **zum Nachlesen und Herunterladen zu finden sowie das Einziehungsformular für den Mitgliedsbeitrag als pdf.**

Außerdem hat der Verband eine eigene e-mail - Adresse eingerichtet: absolventenverband@lfs-warth.ac.at mmer bei Hannes Stangl unter: **02629/2222-0.**

AV-Tag 2017

Der Absolvententag 2017 fand am **10. November 2017 im Gasthaus Heissenberger in Krumbach** statt.

Nach der Begrüßung durch AV Obmann **FWM Johann Stickelberger** folgte der Bericht aus der Schule von Direktor **DI Franz Aichinger**. Im Anschluss trug der Obmann seinen Tätigkeitsbericht für das abgelaufene Geschäftsjahr 2016/2017 vor.

Über den Milchstammtisch berichtete Stammtischsprecher **Hubert Piribauer**. Danach wurden die Entlastung des Kassiers, welche einstimmig erfolgte, sowie die Wahl des neuen Rechnungsprüfers, **Markus Holzer** aus Hosien bei Krumbach, vorgenommen. Und als neues Vorstandsmitglied wurde **Markus Pichler Jun.** aus Aigen bei Kirchschlag offiziell kooptiert.

Im Anschluss an die Generalversammlung präsentierte **Familie Reisenbauer Ihren Alpaka-Hof** und **Franz Neumüller zeigte einen Lichtbildervortrag über Nepal und das vergessene Königreich Mustang.**

Damit fand ein langer AV-Tag 2017 spätabends seinen Abschluss.

V.l.: LFS-Dir. Franz AICHINGER, Franz NEUMÜLLER, Fam. REISENBAUER, Obm.Stv. Herbert GREMEL und Obm Johann STICKELBERGER



Programmvorschlag für eine Reise mit dem Absolventenverband Warth

Trentino

Termin: 3. - 9. September 2018
Reisebegleitung: Obmann Franz Riegler

Die Region Trentino besticht mit einzigartiger und vielfältiger Schönheit: Die mächtigen Dolomiten, der herrliche Gardasee und die idyllischen Dörfer prägen die malerische Landschaft. Auf dieser Reise entdecken Sie neben Trient, Hauptstadt der Region, lebhafte Orte am Gardasee. Bei Besichtigungen erhalten Sie einen Einblick in die regionalen Betriebe und genießen bei Verkostungen die landestypischen Spezialitäten. Ein abwechslungsreiches Programm ist garantiert!



1. Tag: Anreise Italien

Frühmorgens Abfahrt von Warth Richtung Italien. Zum Auftakt Ihrer Reise besuchen Sie ein Weingut in Mezzocorona und verkosten ein Gläschen des prickelnden Schaumweins. Weiterfahrt zu Ihrem Hotel in Lavis. Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Dolomitenrundfahrt

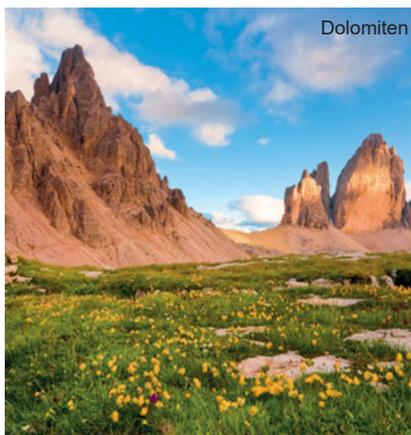
Nach dem Frühstück entdecken Sie bei einem Ausflug die mächtigen Felsformationen der Dolomiten. Die Fahrt führt Sie über das Fleimstal, eines der Haupttäler des Dolomitengebiets,

nach San Martino di Castrozza, wo Sie mit einem herrlichen Panorama belohnt werden. Auf der Rückfahrt halten Sie in dem malerischen Ort Mezzano, welcher bekannt ist für seine zahlreichen Kunstwerke aus Holzstapeln. Rückkehr nach Lavis. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Riva del Garda - Schifffahrt - Limone - Zitronengarten - Weingut

Heute erwartet Sie der nördliche Teil des Gardasees. In reizvoller Lage direkt am Ufer des Sees und umgeben von mächtigen Bergen

befindet sich der bekannte Kurort Riva del Garda. Bei einem Rundgang erfahren Sie mehr über die Geschichte und passieren die zahlreichen Sehenswürdigkeiten wie die Uferpromenade mit ihren vielen Geschäften sowie die historische Wasserburg Rocca di Riva und die Kirche Chiesa dell'Inviolatam (alles Außenbesichtigungen). Von Riva del Garda aus geht es mit dem Schiff nach Limone. Bei einem Bummel spazieren Sie durch die engen Gassen mit kleinen Läden und Cafés, die zum Verweilen einladen. Im Zentrum befindet sich der historische Zitronengarten, welchen Sie bei



Dolomiten



einem Besuch erkunden. Rückfahrt mit dem Schiff nach Riva del Garda und Weiterfahrt nach Isera. Zum Abschluss des Tages besuchen Sie ein Weingut, wo Sie in die Welt der italienischen Weine eintauchen und sich bei einer Probe selbst von der Qualität der edlen Tropfen überzeugen können. Rückkehr nach Lavis. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Madonna della Corona - Weingut

Am Vormittag Fahrt in das italienische Städtchen Spiazzi, am Osthang des Monte Baldo gelegen. Nach einem kurzen Spaziergang (Alternativ kann der Shuttle-Bus genutzt werden. Kosten ca. € 2.- pro Person/Strecke, Zahlbar vor Ort) erreichen Sie die berühmte Wallfahrtskirche Madonna della Corona, welche spektakulär an die Felswand gebaut wurde. Besichtigen Sie das beeindruckende Gebäude und lassen Sie die Atmosphäre dieses besonderen Ortes auf sich wirken. Weiterfahrt und Besichtigung eines Weingutes. Bei einer Kellerführung erfahren Sie Details über die Kunst des Weinanbaus und der Weinherstellung. Eine Verkostung in gemütlicher Atmosphäre schließt den Besuch ab. Wenn noch Zeit bleibt Halt in Bardolino.

Der berühmte Weinort am östlichen Ufer des Gardasees gelegen ist bekannt für die Schönheit der Altstadt und die lange Uferpromenade. Rückkehr nach Lavis. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Bio-Bauernhof - Brenta Dolomiten - Apfelanbaubetrieb

Zu Beginn des Tages steht die Besichtigung eines Bio-Bauernhofes mit Milchviehhaltung und Käserei auf dem Programm. Bei einer Führung lernen Sie mehr über die Tierhaltung sowie über die hauseigene Käseproduktion kennen. Nach einer Verkostung Weiterfahrt durch die atemberaubenden Brenta Dolomiten zu einem Apfelanbaubetrieb. Hier wird Ihnen bei einem informativen Rundgang die Verarbeitung von Äpfeln näher gebracht und eine Probe der schmackhaften Produkte gereicht. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Wanderung - Arte Sella Naturkunstpark - Trient

Nach dem Frühstück genießen Sie die reizvolle Landschaft bei einer Wanderung entlang des Kunstwanderweges zum Arte

Sella Naturkunstpark, welcher ein besonderer Höhepunkt für Freunde der Natur und der Kunst darstellt. Nach einem individuellen Aufenthalt im Park geht es weiter über den schönen Caldonazzo See nach Trient. Bei einer Führung lernen Sie die Hauptstadt der Region Trentino kennen. Die prachtvollen Sehenswürdigkeiten, wie der Dom und die mit Fresken verzierten Palazzi lassen noch heute an die glänzende Zeit der Renaissance erinnern. In der Altstadt sehen Sie zudem noch die Bischofsburg Castello del Buonconsiglio, die zu den imposantesten Burgresidenzen Italiens zählt. Abendessen und Nächtigung in Lavis.

7. Tag: Heimreise

Nach dem Frühstück verlassen Sie Italien und treten mit schönen Eindrücken die Heimreise nach Österreich an. Unterwegs werden Erfrischungspausen eingelegt. Späte Ankunft in der Heimat.

Betriebsbesichtigungen vorbehaltlich Verfügbarkeit.

Inkludierte Leistungen

- Rundreise im komfortablen Reisebus ab/bis Warth inkl. Park- und Einfahrtsgebühren
- Hotelarrangement der Mittelklasse auf Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Eintritte lt. Programm
- Betriebsbesichtigungen
- Weingut inkl. Verkostung am 1., 2., und 3. Tag
- Bio-Bauernhof inkl. Verkostung am 5. Tag
- Apfelanbaubetrieb inkl. Verkostung am 5. Tag
- Schifffahrt am Gardasee von Riva del Garda nach Limone und retour
- örtliche deutschsprechende Reiseleiter (2.-6. Tag ganztätig)

Moser Reisen empfiehlt den Abschluss einer Allianz Global Assistance Reise- und Ferienversicherung:

NEU! Nutzen Sie ab sofort unser neues Reiseschutzprodukt mit Storno »All RiskMED«

Versichert sind nun auch Heilkosten für bestehende physische Leiden sowie eine Million Stornogründe. zum Preis von € 81,-

Reiseversicherung mit Storno »Classic« zum Preis von € 59,-

Richtpreis mit Moser Reisebegleitung: € 840,-

EZ-Aufpreis ca.: € 150,-

Es wurde keine Hotelbuchung getätigt. Der endgültige Preis richtet sich nach der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Fixbuchung.

Zuzügl. Buchungsgebühr 2% vom Pauschalpreis! Diese entfällt bei Überweisung - oder Barzahlung!

Richtpreis ohne Moser Reisebegleitung: € 780,-

EZ-Aufpreis ca.: € 150,-

Es wurde keine Hotelbuchung getätigt. Der endgültige Preis richtet sich nach der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Fixbuchung.

Zuzügl. Buchungsgebühr 2% vom Pauschalpreis! Diese entfällt bei Überweisung - oder Barzahlung!

Buchbar bis: 22. Juni 2018

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

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

Gültiger Reisepass erforderlich! Jede(r) Reiseteilnehmer/in ist persönlich verantwortlich, dass der Name bei Buchung ordnungsgemäß lt. Reisepass angegeben wurde. Kinder benötigen einen eigenen Reisepass (Miteintragungen im Reisepass der Eltern sind nicht mehr gültig). Nicht österreichische Staatsbürger sowie Inhaber von Dienst- bzw. Diplomatenpässen sind für die Besorgung der jeweils erforderlichen Einreiseformalitäten selber verantwortlich!

Mindestteilnehmerzahl: 52 Personen.
 Stand der Tarife, Treibstoffpreiszuschläge und Wechselkurse: 02.11.2017. Die angeführten Preise entsprechen dem Stand der Drucklegung. Da diese laufenden Änderungen unterliegen, werden sie im Rahmen der Restzahlungsvorschreibung zum aktuellen Stand verrechnet! Programm- und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB1992) Moser Reisen GmbH, die Zahlungs- und Stornobedingungen sowie der Reise-Sicherungsschein in der letztgültigen Fassung. Detaillierte Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage unter www.moser.at/impressum, können bei uns angefordert werden bzw. liegen im Büro auf. MOSER REISEN ist gemäß der Reisebüro-Sicherungsverordnung durch eine Bankgarantie der VKB Linz mit der Nummer 10612000 abgesichert. Eintragsnummer im Veranstalterverzeichnis 1998/0397. Einzelzimmer stehen nur in einem begrenzten Ausmaß (10 % der Zimmeranzahl) zur Verfügung. Zusätzliche Einzelzimmer nur gegen zusätzlichen Aufpreis möglich! Sicherheitshinweis: Wir verweisen bezüglich Ihrer gebuchten Reise auf die jeweils aktuellen Informationen des Außenministeriums (Ausßenamtes) und weisen ausdrücklich darauf hin, dass Moser Reisen keinerlei Haftungen für Folgen von eventuellen Risiken übernimmt. Programmstand: 02.11.2017.

4010 Linz, Graben 18
 Frau Victoria Szócska
 Tel. 0732 / 2240-42, szocska@moser.at
www.moser.at

Warther Hausball 2018 - Gelungene Ballnacht mit Tradition!

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



Der traditionelle Hausball des Absolventenverbandes fand am 5. Jänner 2018 in der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth statt. Wie immer waren viele Ballbesucher der Einladung gefolgt. Unter den Ehren Gästen konnten dieses Jahr unter anderem LR. a.D. Franz Blochberger, Bürgermeisterin Michaela Walla, LKR ÖKR Anna Brandstetter, Kammerobmann Thomas Handler, Direktor DI Franz Aichinger sowie der AV-Ehrenobmann Franz Riegler begrüßt werden.

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

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

Bei der Mitternachtseinlage, die mittlerweile ein sehr beliebter Fixpunkt des Balls ist, überzeugten die Tiefenbacher Schuhplattler eindrucksvoll mit ihren Tänzen und sorgten beim Publikum im restlos gefüllten Ballsaal für tolle Stimmung.

Der Warther Hausball ist ein wichtiger Treffpunkt für die Absolventen der Fachschule, wo man in stimmungsvoller Atmosphäre eine rauschende Ballnacht erleben kann.



Dabei können alte Erinnerungen aufgefrischt und Neuigkeiten ausgetauscht werden.

„Dieses gesellschaftliche Ereignis der Region unterstreicht die gute Zusammenarbeit von Absolventen, Schülern und deren Eltern, Lehrern sowie den Angestellten der Fachschule Warth. Einmal mehr war der Ball restlos ausverkauft“, erklärte Johann Stickelberger, Obmann des Absolventenverbandes.

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

*Obmann
Johann Stickelberger*



Ehrengäste: Von l. – Bgm. Michaela Walla, Kammerobmann Thomas Handler, AV-Obmann-Stv. Maria-Magdalena Heissenberger, AV-Obmann-Stv. Herbert Gremel, LR a.D. Franz Blochberger, AV-Vorstandsmitglied Tamara Eckner, AV-Ehrenobmann Franz Riegler, Landeskammerrätin Anna Brandstetter, Direktor DI Franz Aichinger.

NÖ Milchkönigin – Bewerbung bis 31.3.2018

Anforderungen:

- Verbundenheit mit Milch- und Landwirtschaft
- Kenntnisse über Milchproduktion, Milch und Milchprodukte
- Sicheres, charmantes Auftreten und Ausstrahlung
- Überzeugungskraft
- Zeit für Auftritte und Einsätze
- ein Alter von 18 bis 28 Jahren
- Führerschein
- vollständige Bewerbungsunterlage

Motivationsschreiben inklusive Foto und Lebenslauf bis 31. März 2018 an die NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Referat Milchwirtschaft, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

NEU:

Möglichkeit der Nominierung:

Nominieren Sie eine mögliche Kandidatin und übermitteln Sie uns die Kontaktdaten.



AUS DER SCHULE

Portrait-Serie über die Lehrer und Bediensteten der LFS-Warth

Wie im Verband läuft auch über die Schule eine Portrait-Serie über die Lehrer und Bediensteten, da sich besonders in den letzten Jahren im Personal viel verändert hat. Diesmal ist unsere Gundula „Gundi“ Kirnbauer, an der Reihe.

Gundula „Gundi“ verstärkt unser Raumpflegeteam in der Schule seit 1. 10. 2015 nachdem Marianne Scherleitner in die Pension gewechselt ist.

Sie ist verheiratet mit Mag.



Josef Kirnbauer, AHS-Lehrer in Berndorf, und hat mit ihm drei inzwischen erwachsene Kinder und bereits ein Enkelkind. Gundi hat nach dem Abschluss des BORG eine Ausbildung zur HS-

Lehrerin auf der Pädak in Baden absolviert und dann auf der Raika und als Kindergarten-Assistentin gearbeitet aber sich dann voll und ganz der eigenen, immer größer werdenden Familie gewidmet.

Gundi stammt aus Warth und ist die Tochter von Alt-Dir. DI Gerhard Ragantsch.

„Die Arbeit in der Fachschule Warth macht mit mir viel Freude und ich schätze die kollegiale Art des Umganges zwischen Bediensteten und Lehrern, sowie den Respekt der Schüler“.

Hochzeit Erika Otter

Am 14. Oktober 2017 gaben ERIKA SPIES und JOSEF OTTER in der Pfarrkirche Friedberg einander das „Ja-Wort“.

Erika Spies, verheiratete Otter, ist seit 2012 Lehrerin für die Bereiche Nutztierhaltung, Informationstechnologie und Englisch an der LFS Warth. Eine Abordnung des Warther Teams überbrachte die Glückwünsche seitens der gesamten Belegschaft.

Wir wünschen den beiden alles erdenklich Gute für die gemeinsamen Ehejahre. Tochter ANNA zählt mittlerweile auch zu ihrem Familienglück.



Erntedank an der LFS Warth

Beim traditionsreichsten Fest des Bauernstandes, das am 24. Oktober stattfand, wurde auf die vielfältigen Leistungen der österreichischen Landwirtschaft aufmerksam gemacht.

Dabei wurde die Erntekrone von den Schülerinnen der 2 bhm selbst gebunden. Auch bei der Gestaltung des Gabentisches halfen die Schüler fleißig mit. Die Bläsergruppe sowie der Schülerchor der 1 chm sorgten für die musikalische Umrahmung.

Der 1. Jahrgang Hauswirtschaft deckte die Tische im Speisesaal sehr festlich, wobei der Blumenschmuck besonders ins Auge stach.

Mit einem wunderbaren Festessen ließ das Küchen-team die Feier kulinarisch ausklingen.

Pfarrer Wolfgang Berger, der den Gottesdienst hielt, zeichnet für die Projektkoordination im Rahmen des Religionsunterrichtes verantwortlich.



Fachschule Warth unterstützt den Sterntalerhof

Schüler gestalten Geschenke mit Honig für Kinderhospiz

Warth, 30. Oktober 2017;

Der Sterntalerhof ist ein ganz besonderes Hospiz für schwerkranke Kinder in Kitzladen im Bezirk Oberwart, der ausschließlich von Spenden, Partnern und ehrenamtlichen Helfern getragen wird. Auch die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth zeigen soziales Engagement und unterstützen diese ganz besondere Herberge im Burgenland.

Die Jugendlichen stellten ansprechende Geschenkpackungen mit dem Honig der Imkerschule Warth her, die vom Sterntalerhof verkauft werden. **Vor Kurzem besuchte der zweite Jahrgang das Kinderhospiz, um sich über die Palliativ-Arbeit vor Ort zu informieren.**

„Die Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement der Fachschule Warth umfasst auch die Ausbildung zur Heimhilfe, wo der respektvolle Umgang mit Patienten und der würdevolle Umgang mit dem Tod wichtige Themen sind. Daher arbeiten wir mit dem Sterntalerhof zusammen, wo Familien mit ihren schwerkranken Kindern zur Ruhe

kommen können und dabei von Therapeuten bestmöglich betreut werden“, betont Imkermeister **Wolfgang Oberrisser**, der die Kooperation initiierte. „Die Schülerinnen und Schüler lernten eine einzigartige Einrichtung kennen, wo trotz Krankheit und Tod wieder Zuversicht keimen

kann, um den Alltag zu meistern. Im praktischen Unterricht stellen die Mädchen und Burschen Geschenkpackungen zum Verkauf her. Der Reinerlös bleibt beim Sterntalerhof, nur die Selbstkosten fließen an die LFS Warth zurück“, so Oberrisser.

Auf Spenden angewiesen: Schenken hilft

Der Sterntalerhof kann kranke Kinder nicht gesund machen, aber hier wird versucht so etwas wie Sternstunden für alle Beteiligten zu erzeugen. Als Kinderhospiz und Familienherberge können hier die Angehörigen von sterbenskranken Kindern das Ende des Weges gemeinsam gehen. Dabei wird Pferdetherapie, Kunst- und Musiktherapie sowie Tanzpädagogik geboten.

Da der Sterntalerhof keine Unterstützung von der öffentlichen Hand bekommt, finanziert sich die Einrichtung rein über Spenden. Partner und Ausstatter unterstützen daher den Sterntalerhof großzügig mit Geschenken, die im Online-Shop angeboten werden.

Internet: www.sterntalerhof.at



V. l.: Imkermeister Wolfgang Oberrisser, Sarah Rieger, Elena Schwarz, Geschäftsführer Harald Jankovits, Sabrina Postl und Fachlehrerin Elisabeth Mayer-Reithofer.

Warther Jungjäger halfen tatkräftig mit

Reger Publikumsandrang bei Hubertusfeier in Pernitz

Warth/Pernitz, 8. November 2017;

Der Publikumsandrang bei der Hubertusfeier am 4. 11. 2017 in Pernitz war enorm.

„Es hat uns als Organisatoren selbst überrascht, dass über 300 Personen an der Feier teilnahmen und somit großes Interesse am Brauchtum der Jagd zeigten.

Vor allem der Fakelzug und die Übergabe der Standesbrüche waren sehr stimmungsvoll. Pfarrer **Wolfgang Berger** gestaltete die Hubertusmesse sehr festlich“, betont Oberförster **Hermann Mayer**. „Die Jungjäger der LFS Warth zeigten großes Engagement bei der Vorbereitung und der Durchführung der Hubertusfeier und halfen tagkräftig mit. Sie übernahmen so Verantwortung als Träger eines jahrhundertal-

ten Kulturgutes“, so Weidmann Mayer, Leiter der Jagdausbildung an der Fachschule Warth.

Die Mitgestaltung der Hubertusfeier wurde als Schulprojekt „Jagdliches Brauchtum“ im Rahmen der Jagdausbildung durchgeführt. Die Schülerinnen und Schüler können seit 2008 an der LFS Warth im Rahmen des Unterrichts die Jagdausbildung absolvieren, um die NÖ Jagdkarte zu erhalten.

Der abschließende **Schüsseltrieb** im Pfarrheim war ebenso bestens besucht.

Besonderer Dank gilt **Kommerzialrat Paul Padelek** sowie den beiden Hegeringleitern **Michael Wanzenböck** und **Simon Riess** von den Hegeringen „Dürre Wand“ und „Pernitz-Muggendorf“. Ohne deren Unterstützung wäre die Veranstaltung nicht möglich gewesen.



Pfarrer Wolfgang Berger segnet das erlegte Wild.



Feierliche Bruchübergabe an die Jägerinnen und Jäger.V. l.: Michael Jung, Ferdinand Buchinger, Michael Bilzer, Michael Legenstein, Isabella Mayer und Zinaiola Savelyeva.

Über 180 verschiedene Apfelbaumsorten kommen in der Buckligen Welt vor! LFS Warth setzt Aktionen rund um den „Tag des Apfels“

Warth, 10. November 2017;

Anlässlich des **traditionellen Tags des Apfels**, der am 10. November stattfand, wurde an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth auf die Bedeutung von Obst bei der Ernährung verstärkt hingewiesen. Bildungs-Landesrätin **Barbara Schwarz** konnte sich über die vielfältigen Aktivitäten rund um **„Tag des Apfels“** selbst überzeugen. „Der gesundheitliche Nutzen des Apfels liegt in der Kombination von Vitaminen, Mineralstoffen und wertvollen Ballaststoffen. Er ist sehr kalorienarm, besteht aus rund 85 Prozent Wasser und hat nur rund 60 Kilokalorien. Daher fördert der tägliche Apfel die Gesundheit“, betont Schwarz.

Aktionen im Rahmen der Initiative „GenussSchule“

„In der Buckligen Welt findet man auf den Streuobstwiesen **mehr als 180 verschiedene Apfelbaumsorten**,

die seit Jahrhunderten von den Bauern gepflegt und zu Apfelsaft oder Apfelmost verarbeitet werden. Dieser Tradition tragen wir Rechnung und stellen das gesunde Kernobst ins Zentrum des Unterrichtsgeschehens“, betont Fachlehrerin **Andrea Marchat**.

So wurden dieses Jahr unter tatkräftiger Mithilfe der Schülerinnen und Schüler rund 10.000 Liter Fruchtsaft im praktischen Unterricht gepresst.

In der Obstbaupraxis stehen neben der Herstellung von Apfelsaft und Most auch der fachgerechte Baumschnitt, die Veredelung sowie die Pflanzung von Obstbäumen auf dem Programm. Die Zubereitung von ernährungsbewussten Gerichten mit Äpfeln wird im Kochunterricht praktisch geübt und im Rahmen der Initiative „GenussSchule“ gibt es regelmäßig eine gesunde Jause mit Kernobst. Äpfel sind ein bedeutender Wirt-

schaftsfaktor für Regionen, in denen Apfelbau betrieben wird. Der Tag des Apfels stellt deshalb nicht nur die süße und saftige Frucht ins Zentrum des Interesses, sondern soll auch dazu anregen, bevorzugt heimische Apfelsorten zu kaufen.



V. l.: Magdalena Reischer, Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz, Sabrina Postl, Matthias Buchner und Fachlehrerin Andrea Marchat.

15 Jahre Forstwirtschaftsmeister-Prüfung und 25 Jahre Forstwirtschaftsmeisterkurs in Warth

Warth, 10. November 2017;

Am 10. November fand nach fast drei Jahren Kursgeschehen wieder eine Meisterprüfung der Forstwirtschaft an der LFS-Warth statt, die sechste in 15 Jahren, seit der Kurs praktisch zur Gänze und die Prüfung an der LFS-Warth abgehalten wird.

Knapp zehn Jahre davor wurde schon begonnen einzelne Kurs-Module in Warth abzuhalten, sodass wir heuer bereits 25 Jahre Forstwirtschaftsmeister-Kurstätigkeit feiern dürfen.

Von den zwölf heuer in Warth angetretenen Kandidaten konnten erfreulicher Weise **alle die Prüfung erfolgreich beenden – sechs sogar mit Auszeichnung** und vier mit gutem Erfolg!



Am Foto sind elf Forstwirtschaftsmeister sowie eine Forstwirtschaftsmeisterin und das Prüfungsteam: Forstdirektor DI Löffler, DI Gruber, DI Sandler, DI Hölzl, DI Schuster von der LK-NÖ, DI Pfeiffer SVB, Kursleiter Ofö. Ing. Mayer, Mag. Bauer von der BH-NK zu sehen.

Im neu abgeschlossenen Kurs wurden erstmalig in Niederösterreich alle Prüfungskandidaten zum Forstschutzorgan laut Forstgesetz ausgebildet und von der BH-NK erfolgreich geprüft. Die Ausbildung zum **Wildbachbegeher** war diesmal auch inkludiert. Erfreulicherweise wird der Abschluss der Forstwirtschaftsmeisterprüfung auch als gewerbliche Unternehmerprüfung anerkannt.

Als **Kursbesten** wurde **Florian KASTNER** aus Zweiersdorf/Hohen Wand geehrt. Am Foto gemeinsam mit **DI Gruber, DI Hölzl, DI Schuster und Ofö. Ing. Mayer**.

Im November 2018 wird wieder ein neuer Forstwirtschafts-Meisterkurs, der bereits siebente in Warth, starten. Alle Interessenten, die sich bis dahin bei der LK-NÖ voranmelden, werden schriftlich zum Infoabend am 17. September 2018; 18 Uhr, eingeladen, zu dem natürlich auch noch Spätereinstiegskandidaten dazu stoßen können.

Kontakt: Kursleiter **Ing. Fö. Hermann MAYER** unter **Tel.: 02629/2222-0** oder per mail: hermann.mayer@lfs-warth.ac.at



Vorbeugung gegen gefährlichen Bienenschädling Varroa-Milbe

LR Schwarz: Schutz der Bienen mit fachlichem Know-how und biologischen Mitteln

Warth, 13. November 2017;

„Immer wieder gelingt es Varroa-Milben ganze Bienenvölker zu zerstören, auf einfache Art ist dies jedoch zu verhindern ist. Der Schutz der Bienenvölker gelingt mit fachlichem Know-how und biologischen Mitteln. Die **Imkerschule Warth** im südlichen Niederösterreich bietet dazu die fachkundige Beratung und ein breit gefächertes Kursprogramm rund um die professionelle Bienenzucht an“, betont Bildungs-Landesrätin **Barbara Schwarz**, die sich vor Ort über die Bienenzucht informierte. „Diese Bildungsarbeit ist außerordentlich wertvoll. Sorgen doch die Imker mit ihren Bienenvölkern für eine flächendeckende Bestäubung der heimischen Kulturpflanzen und sind damit unverzichtbare Partner der Landwirtschaft, die mit der Honigproduktion zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung beitragen“, informiert Schwarz.

Die Varroa-Milbe ist ein gefährlicher Feind der Bienen, der ganze Bienenvölker vernichten kann. „Mit

der richtigen Anwendung von organischen Säuren ist man die Milbenplage schnell los. Dabei kommt es auf den richtigen Zeitpunkt und das passende Bio-Präparat an“, betont Imkermeister **Alois Spanblöchl** von der NÖ Imkerschule Warth. „Nach der Honigernte im Sommer werden die Milben mit Ameisensäure dezimiert. Im Oktober oder November sollten die Bienstöcke nochmals mit Oxalsäure behandelt werden, um die verbliebenen Milben zu reduzieren. So kommen die Bienen gesund durch den Winter“, so Spanblöchl. Die organischen Säuren sind biologische Mittel, die keine Rückstände im Honig oder im Wachs verursachen und nur gegen die schädlichen Milben wirksam sind.

Die Varroa-Milbe

war vorerst nur im asiatischen Raum beheimatet, breitete sich aber seit den 1980er-Jahren durch den globalen Handel auch in Europa und somit in Österreich aus. Die 1,5 Millimeter große Milbe lebt als Parasit auf den Bienen und in der Bienenbrut. Sie ist weltweit einer der gefährlichsten Bienenschädlinge.



V. l.: Schüler Christoph Gruber, Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz, Imkermeister Alois Spanblöchl und Schülerin Nina Schmid.

Bereits über 3.000 junge Besucher der „Agrar- und Waldwerkstatt“

LR Schwarz: Naturpädagogisches Programm erfreut sich bei Kindern und Jugendlichen großer Beliebtheit

Warth, 15. November 2017;

Die vor über einem Jahr am Standort der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth gegründete **„Agrar- und Waldwerkstatt“ (Kybeleum)** ist mit ihrem vielseitigen Programmangebot optimal gestartet. „Das naturpädagogische Programm erfreut sich bei Kindern und Jugendlichen großer Beliebtheit. Bereits über 3.000 junge Besucher nahmen an Erlebnisführung zu ausgewählten Themen der heimischen Land- und Forstwirtschaft begeistert teil. Die große Nachfrage unterstreicht die Notwendigkeit dieser Institution, die Natur für die junge Generation erlebbar macht“, betont Bildungs-Landesrätin **Barbara Schwarz**. „Hier können die Kinder die Natur auf spielerische Art und Weise begreifen, die lange in Erinnerung bleiben. Zudem kann das Areal der Fachschule Warth mit der guten Infrastruktur genutzt werden, was authentische Einblicke in die Arbeiten am Bauernhof und im Wald ermöglicht“, so Schwarz.

Die Kinder werden dabei altersgerecht von eigens geschulten Rangern betreut, die meist praktizierende Bäuerinnen und Bauern oder Lehrerinnen bzw. Lehrer sind. Das Programm richtet sich **an Kindergärten, Volksschulen, Mittlere Schulen und die Unterstufe von Gymnasien**. „Die ganzjährig stattfindenden Kindergeburtstagsfeiern sind in letzter Zeit besonders stark nachgefragt. Dabei kann man selbst Schwerpunkte setzen, und etwa zwischen einer abenteuerlichen Schatzsuche im Wald oder einer erlebnisreichen Bachwanderung wählen. Das abschließende Grillen der Würstchen am Lagerfeuer lässt die Feier dann zu einem unvergesslichen Fest werden“, betont Verena Hrabanek-Pircher, Geschäftsführerin des Kybeleums. „Wir stellen ganz bewusst das nachhaltige Erleben der vier Jah-

reszeiten am Bauernhof und im Wald in Mittelpunkt des Programmes. So können die Kinder auf spielerische Art die Pflanzen- und Tierwelt entdecken und bekommen authentische Einblicke in die Arbeiten auf einem Bauernhof“, so Hrabanek-Pircher. Der Bogen der angebotenen Themen spannt sich von Land- und Forstwirtschaft, bis zur Ernährung, Wild und Jagd, Imkerei, Klima und Biodiversität.

Nach dem guten Start an der Fachschule Warth, sind weitere Agrar- und Waldwerkstätten an den Fachschulen Pyhra, Edelfhof und Obersiebenbrunn geplant.

Informationen zur „Agrar- und Waldwerkstatt“ unter: www.kybeleum.at.



V. l.: Landesrätin Barbara Schwarz, Dominik Schrammel, Anastasia Hagl, Sebastian Renner und Geschäftsführerin Verena Hrabanek-Pircher beim Bauen eines Winterverstecks für junge Igel.



Forst-Preise: 30 Jahre „Zdimal-Preisverleihung“ Beste Forstabsolventen ausgezeichnet

Waldhausen (Bezirk Zwettl),
19. November 2017;

In Waldhausen wurden die besten Forstabsolventinnen und Forstabsolventen Niederösterreichs sowie der Forstwirtschaftsschule Bruck an der Mur mit den „Zdimal-Preisen“ ausgezeichnet. „Die fundierte Ausbildung in der Forstwirtschaft bildet die Basis für eine nachhaltige Waldbewirtschaftung, die auch eine bedeutende Wertschöpfung für die österreichische Wirtschaft bringt.

Den ausgezeichneten Forstabsolventen kommt dabei eine besondere Rolle zu, weil sie mit ihrer umfassenden schulischen Ausbildung und der fachlichen Kompetenz zur Elite der österreichischen Forstwirtschaft zählen“, betont **Herbert Grulich**, Initiator des Forstpreises. „Die in Österreich praktizierte naturnahe Waldwirtschaft ermöglicht eine positive Entwicklung unserer Umwelt. Zudem zählt der Forst- und Holzsektor zu den wesentlichen Stützen des Wirtschaftsstandortes Österreich. Vor allem für viele Bauern ist der Wald eine wichtige Einkommensquelle“, so Grulich.

Die Kurse zum Forstfacharbeiter und Forstwirtschaftsmeister finden an den NÖ Landwirtschaftlichen

Fachschulen in Zusammenarbeit mit der Forstabteilung der Landwirtschaftskammer sowie der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle statt.

Initiative für fundierte Forstausbildung in NÖ

„Namensgeber für den Forstpreis ist der verstorbene **LK-Forstdirektor Willibald Zdimal**, der ein Pionier der Forstausbildung in Niederösterreich war und sich besonders für den Ausbau des Kurswesens einsetzte“, betonten Waldwirtschaftslehrer a.D. **Herbert Grulich** und Forstsekretär **Johann Sandler** (Landwirtschaftskammer NÖ) anlässlich der Preisverleihung. Dieses Jahr war geprägt von besonders vielen ausgezeichneten Prüfungsergebnissen. Insgesamt wurden elf Personen mit dem Zdimal-Preis prämiert. **Doris Vogl**, Marketing-Managerin der Firma Stihl, überreichte als Hauptpreis eine Motorsäge.

Zdimal-Preisträger 2017

Bester Forstwirtschaftsmeister: Thomas Zöchling (St. Veit/Gölsen).

Beste Forstfacharbeiter:

Anton Weissensteiner (Großdietmanns), Sascha Weißenböck (Schrems, Patrick Schwaiger (Texing), Clemens Hammerl (Rappottenstein), Christoph Grutschnig (Pusarnitz, Kärnten).

Beste Forstfacharbeiter (Abendschulen): Anton Jagersberger (Lunz am See), **Wolfgang Heißenberger (Prigglitz; Abendschule an der LFS-Warth)**, Stefan Koll (Karlstein).

Beste Absolventin Forstfachschule Waidhofen/Ybbs: Miriam Simma (Mellau, Vorarlberg).

Beste Försterin, Höhere Forstschule Bruck an der Mur: Sigrid Berger (Kötschach-Mauthen, Kärnten).



Start der Juniorfirma mit Herz Juniorfirma der LFS Warth erzeugt Produkte in Herzform

Warth, 6. Dezember 2017;

Die Schülerinnen der Fachrichtung „**Betriebs- und Haushaltsmanagement**“ der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth präsentierten vorige Woche im Rahmen des Elternsprechtages ihre neu gegründete Juniorfirma. Die Mädchen haben für ihre Firma mit der Bezeichnung „**Herzalmenscha**“ auch gleich einen klingenden Namen gefunden, schließlich werden dekorative Produkte in Herzform hergestellt.

„Wir erzeugen im praktischen Unterricht Heu- und Drahtherzen sowie Duftsackerl mit Rosen, Lavendel, Kamille, Zitronenmelisse und Orangen. Auch ein Kinderbuch über eine Maus, die einen Bauernhof erkundet, wurde geschrieben und mit ansprechenden Illustrationen ausgestattet. Eine niedliche Maus als Fingerpuppe motiviert die Kleinen zum Lesen“, betonen die Jungunternehmerinnen.

Das gesamte Sortiment wird bei Schulveranstaltungen und bei Adventmärkten in der Region verkauft.

Organisationsstruktur wie bei einer richtigen Firma

„Die Juniorfirma wird als fächerübergreifendes Projekt für ein Schuljahr in den Gegenständen Marketing, Betriebswirtschaft und Deutsch geführt“, erklärten die verantwortlichen Fachlehrerinnen Marianne Ehrenhöfer und Eva-Maria Sobel. Die Schülerinnen haben bereits im ersten Jahrgang den Grundstein für die Schulfirma gelegt und wichtige Vor-

arbeiten geleistet. So konnte die Juniorfirma rasch erfolgreich starten.

Direktor Josef Krenn von der Raiffeisenbank Pittental, steht als „**Junior-Experte**“ der Firma beratend zur Seite. Eine fachkundige Firmenführung ist somit gewährleistet.

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

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



Imkerschule Warth: Großes Interesse an Imker-Kursen Neue Imkerfacharbeiter ausgebildet

Warth, 13. Dezember 2017;

Nach Absolvierung der vier Ausbildungsmodule samt Praxiskursen bestanden 35 Teilnehmer die theoretische und praktische Prüfung zum Imkerfacharbeiter an der Imkerschule Warth. „Die engagierten Kursteilnehmer kamen aus ganz Österreich und besitzen nun die fachliche Qualifikation Bienenvölker bestmöglich zu betreuen“, betont Fachlehrer **Karl Stückler**, Leiter der Imkerschule. „Das Interesse an der Imkerei ist weiterhin ungebrochen groß. Basis-kurse werden deshalb dezentral an neun Standorten in Niederösterreich durchgeführt. Die weiterführende Ausbildung samt der Facharbeiterprüfung findet dann an der Imkerschule Warth durch Imker-Experten statt“, informiert Stückler. Ein Großteil der frischgebackenen Facharbeiter beginnt die nun die **dreijährige Imker-Meisterausbildung**.

Bis dato wurden in Warth über **500 Imkerfacharbeiter** und über **300 Imkermeister** ausgebildet, was rund die Hälfte aller Facharbeiter und Meister in Österreich ist.

Eckdaten der Imker-Facharbeiterausbildung

Voraussetzungen für den Besuch der Kurse sind das vollendete 20. Lebensjahr und eine vierjährige Imkerpraxis. Die Ausbildung zum Imkerfacharbeiter umfasst 200 Stunden, die in vier einwöchigen Modulen und Praxiskursen zu absolvieren ist. Die Kursinhalte umfassen die Grundlagen der Imkerei, Anatomie und Leben der Biene, Bienenpflege sowie

Bienenkrankheiten und Betriebsmanagement.

Die Kurse können ganz individuell besucht werden. Maximale Ausbildungsdauer sind vier Jahre. Veranstaltet werden der Facharbeiterkurse in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer sowie der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle. Informationen unter: www.lfs-warth.ac.at

Imker sind unverzichtbare Partner der Landwirtschaft

„Das Interesse an der Imkerei hat in den letzten Jahren stark zugenommen und die Bienenzüchter werden immer jünger. Die naturverbundene Arbeit mit den Bienen sowie das Know-how rund um die Imkerei haben stark an Attraktivität gewonnen“, so Stückler.

Zudem sorgen die Imker mit ihren Bienenvölkern für eine flächendeckende Bestäubung der heimischen Kulturpflanzen und sind damit unverzichtbare Partner der Landwirtschaft. Mit der Honigproduktion tragen sie zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung bei.

Rund 25.100 Imker und Imkerinnen sichern in Österreich mit ca. 367.500 Bienenvölkern die Bestäubung der Zier- und Nutzpflanzen.

Typisch dabei ist die traditionelle kleinbetriebliche Struktur.



Zwei Prüfungstermine waren für die 35 Imkerfacharbeiter notwendig.

Imkermeister Alois Spanblöchl (links) und Imkermeister Wolfgang Oberrißer (rechts) mit den neuen Imkerfacharbeitern und dem Prüferteam.



Alfred Wimmer (vorne links), Imkermeister Alois Spanblöchl (2.v.l. vorne) und Imkermeister Wolfgang Oberrißer (rechts) mit den neuen Imkerfacharbeitern und dem Prüferteam.

Warther Schüler schreiben einen Roman

LR Schwarz: Förderung des kreativen Schreibens bei Schülerinnen und Schülern

Warth, 29. November 2017;

Auf Initiative von Bildungslandesrätin **Barbara Schwarz** startete dieses Schuljahr an vier Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) das Projekt „**Schulhausroman**“. Auch die Fachschule Warth ist bei der Literatur-Initiative mit dabei, wo die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung erfahrener Autoren einen Roman verfassen.

„Das Projekt Schulhausroman läuft bereits seit über zehn Jahren erfolgreich an den Schulen in Niederösterreich. Dabei wird das kreative Schrei-

ben der Schülerinnen und Schüler gefördert und gleichzeitig werden die Berührungspunkte gegenüber der eigenen sprachlichen Kompetenz aufgebaut“, betont Landesrätin Schwarz.

„Die Durchführung der Initiative erfolgt in Zusammenarbeit mit dem **NÖ Literaturhaus**, das an den Schulen für die Umsetzung und die fachliche Expertise sorgt. Den jungen Schriftstellerinnen und Schriftstellern der LFS Warth ist der renommierte Literaturrat **Christian Futscher** zur Seite gestellt“, so Schwarz. Am 13. Dezember

wurde in St. Pölten bei einer Lesung der Roman präsentiert.

Schulhausroman: Projekt mit Autor Futscher

„Die Arbeit an einem Schulhausroman besteht aus drei Teilen. Zuerst kommt der Autor an die Schule und schreibt mit den Schülern einen Roman. Dann wird das Buch gedruckt und anschließend auf einer Bühne präsentiert“, erklärt Autor Futscher. „Sechs Doppelstunden dauerte die Arbeit an dem Buch, wobei die Schüler selbst entscheiden konnten, wie

sich die Handlung entwickelt. Die Jugendlichen sollen ihren Gedanken freien Lauf lassen und eigene Romanfiguren kreieren“, so **Futscher**.

Internet: www.schulhausroman.at

Autor Christian Futscher

1960 in Feldkirch geboren, studierte er Germanistik und lebt seit 1986 als Autor in Wien. Er ist u.a. Gewinner des Dresdner Lyrikpreises 2008. Zahlreiche Publikationen bei den Verlagen Deuticke, Droschl und Czernin. Internet: <http://www.czernin-verlag.com/autor/christian-futscher>

Auswahl an Titeln:

Wer einsam ist in der großen Stadt: Erzählungen.

Was mir die Erdmännchen erzählen: Texte mit Tieren.

Frau Grete und der Hang zum Schönen.

Der Mann, der den Anblick essender Frauen nicht ertragen konnte.

Ich habe keinen Fogel.

Das fröhliche Wohnzimmer.



V. l.: Thomas Achleitner, Eva Graf, Autor Christian Futscher und Magdalena Eder.

Literatur-Initiative „Schulhausroman“: Schüler präsentieren ihren Roman

LR Schwarz: Förderung des kreativen Schreibens bei Schülerinnen und Schülern

St. Pölten/Warth,
14. Dezember 2017;

Auf Initiative von Bildungslandesrätin **Barbara Schwarz** startete dieses Schuljahr an den Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) Edelhof, Zwettl, Gießhübl, Hollabrunn und Warth das Projekt „**Schulhausroman**“. Bei dieser **Literatur-Initiative** verfassten die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung erfahrener Autorinnen und Autoren einen Roman.

Bei der gestrigen Abschlussveranstaltung **im Panoramasaal der Hypo in St. Pölten** präsentierten die Schülerinnen und Schüler bei einer Lesung stolz die vier druckfrischen „**Schulhausromane**“ der Öffentlichkeit. „Das Projekt ‚Schulhausroman‘ läuft bereits seit über zehn Jahren erfolgreich an den Schulen in Niederösterreich. Dabei wird das kreative Schreiben der Schülerinnen und Schüler gefördert und gleichzeitig werden die Berührungspunkte gegenüber der eigenen sprachlichen Kompetenz abgebaut“, betont Landesrätin Schwarz.

„Die Durchführung der Initiative erfolgt in Zusammenarbeit mit dem **NÖ Literaturhaus**, das an den Schulen für die Umsetzung und die fachliche Expertise sorgt. Den jungen Schriftstellerinnen und Schriftstellern waren renommierte Literaten wie **Rosemarie Poiarkov, Magda Woitzuck, Christoph W. Bauer** und **Christian Futscher** zur Seite gestellt“, so Schwarz.

An der **Fachschule Warth arbeitete Autor Christian Futscher** mit den Schülern an einer Geschichte über die Begegnung von Stadtmenschen mit



Die Warther Schüler lesen aus ihrem Roman „In und unter Entersbach“.

einer Bauernfamilie. Im Roman „**In und unter Entersbach**“ kommt eine alte Sage über ein unterirdisches Dorf ins Spiel, der Bauernsohn bekommt Albträume, Menschen verschwinden und am Ende passiert ein Mord.

„Die Arbeit an einem Schulhausroman besteht aus drei Teilen. Zuerst kommt der Autor bzw. die Autorin an die Schule und schreibt mit den Schülern einen Roman. Dann wird das Buch gedruckt und anschließend auf einer Bühne präsentiert“, erklärt Autor Christian Futscher, der die Warther Schüler betreute. Sechs Doppelstunden dauerte die Arbeit an dem Buch,



V. l.: Fachlehrerin Helga Schrammel, Bildungslandesrätin Barbara Schwarz, Direktor Franz Aichinger und Autor Christian Futscher mit den jungen Schriftstellern.

wobei die Schüler selbst entscheiden konnten, wie sich die Handlung entwickelt. Die Jugendlichen können dabei ihren Gedanken freien Lauf lassen und eigene Romanfiguren kreieren.

Internet: www.schulhausroman.at

Schikurs der zweiten Jahrgänge in Maria Alm

Warth, 20. Dezember 2017;

Für die zweiten Jahrgänge der Fachschule Warth stand vom 9. bis 15. Dezember 2017 **die Wintersportwoche in Maria Alm** auf dem Programm. „Bei perfektem Wetter und hervorragenden Schneeverhältnissen war der Schikurs in der **Region Hochkönig** für die Schüler eine willkommene Abwechslung zum Schulalltag, bei dem die sportliche Aktivität und der Teamgeist im Mittelpunkt standen“, betonte Fachlehrerin **Elfriede Stückler**, Leiterin des Schikurses.

Große Fortschritte machten die Anfänger, die nun mit sicherer Schitechnik auf den Pisten unterwegs

sind. Die gute Schneelage nutzen die fortgeschrittenen Schifahrer und zogen ihre Spuren im Tiefschnee. Und im Snowpark sowie auf den Funslopes zeigten dann die Warther Freestyler mit Ski und Board ihr Können.

Besonderer Wert wurde auf das **Erkennen der Gefahren** in der winterlichen Bergwelt und die Einhaltung der Pistenregeln gelegt. In einer Praxiseinheit wurde die Suche nach Verschütteten in einer Lawine geübt. Ausgerüstet mit Lawinenverschüttetensuchgeräten (LVS-Geräten) demonstrierten die beiden Lehrer **Markus Schöll** und **Stefan Pucheg-**

ger die fachgerechte Handhabung der Ortungsgeräte. Die Schüler konnten dann selbst den Umgang mit den Geräten trainieren und ihr technisches Geschick unter Beweis stellen.

Als Abendprogramm gab es dann kurzweilige Vorträge, interessante Videoanalysen des Fahrverhaltens und unterhaltsame Gesellschaftsspiele.

Als Ski- und Snowboardlehrer waren **Karoline Kolb**, **Jakob Füssl**, **Markus Schöll**, **Robert Spitzer** und **Stefan Puchegger** bei der Wintersportwoche mit dabei.

Dankenswerterweise übernahm auch dieses Jahr wieder der Absolventenverband die Buskosten!



Schikursleiterin Elfriede Stückler (vorne links) mit den Lehrern und den Schülern vor der Kulisse des Hochkönigs.

Ökologie Unterricht 3. JG - Tesla Model X in Warth

Im Zuge eines Projektes **im Ökologie Unterricht im 3. Jg Landwirtschaft**, wo es um den Vergleich von Diesel- mit dem Elektromotor geht, hat Ökologielehrer **Hermann MAYER** einen Tesla-Fahrer eingeladen sein Automobil praktisch vorzuführen und Probefahrten mit den Schülern durchzuführen.

IT-Berater **Johannes HOLLERER** ist Besitzer des **Tesla P 90D** und gibt als technische Daten umgerechnet **730PS Systemleistung** an.

Eine volle Ladung benötigt 90kw Strom. Damit sind dann auch tatsächlich 400km Reichweite möglich.

Wenn dieser Strom aus erneuerbarer Energie erzeugt wird - im besten Falle aus Solarstrom im privaten Haushalt - ist diese Form die umweltfreundlichste.



Kinderbetreuerinnen ausgebildet

Warth, 19. Dezember 2017;

Für die Schülerinnen des **3. Jahrganges Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement** waren die Unterrichtsschwerpunkte im Herbst auf das Thema Kinderbetreuung gelegt.

Ein zweiwöchiges Praktikum im Kindergarten ergänzten die theoretischen Inhalte. Das Kennenlernen des Berufsalltags war eine große Bereicherung für die Mädchen und ein wesentlicher Bestandteil, um das Zertifikat zur Berufsberechtigung „Kinderbetreuerin“ zu erlangen. Die berufsspezifischen Informationen wurden im Vorfeld von zwei Kindergartenpädagoginnen unterrichtet.

Bei der kommissionellen Abschlussprüfung am 19. Dezember konnten die Schülerinnen mit Wissen und Berichten aus der Praxis überzeugen. Die Vorsitzende **Corne-**

lia Kornfeld, Prüferin **Elisabeth Mayer-Reithofer** und Klassenvorständin **Maria Haring** zeigten sich von den Leistungen beeindruckt.

Das Zertifikat berechtigt in Landes- und Privatkindergärten tätig zu sein.



Die besten Forstprofis gekürt 26. Waldarbeitswettbewerb für Schüler

Warth, 21. Dezember 2017;

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

Gesamtsieger bei den Burschen wurde **Michael DIWISCH** mit über 1000 Punkten vor **Christoph GRUBER** und **Andreas LEEB** als Drittplatzierter (alle vom 3. Jg). Aber auch aus den ersten und zweiten Jahrgängen konnten sich manche schon sehr weit vorne platzieren, was sehr erfreulich in das kommende Jahr blicken lässt.

Praxisgerechte Forstausbildung

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

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

Den heuer erstmalig stattgefundenen Publikumsbewerb „**Axtwurf**“ mit 28 Teilnehmern entschied **Kevin TOPAL** (3. Jg.) vor **Phillip TANZLER** (1. Jg.) und jene am 3. Platz gleichauf liegende **Jasmina MERIAN** und **Michael SARG** (beide 2. Jg.) sowie **Sebastian STEINER** (3. Jg.).



Seminar – „Milchviehstall – planen, bauen, finanzieren“

Termin: Donnerstag, 18. Jänner; 09.00 bis 16.00 Uhr

Ort: LFS Warth

Referenten: LKNÖ, BBK, Lfs Warth

TGD-Anerkennung: 2 Stunden – Kosten: 15 €/Betrieb

Nachmittag: Exkursion

Telefonische Anmeldung an der LFS Warth erforderlich!!

02629/2222-0 (Birgit List, Monika Tanzl)

Drei Ausbildungszweige unter einem Dach Fachschule Warth lädt zum Tag der offenen Tür!

Am 23. Februar 2018 findet um 13.30 Uhr der Tag der offenen Tür der LFS Warth statt!

Bei dem es umfassende Informationen rund um die beiden Fachrichtungen „Landwirtschaft“ sowie „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ gibt. Auch die einjährige Ausbildung „Metallbearbeitung“ (12. Schulstufe) wird vorgestellt. Führungen durch die Schule, das Internat, die Lehrwerkstätten und den Lehrstall runden das Programm ab. Den Schülern steht nach Generalsanierung der Schule eine zeitgemäße Infrastruktur zu Verfügung. Ausführliche Informationen auch im Internet unter: www.lfs-warth.ac.at

Abschluss mit Facharbeiterbrief und Mittlerer Reife

Die dreijährige Fachschule beginnt mit der 9. Schulstufe und schließt mit dem **Facharbeiter sowie der Mittleren Reife** ab. Bei der Ausbildungssparte „Landwirtschaft“ kann ebenso der **Jagdschein** und der **Traktorführerschein** erworben werden.

Die Fachrichtung „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ beinhaltet die Ausbildung zur **HeimhelferIn, KinderbetreuerIn, Tagesmutter/Tagesvater, medizinischen Büro-assistentin bzw. Büroassistenten** und **schließt mit dem Facharbeiterbrief sowie der Mittleren Reife** ab. Nach der dreijährigen Fachschule bestehen Ausbildungsmöglichkeiten zur **Betriebs- und DorfhelferIn sowie im Bereich der Altendienste und Pflegehilfe**. Auch der **Lehrabschluss Betriebsdienstleistung (samt Bürokauffrau bzw. Bürokaufmann)** kann erworben werden.

Spezialausbildung Metallbearbeitung

Die Ausbildung Metallbearbeitung (frühere Bezeichnung Betriebs- und Maschinenschlosser) dauert ein Jahr (12. Schulstufe) und wird **in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Neunkirchen** durchgeführt. Der Theorieunterricht wird an der LFS Warth und der praktische Unterricht sowie die Laborübungen an der Landesberufsschule abgehalten.

Den Schülerinnen und Schülern steht ein **neu saniertes Internat** mit vielfältigen Möglichkeiten zur aktiven

LFS WARTH
Das agrarische Bildungszentrum in der Buckligen Welt

Wir freuen uns auf Euer Kommen!

TAG DER OFFENEN TÜR
Fr. 23. Februar 2018
Um 13.30 Uhr beginnen die Schulführungen!

Dreijährige Fachschule
„Landwirtschaft“
und
„Betriebs- und Haushaltsmanagement“
Einjährige Spezialausbildung
„Metallbearbeitung“

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

Freizeitgestaltung zur Verfügung. Warth ist auch Standort der **NÖ Imkerschule, der Greenkeeper-Akademie (Ausbildung für Golfplatzwarte) sowie der Agrar- und Waldwerkstatt (www.kybeleum.at/)**.

Die LFS Warth verfügt über einen **landwirtschaftlichen Praxisbetrieb mit einem modernen Lehr- und Versuchsstall**. Ein **vielfältiges Kursprogramm** mit vielen Abendkursen wird speziell für Erwachsene angeboten.

Das Programm ist im Internet unter: www.lfs-warth.ac.at online und kann auch kostenlos bestellt werden.

LFS-Adventschmuck in der BH-Neunkirchen

Auf Anregung der **Dienststellenpersonalvertretung (DPV) der BH-Neunkirchen** und Bezirksförster **Hans-Peter MIMRA**, hat die LFS-Warth in der Waldwirtschaftspraxis mit Schülern des 2. Jahrganges unter **Fö. Karl LOBNER** und **Ofö. Hermann MAYER** exklusiv drei Bäume aus Birken-Rundhölzern mit der Motorsäge geschnitzt.

Die ganze Adventzeit erfreute die Baumgruppe alle Besucher schon im Foyer der BH und kam außerordentlich gut an. Die DPV bedankt sich herzlich auf diesem Wege bei der LFS-Warth für die freundliche Unterstützung und wünscht der LFS-Warth und allen Schülern, Lehrkräften und Angestellten sowie Absolventen besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch und Start ins neue Jahr 2018.



Thomas BERGER,
DPV Obmann
und
Gertrude AIGNER,
DPV Obmann
Stv.in

Schüler laden zum „Schmankerlmarkt“ ein - Samstag, 17. März von 9.00 - 17.00 Uhr Fachschule Warth: Selbst erzeugte Schmankerl werden serviert

An der Fachschule Warth findet zum vierten Mal der **„Schmankerlmarkt“** statt, den die Schüler des Abschlussjahrganges der Fachrichtung Landwirtschaft in Eigenregie durchführen. **Am 17. März 2018 gibt es von 9.00 bis 17.00 Uhr** selbst erzeugte Schmankerl der Fachschule Warth zu verkosten und zu kaufen.

„Das umfangreiche Angebot reicht von Produkten aus der eigenen Schlachtung, wie, Geselchtes und Würste, Brot, bis zu Milch- und Imkerprodukten. Dazu werden auch Fruchtsäfte, Most und Schnaps gereicht“, informiert Direktor **Franz Aichinger**.

„Im Speisesaal werden warme Speisen serviert und im Schulcafé verwöhnen die Jugendlichen die Gäste mit selbstgemachten Mehlspeisen“, so Aichinger. „Wir hoffen auf regen Besuch und laden herzlich zum ‚Schmankerlmarkt‘ ein“, so die Schülerinnen und Schüler.

Umfangreiche Vorbereitungsarbeiten

„Die Vorbereitungen für den ‚Schmankerlmarkt‘ laufen schon auf Hochtouren, denn alle angebotenen Speisen und Getränke werden an der Fachschule von den Schülern selbst erzeugt“, erklärt Projektleiterin **Helga Schrammel**. „Mit diesem Schulprojekt bieten wir den Schülern neben einer fachlich fundierten Ausbildung auch einen optimalen Praxisbezug“, ist Fachlehrerin Schrammel überzeugt.

Die Mädchen und Burschen erhalten so eine praxisbezogene Ausbildung, denn angefangen von den umfangreichen Vorbereitungen bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung führen die Schüler alle Arbeiten selbst durch.

Das agrarische
Bildungszentrum in
der Buckligen Welt

Wir freuen uns
auf Euer Kommen!

Schmankerlmarkt

Samstag, 17. März 2018

9.00 - 17.00 Uhr

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

BILDUNGS
ZENTRUM

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

Alle Kurse samt
Kursbeschreibung
entnehmen sie unserer
Homepage unter:

www.lfs-warth.ac.at

Hier könnte Ihr Inserat
für Sie werben...

absolventenverband@lfs-warth.ac.at

Diese Kombination bringt Erfolg vom
Feld bis zum Futtertisch



Grassamen



Europas Siliermittel Nr.1



SCHAUMANN
- Erfolg im Stall

www.schaumann.at

Pichler GMBH
Landmaschinentechnik
2860 KIRCHSCHLAG, 7372 DRASSMARKT

Fleisch aus Ihrer Region



GRANDits

www.grandits.com

2860 Kirchschlag i. d. B. W.
Ungerbachstraße 10, Fleischmarkt
☎ +43 (0) 2646/2201-0

3244 Ruprechtshofen
Zinzenhof 9
☎ +43 (0) 2756/770 50-0

office@grandits.com

Mimaki
DRUCK & KOPIE
Gangl
XEROX
DIGITAL · DRUCK
OFFSET · DRUCK
TEXTIL · DRUCK
Canon
Telefon 02642/52381, Fax DW 3
e-mail: gangl@druckundkopie.at
2870 ASPANG, Gutenberggasse 1

MaisHits 2018

SATIVO FAO ca. 260
Schneller, höher, mehr



- neuer Maßstab in der Jugendentwicklung
- extrem lang
- gut standfest
- riesige Trockenmasseerträge

DANUBIO FAO 270
Da steigt der Energiepegel



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



ARNO[®] DKC 3939 | FAO ca. 330
Das Supertalent



- gewaltige Kornerträge
- rasche Jugendentwicklung
- kompakter Wuchstyp
- sehr standfest
- extrem gesund in Korn und Blatt



www.saatbau.com



SAATBAU
Saat gut, Ernte gut.

Layout, Gestaltung und Druck: Druck & Kopie Gangl, Aspang, Tel. 0 26 42 / 523 81.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 2870 Aspang Markt.

IHR STARKER PARTNER!

- Agrarprodukte • Werkstätte • alles rund um den Garten
- Baustoffe • Treibstoffe • SPAR • Lebensmittelmarkt
- Brennstoffe • Tankstelle

Bau & Gartenmarkt Grimmenstein
Tel. 02644/7341-50
Technikzentrum Grimmenstein
Tel. 02644/37137



Lagerhaus GmbH.

www.lagerhaus-rlg.at

Mais- und Pflanzenschutztag

Freitag, 19. Jänner 2018,
19 Uhr: Gasthaus Restaurant Reisenbauer
Bundesstraße 62, 2831 Scheiblingkirchen

Fa. PIONEER = Maissorten und Versuchsergebnisse
Fa. KWIZDA = Pflanzenschutzmittel für Mais und Getreide
DI Günther Kodym = Versuchsergebnisse von der Schule

Die Firmen laden zu einem Schnitzel ein.

EINLADUNG ZUM MILCHSTAMMTISCH

Termin: **Mittwoch, 28. Februar 2018, 19.30 Uhr**

Ort: **LFS Warth, Aichhof 1, Speisesaal**

Referenten:

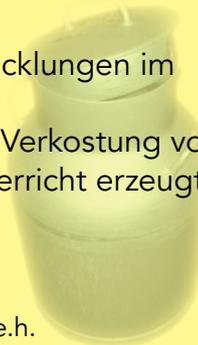
Dipl.Päd. OLWR Ing Josef Weber - Aktuelle Entwicklungen im Milchbereich.

Ing. Elisabeth Mayer-Reithofer - Präsentation und Verkostung von Milchprodukten, die an der LFS im praktischen Unterricht erzeugt werden.

Auf zahlreiche Teilnahme freuen sich

LM Hubert Piribauer e.h.
Stammtischsprecher

Ing. Hans Rigler e.h.
Stammtischfachberater



SCHAUMANN
- Erfolg im Stall



www.schaumann.at
info@schaumann.at

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

FWG
KRUMBACH
UMWELTFREUNDLICHES HEIZEN

Ihr Partner für
ENERGIEHOLZ

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



Raiffeisen. Meine Bank

