



Land- und Forstwirtschaftliche  
Fachschule



# Hatzenдорf

## Absolventenverein

[www.fachschule-hatzenendorf.at](http://www.fachschule-hatzenendorf.at)



# Inhalt

Vorwort	3
Obmann	4
AV Jahreshauptversammlung	5
Verleihung Innovationspreis Vulkanland	6
Interview Köck Julia	7
Projektwoche 2 Jhg	8
Projektwoche BL	9
Rinderfachtag	10
Schweinefachtag	11
Tanzkurs	12
Faschingdienstag	12
Fällkeil	14
Geflügel	15
Versuch	16
Growi	17
Fällkeil	19
Stellenausschreibung	20
Parte	21
Osterbrot Award	22

## Termine und Veranstaltungen

04.05.2024 Frühlingsfest

15.06.2024 Hoffest mit Absolvententreffen

### **Liebe Absolventen und Absolventinnen!**

Wir bitten Sie die Möglichkeit zu nutzen, uns Beiträge zukommen zu lassen. In denen Sie uns von Neuigkeiten erzählen, wie z.B. wenn Sie geheiratet haben, ein Kind bekommen haben oder es Neuigkeiten oder

Auszeichnungen in Ihrem Betrieb gibt. Wir bitten darum die Beiträge an folgende Adresse zu schicken: [lfshatzen@stmk.gv.at](mailto:lfshatzen@stmk.gv.at)

# Vorwort

## Geschätze Absolventinnen und Absolventen!

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

Finden Sie auch, dass wir uns in einer spannenden Zeit, aber auch auf einer Welt voller Spannungen befinden? Sie müssen politisch nur an den Krieg Russlands gegen die Ukraine denken, an den Nahost-Konflikt (Hamas, Israel), an die Proteste der Landwirte in vielen europäischen Ländern besonders gegen die EU – Bürokratie und...

Klimatisch haben wir den wärmsten Februar seit Beginn der Messaufzeichnungen in Österreich.

Im Pflanzenbau wurden noch nie so wenige neue Sorten zugelassen.

Beim Pflanzenschutz haben viele Mittel die Zulassung verloren, zugleich wurden aber kaum neue Mittel zugelassen – dies alles vor dem Hintergrund, dass ständig neue Krankheiten und Schädlinge auftreten; zugleich sollten wir aber auch an die Ernährungssicherheit der ständig wachsenden Weltbevölkerung denken.

Interessant war auch vor kurzem der Vorstoß des bgl. Landeshauptmannes, die Übergangsfrist für die Spaltenböden in der geplagten Schweinebranche zu verkürzen – ob er dies nur aus Tierwohl gemacht hat, wo doch die Schweinehaltung im Burgenland kaum Bedeutung hat???

Es gibt erfreulicherweise Initiativen, z.B. durch die „jungen Bauern“, die auf Falschmeldungen in den Medien schnell reagieren und sich für Richtigstellungen einsetzen.

Sehr positiv zu sehen ist auch, dass immer wieder junge engagierte und fachlich gut ausgebildete Menschen zurück in die ländlichen Regionen ziehen und mit neuen Ideen aufhorchen lassen (Hofheldinnen, Vifzack...).

Die Winterzeit ist für viele auch die Zeit der fachlichen Weiterbildung. Viele Absolventen haben



den Rinderfachtage, den Geflügelfachtage sowie den Kompetenztag Schwein in Hatzendorf besucht.

In der vergangenen Monaten mussten wir uns von ehemaligen Mitarbeiter und zwar von Karl Schwarzl (Haustischler und Praxislehrer von 1976 bis 2002) sowie den Absolventen Anton Hirschmugl, Alois Wippel und Gerhard Auer verabschieden.

Am 25. Jänner hat der Absolventenverein nach einer mehrjährigen coronabedingten Pause die Jahreshauptversammlung mit Neuwahl abgehalten. Ich darf dem langjährigen Obmann Willi Schloffer (seit Dezember 2010) mit seinem Vorstand für ihre Arbeit herzlich danken sowie den neuen Obmann Thomas Gradwohl mit seinem Team für die neue Periode alles Gute wünschen.

Zum schulischen Bereich darf ich Ihnen mit Freude mitteilen, dass wir derzeit 67 Anmeldungen für die beiden ersten Jahrgänge haben, mit voraussichtlich 45 Schülern mit zwei zweiten Klassen, einer dritten Klasse mit voraussichtlich 35 Schülern sowie der berufsbegleitenden Abendschule mit 32 Erwachsenen, somit sechsklassig, im Herbst starten werden können.

Baulich hat der Umbau der ehemaligen Fleischerei für die Milchverarbeitung bereits begonnen.

Da unser Rinder- und Schweinestall auch schon „in die Jahre“ gekommen ist, läuft hier schon eine Zeit lang die Variantenuntersuchung sowie Gesamtkonzepterstellung für die Erneuerung unserer Stallungen.

Mit diesen erfreulichen Nachrichten darf ich Ihnen ein gutes Gelingen beim Frühjahrsanbau wünschen.

Ihr Dir. Ing Rupert Spörk



# Obmann

Liebe Absolventinnen und Absolventen der LFS Hatzendorf,

als neu gewählter Absolventenvereinsobmann möchte ich mich heute bei euch vorstellen:

Mein Name ist Thomas Gradwohl. Ich wohne im steirischen Vulkanland, genauer gesagt in Fehring, und bin 19 Jahre alt.

Bereits als ich in die 4. Klasse der Mittelschule in Fehring ging, war für mich klar, dass ich danach in die LFS in Hatzendorf absolvieren möchte. Da ich seit meiner Kindheit schon auf dem Betrieb meines Onkels mitgeholfen habe und mich das Thema Land- und Forstwirtschaft sehr interessiert, freute es mich sehr, im September 2019 in Hatzendorf mit der Schule starten zu dürfen. Als ich mich nach einiger Zeit eingelebt hatte, beschloss ich, die 3-jährige Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter fertig zu machen. Nachdem ich, im Sommer 2022, die Schule mit einem ausgezeichnetem Erfolg absolviert hatte, hatte ich noch den Wunsch, mich weiterzubilden. Daher entschied ich mich, ab September 2022, die Forstfachschule Traunkirchen zu besuchen. Da für mich die Forstwirtschaft, neben der Landwirtschaft, auch eine große Rolle spielt, ist dies der perfekte Weg, um mich weiterzubilden. Nach dem Abschluss dieser Schule bin ich laut Forstgesetz Forstwart und darf somit Betriebe bis 1000 Hektar forstlich sowie jagdlich selbstständig führen.

Neben der Schule habe ich ein Gewerbe für Agrardienstleistungen und fahre nebenbei auch für den Maschinenring aus. Zu meinen Tätigkeiten zählt hierbei hauptsächlich Grünlandarbeiten und forstliche Dienstleistungen zu verrichten.

In meiner Freizeit bin ich bei der Stadtfeuerwehr Fehring und bei der Landjugend

Schiefer ein aktives Mitglied. Das Zusammenkommen mit meinen Freunden ist mich auch ein wichtiger Teil meiner Freizeit.

In meinem neuen Amt, als Obmann des Absolventenvereines, möchte ich für uns Absolventinnen und Absolventen Vorträge besuchen, sowie einige Veranstaltungen und einen jährlichen Ausflug organisieren. Für mich ist auch das Zusammenkommen und Erfahrungen untereinander auszutauschen sehr wichtig. Da wir eine Vielzahl an verschiedenen Betrieben in unserem Verein haben, können wir viel voneinander lernen und uns verbessern. Wir werden auch bei gewissen Veranstaltungen mitwirken, um unseren Verein bekannter und lebendiger zu machen.

Ich wünsche uns allen ein gutes Miteinander und hoffe auf Eure Unterstützung bei den Veranstaltungen und bei den Ausflügen. Danke für Euer Vertrauen! Auf ein gutes sowie ereignisreiches und vor allem gesundes und friedliches Jahr im Absolventenverein der LFS Hatzendorf.



Thomas Gradwohl

# Jahreshauptversammlung

Nach einer mehrjährigen Coronabedingten Pause konnte am 25. Jänner 2024 wieder die JHV des Absolventenvereins abgehalten werden.

Obmann Willi Schloffer konnte über 60 Mitglieder begrüßen. In seinem Tätigkeitsbericht erwähnte der Obmann, dass er nach 13 jähriger Obmannschaft die Verantwortung in jüngere Hände abgeben will. In seinem Rückblick erwähnte er die zweitägigen Ausflüge, die von DI Johann Oswald immer toll vorbereitet waren, sowie die Radtouren und die Sternfahrten.

Dir.ii.R HR Franz Patz, Irmina Friedl sowie Rupert Böhm wurden als Ehrenmitglieder in den Absolventenverein aufgenommen.

Dir. Ing. Rupert Spörk erwähnte in seinem Schulbericht die erfreulichen Schülerzahlen, aber auch die durchgeführten baulichen Maßnahmen wie Errichtung der Fleischerei, Sanierung Gut Kalsdorf, Umbau der ehemaligen Fleischerei für Milchverarbeitung .

In der anschließenden Neuwahl wurde Thomas Gradwohl, Absolvent 2022, zur Zeit noch in Ausbildung zum Forstwart, zum Obmann gewählt. Johann Hebenstreit ist der neue ObmannStv., Josef Bauer ist weiterhin für die Kassaführung verantwortlich.

Als Schriftführer fungieren Verena Stampfl und David Mayr vom Büro unserer LFS.

Bei der anschließenden Mitgliederversammlung im Turnsaal referierte Ing .Daniel Lafer in seinem sehr interessanten Vortrag über „Die Agrarmärkte im Spannungsfeld globaler und geopolitischer Einflüsse “ und behandelte dabei die Situation bei Getreide, Mais und Soja.

Mit Brötchen und Getränken im Speisesaal fand ein gelungener Abend seinen Abschluss.

**Dir. Ing. Rupert Spörk**



# Innovationspreis Vulkanland

## **Innovationspreis des Vulkanlandes 2024 – Kategorie Kulinarik: „Pflanzliche Eiweißquellen im Fokus “**

Ein Jahr der Superlative ist 2024 hinsichtlich der Innovationspreisverleihung des Vulkanlandes. Seit 20 Jahren wird der Preis in den Kategorien Handwerk, Kulinarik und Lebenskraft verliehen. Mit der LFS Hatzendorf wurde heuer die tausendste Einreichung gefeiert. Und insgesamt schüttete das Steirische Vulkanland in diesen zwei Jahrzehnten mehr als eine halbe Millionen Euro an Preisgeldern aus.

41 Projekte wurden heuer eingereicht. Im Kultursaal der Marktgemeinde Ilz wurden wieder herausragende Kulinarik-Innovationen ausgezeichnet. Bürgermeister Stefan Wilhelm ließ es sich nicht nehmen, gemeinsam mit Musikschuldirektor Robert Ederer für erstklassige Livemusik zu sorgen.

Den Schulinnovationspreis gab es diesmal für die Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf. Der Leiter der Versuchsstation für Pflanzenbau Hatzendorf, Johannes Schantl, hat das Superfood Kastanie gemeinsam mit Fleischermeister Franz Fink in den Leberkäse gebracht.



# Köck Julia

Julia Köck besucht den Betriebsleiterlehrgang an der Schule

## **Welche Praxiseinheit hat dir bisher am besten gefallen?**

Am besten hat mir die Praxiseinheit mit Fr. Lukas im ersten Jahrgang in Pflanzenbau gefallen. In dieser Einheit haben wir eine Spatenprobe genommen und haben sie danach in der Schule im Pflanzenbauraum genauer untersucht, speziell auf den pH-Wert.

## **Wie beschreibst du den Zusammenhalt in der Klasse?**

Der Zusammenhalt in der Klasse ist generell gut. Natürlich gibt es Reibereien, aber diese werden schnell wieder aus der Welt geschafft.

## **Beschreibe bitte das Mädchen - Internatsleben! Gibt es Unterschiede zum Burscheninternat?**

Das Mädcheninternat, auch „Villa“ genannt, ist im Altbau und befindet sich im dritten Stock. Es gibt den ein oder anderen Unterschied zum Burscheninternat. Wir haben ein Gemeinschaftsbadezimmer, die Burschen allerdings nicht. Da wir sehr wenige Mädchen sind, haben wir im Gegensatz zu den Burschen mehr Freiheiten. Es ist auch viel ruhiger, das kann sehr angenehm zum Abschalten und Lernen sein.

## **Wie ist es für dich als eines der wenigen Mädchen an einer Burschen lastigen Schule zu sein?**

Um ehrlich zu sein, habe ich darüber noch nie so richtig nachgedacht. Es kann durchaus anstrengend sein, aber die meiste Zeit ist es mit den Burschen sehr lustig. Es entsteht schnell ein Zusammenhalt. Man findet immer jemanden, der ein offenes Ohr für einen hat.

## **Am 4. Mai wird euer Fest über die Bühne gehen. Kannst du schon einen Einblick dazu geben? Wie weit bist du in dieses Fest involviert?**

Wir stecken mitten in den Organisationen für das Fest. Die einen oder anderen Dinge werden anders sein, als in den letzten beiden Jahren, weil sich der Hof vergrößert hat und wir das auch nutzen möchten. Ich bin für die Organisation der Polonaise und der Fotografien zuständig, weiteres bin ich in der Weinbar eingeteilt und dadurch bin ich bei den Weinverkostungen auch mit dabei. Wir waren schon in Draßmarkt bei Familie Strasser und haben ein Barriquefass mit einem Blaufränkischen (Rotwein) ausgewählt. Also meine Empfehlung ist es, ein Achtel von diesem Wein zu kosten.

## **Wenn du Direktorin wärst, was würdest du ändern?**

Das ist eine schwierige Frage. Ich persönlich würde die Mädchenzimmer etwas modernisieren. Wenn so viele Schüler, wie aktuell, in Zukunft auch noch diese Schule besuchen, würde ich den Speisesaal vergrößern und wenn ich schon dabei bin, noch einen größeren Turnsaal bauen lassen.



# Projektwoche 2 Jhg

## Projektwoche 2. Klasse

Nach der Adventkranzsegnung wurden zwei ausgewählte Praxisbetriebe vorgestellt. Dadurch wurde allen Anwesenden ein umfassender Überblick über die Möglichkeiten und Anforderungen der mehrmonatigen Landwirtschaftspraxis während der Fachschulzeit geboten.



Im Rahmen der ersten Präsentation durften wir Herrn Mst. Johannes Reisinger (Absolvent Fachschule Hatzendorf 2002) vom Reisingerhof aus Schölbling bei Hartberg begrüßen. Er präsentierte seinen Betrieb gemeinsam mit Mathias Raser (BL-Jhg.), welcher im vergangenen Sommer sein Praktikum dort absolvierte. Herr Reisinger lobte den Fleiß und das En-



gagement von Mathias Raser und verwies auf die vielfältigen Arbeitsbereiche innerhalb der Land- und Forstwirtschaft, deren Grundlagenwissen im Fachschulbereich vermittelt wird.



Im Anschluss daran gab Raphael Schlögl (BL-Jhg.) den Anwesenden im Rahmen einer mit vielen Bildern gestalteten Präsentation einen Einblick in seine Praxiszeit auf einem Schweinehaltungs- und Ackerbaubetrieb in Oberösterreich. Seine Erlebnisse und Praxiserfahrungen teilte er dem Publikum mit Begeisterung und Wortgewandtheit mit.



# Projektwoche BL

Neue Rahmenbedingungen und Herausforderungen in der Landwirtschaft, Tierarzneimittelanwendung, Mischtechnik, Geflügelfachinformation, moderne Technik und Kulinarik sowie Regionale Betriebe –  
Projektwoche des 3. Jahrgangs

Auch dieses Jahr war die Februar-Projektwoche des Abschlussjahrgangs ein inhaltliches und handwerkliches Highlight für die SchülerInnen. Mit Begeisterung waren die 4 Mädchen und 27 Burschen bei den vielfältigen Programmpunkten von Montag bis Freitag bei der Sache. Einen großen Dank möchte ich in meinem und im Namen der SchülerInnen allen KollegInnen für das Zustandekommen der Aktivitäten und die professionelle Begleitung an allen Tagen aussprechen:



Revierpflege, Jagd und Jungjägerbegleitung – Hans Christian Stranzl  
Brot, Weckerl und Co. – Verena Lukas  
Starkholzschlägerung und – bringung - Thomas Sapper  
Professioneller Umgang mit dem Forstkran – Robert Friedl  
Dekoratives Legen von Festtagsplatten – Michaela Temmel  
Fassaufgabe in Ständerbauweise – Werner Konrad  
Rotwein aus dem Blaufränkischland – Leander Feiertag

Ebenso ein großes Dankeschön unseren externen Partnern, Referenten und Lehrmeistern für zusätzliche Programmpunkte und Firmenvorstellungen:

LK Organisation und Fachthema Hofübergabe – Kammerobmann Franz Uller und Kammersekretär Johann Kaufmann  
Angebote der Hagelversicherung – Bereichsleiter Martin Hackl  
Tiergesundheitsdienst Arzneimittelwender Grundausbildung – Amtstierarzt Mag. Reinhold Novosel  
Futtermittel – und Arzneimittel Mischkurs Grundausbildung – Ing. Rudolf Schmied (SBS)  
Referenten im Rahmen des Geflügelfachtags  
SCHEUCHER Fleisch GesmbH – Katrin Uller und Bernhard Sundl  
AMT Anlagen und Montagetechnik GmbH – Armin Lampl und Daniel Schnepf  
STRABAG AG Steiermark – Mag. Marlies Feiertag und Benedikt Schnitzer

Auch ein Zeichen unseres weiten Netzwerks mit kompetenten und erfolgreichen Partnern aus verschiedensten Branchen.

Leander Feiertag  
Klassenvorstand des 3. Jahrgangs





# Rinderfachtag

Am 18.01.2024 fand wieder der traditionelle Rinderfachtag an der LFS Hatzendorf statt. Das Thema „Fruchtbarkeit als Baustein des Betriebserfolges“ lockte sehr viele Praktiker an unsere Schule.

Dr. med.vet Harald Pothmann, Lehrender an der Universität für Veterinärmedizin Wien, skizzierte in seinem Vortrag die Säulen einer guten Fruchtbarkeit, wobei sich seine Ausführungen schwerpunktmäßig auf das Thema Haltung und Hitzestress als Einflussfaktoren auf die Fruchtbarkeit konzentrierten.

Dr. Georg Terler von der HBLFA Raumberg – Gumpenstein zeigte die Zusammenhänge und Optimierungspotentiale von Fütterung, Haltung und Fruchtbarkeit auf. Seine Daten und Auswertungen bezogen sich auf jahrelange Forschungsergebnisse der HBLFA Raumberg – Gumpenstein.

Als Praktiker durften wir an diesem Tag Friedl Christian aus Oberlamm begrüßen. Mit seiner Betriebsvorstellung, den Leistungs – und Zuchtdate, sowie dem Betriebsmanagement beschrieb er dem interessierten Publikum den Entwicklungsweg seines Betriebes bis heute.

Abschließend möchte mich im Namen der LFS Hatzendorf sowohl bei den Referenten für ihre interessanten Vorträge als auch bei den sehr zahlreichen Bäuerinnen und Bauern für ihren Besuch bedanken. Weiters gilt unserem Küchenteam rund um Wirtschaftsleiterin Michaela Temmel ein herzliches Dankeschön für die wunderbare Verköstigung.

Das Team der LFS Hatzendorf freut sich auf ein zahlreiches Wiedersehen beim nächsten Rinderfachtag im Jänner 2025.

**Ing. Werner Buaer**

# Schweinefachtag



## Schweinebauern blicken trotz Herausforderungen optimistisch in die Zukunft

Durchwegs positiv war die Stimmung am Kompetenztag Schwein, der am 7. Februar im Kultursaal Hatzendorf stattfand. Neben Fachvorträgen wurde mit Agrarlandesrätin Simone Schmiedbauer über die aktuellen Herausforderungen diskutiert.

„Wir stecken den Kopf nicht in den Sand. Wir suchen nach Möglichkeiten.“ Mit diesem Satz eröffnete der Obmann der Erzeugergemeinschaft Styriabrid, Kurt Tauschmann, den Kompetenztag Schwein am 7. Februar in Hatzendorf. Dir. Ing. Rupert Spörk spannte in seinen Grußworten einen weiten Bogen über die Grundstimmung der Landwirte in Europa, das Laborfleisch bis hin zur Fachschule. Der Kultursaal war bis auf den letzten Platz gefüllt. Die mediale Debatte rund um das Verbot von Vollspaltenböden in der Schweinemast konnte die Stimmung nicht trüben. Dass es für die Bauern immer Herausforderungen gegeben hat, stellte auch Agrarlandesrätin Simone Schmiedbauer klar. Sie betonte: „Aber wir können entscheiden: Sind wir dabei oder nicht?“

Neben agrarpolitischen Themen wurde mit Experten aus Österreich und Deutschland über einen verantwortungsvollen Umgang mit Antibiotika und die Optimierung von Futter- und Wasserversorgung diskutiert. Positiv aufgenommen wurde vom Publikum die Nachricht, dass einige große Hürden

bei Stallbaugenehmigungen ausgeräumt werden konnten. Die drei Veranstalter – Landwirtschaftskammer Steiermark, Erzeugergemeinschaft Styriabrid und Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf – zeigten sich erfreut über die gelungene Veranstaltung.



# Tanzkurs

Mit Spannung warteten die Schülerinnen und Schüler der 2. Klasse auf den gemeinsamen Tanzkurs, mit den Schülerinnen der Fachschule Schloss Stein. 4 Abende fuhren unsere 32 Burschen und 2 Mädchen zu den „Steiner Mädls“, um dort von Frau Claudia Eichler in die Künste des Walzertanzens unterrichtet zu werden. Nach anfänglichem zögerlichem Kennenlernen fanden die Tanzabende immer einen schwungvollen Ausklang. Die jungen Tänzerinnen und Tänzer haben nicht nur viele Tanzarten und Tanzfigu-

ren gelernt, es konnten auch Freundschaften geschlossen werden, die vielleicht länger anhalten. Der letzte Abend fand am 15.02. mit einer gemeinsamen Jause seinen Ausklang. Sichtlich bewegt nahmen die Tanzpartner voneinander einen schweren Abschied. Wir bedanken uns beim Team der Fachschule Schloss Stein für die Gastfreundschaft und bei Claudia Eichler für ihre engagierte Art, Tanzen zu unterrichten.

KV Franz Raidl



# Faschingdienstag

## Jagdliches Schießen

Der Schießstandbesuch im Shootingpark Leobersdorf ist am Faschingdienstag fast schon im Schulplan der Hatzendorfer Jungjäger und Jungjägerinnen Tradition. Die einstündige Anreise mit dem Schulbus wurde mit einem Zwischenstop bei einer Bäckerei aufgelockert. Der Faschingskrapfen darf am Faschingstag nicht fehlen!

jadgliche Schießen mit der Flinte am Jagdparcours geübt und verbessert werden. Weiters war ein 300 Meter Büchsenstand den ganzen Tag für uns reserviert. Einigen interessierten Schülern konnte auch der sicherere Umgang mit der Faustfeuerwaffe nähergebracht werden. Abschluss der Exkursion war das Abendessen in einer regionalen Gaststätte.

In Leobersdorf angekommen, konnte das

Hans-Christian Stranzl



# Schwimmen in der Therme

Das Busunternehmen Prehm brachte uns zuverlässig in der Früh zur Therme Loipersdorf, wo die Schülerinnen und Schüler ihre Schwimm- und Tauchkünste unter Beweis stellten, der Spaß kam jedoch auch nicht zu kurz und so wurden sehr viele Rutschwettkämpfe veranstaltet. Ein DANKE an das Lehrpersonal, sowie an das Küchenteam,

welches ein üppiges Lunchpaket zur Verfügung stellte. Gegen 16 Uhr brachte uns der Bus wieder retour an die Schule, damit ging ein aktiver Tag in der Therme zu Ende.

Stefan Laundl



# Skifahren am Präbichl

Bereits in der Früh brachen die Skifahrer und Skifahrerinnen voller Motivation in das Skigebiet Präbichl auf. Den gesamten Fahrtweg waren wir nicht von den winterlichen verwöhnt worden, umso größer war die Freude dann bei allen Mitgefahrenen als wir am Präbichl ankamen und rundherum verschneite Landschaft zu sehen war. Die Pisten am Präbichl wurden perfekt ausgenutzt, und so kamen alle Skifahrer voll auf ihre Kosten und jeder konnte

seine Schwünge in den Schnee ziehen. Das freie Skifahren in kleineren Gruppen bereitete allen eine Freude und insgesamt hatten alle eine große Freude am Skitag am Präbichl. Gegen 15:30 Uhr machten wir uns dann wieder auf den Rückweg und somit ging ein lustiger und aktiver Skitag zu Ende.

Alexander Thurner-Seebacher



# Fällkeil

## Schlägst du noch oder schraubst du schon...?

Seien wir doch ehrlich – die körperlich wirklich anstrengende Arbeit ist mit dem Ende des Fällschnittes noch nicht vorbei, sondern beginnt eigentlich erst. Das Umkeilen des Baumes mit Hacke und Fällkeilen ist anstrengend und schweißtreibend. Seit einigen Jahren haben sich zuerst im Profibereich und mittlerweile auch im Semiprofi- und Hobbybereich mechanische Spindelkeile mit Ratschenhebel- bzw. Akkuschlagschrauberantrieb durchgesetzt. Persönlich hätte ich eine derart rasante Verbreitung bei der Waldarbeit auch nicht für möglich gehalten. Da ich mich verpflichtet sehe, neue Entwicklungen im Forstbereich auch den Schülern zugänglich zu machen, habe ich Kontakt zur Firma GM Tech aus Wörgl / Tirol aufgenommen. Die Firma GM Tech hat mir dankenswerter Weise ihren größeren Fällkeil FK 30 über ihren Vertriebspartner Landtechnik Brünner aus Bad Blumau zu Testzwecken mit einem Milwaukee Schlagschrauber zur Verfügung gestellt. Im Praxisunterricht haben wir die Kombination vorwiegend bei

mittelstarkem und starkem Laubholz eingesetzt. Die Erleichterung bei der Arbeit ist deutlich merkbar und den Schülern hat der Einsatz neuer Technik auch Spaß gemacht. Je nach Einsatzumfang soll man den Schlagschrauber mit einem 8 Ah Akku oder für die professionelle Verwendung mit einem 12 Ah Akku versorgen. Unser Fazit nach der Testphase – ein Spindelkeil mit Schlagschrauber macht die Arbeit einfacher, schneller und manchmal sogar sicherer. Was hat uns am GM Tech Keil gut gefallen:



- Antriebsspindel ist durch ein Rohr geschützt, dadurch kann kein Schmutz (Nadeln, Blätter...) auf der fettigen Spindel haften und man kann den Keil gut transportieren, ohne schmierige Handschuhe zu haben
- Die Antriebsspindel ist zweigeteilt und somit zweimal im Eingriff, dadurch ist eine bessere Kraftübertragung gegeben
- Die beiden Schmiernippel sind gut erreichbar und geschützt eingebaut
- Zwei Edelstahlplatten decken den Kunststoffkeil ab und mit den seitlich abgekanteten Führungsleisten werden sie auch sicher geführt
- Der Schlagschrauber lässt sich mit einem Stift am Fällkeil sichern, sodass bei der Waldarbeit beide Geräte eine solide Einheit bilden

### Technische Daten des Fällkeils FK 30:

- Spreizkraft bis 30 Tonnen
- $\frac{3}{4}$  Zoll Aufnahme für den Akkuschlagschrauber
- Leistung des Schlagschraubers sollt circa 1700 Nm betragen
- Gewicht circa 4,9 kg

Ing. Christian Gartner



# Geflügel

Die Haltung von Geflügel in der Steiermark erfreut sich immer größerer Beliebtheit und gewinnt auch unter den Verbrauchern immer mehr an Ansehen.

Die Steiermark nimmt in der Geflügelproduktion eine führende Rolle ein und besonders in der Südoststeiermark wird stark auf die Legehennen- und Masthühnerhaltung gesetzt.

Auf diese Haltungsart setzen auch wir, die Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf. Seit Mitte April 2023 ist der fahrbare Hühnerstall Bestandteil der Nutztierhaltung und der Direktvermarktung. Es ist eine ganz neue Art, wie wir unsere gefiederten Freunde halten und versorgen. Eingestellt wurden 260 Hühner in einem mobilen Hühnerstall. Unsere Hühner werden in Freilandhaltung gehalten. Dieser Stall wurde speziell für Legehennen entwickelt, um sicherzustellen, dass es allen Tieren gut geht und ihre Bedürfnisse optimal erfüllt werden. Daher freut es uns ausgesprochen, dass wir das Geflügel endlich in Hatzendorf begrüßen zu dürfen. Als Land- und forstwirtschaftliche Fachschule setzen wir auf Transparenz und Regionalität, welches wir unseren Schülern und Schülerinnen gerne in der praktischen Ausbildung weitergeben. Die Schüler und Schülerinnen werden

in die täglichen, anfallenden Arbeitsprozesse wie Eiersortierung- und Kennzeichnung, Stallhygiene, Gesundheitsmanagement und Direktvermarktung eingebunden. Daher ist seit Februar 2024 auch eine Packstelle mit einer Eiersortiermaschine Bestandteil unserer Schule. Hierbei werden unsere Schüler und Schülerinnen in den Arbeitsprozess der Eiersortierung- und Kennzeichnung eingelehrt, um später optimal im eigenen Betrieb arbeiten zu können. Außerdem versuchen wir unseren Schüler\*innen die Direktvermarktung der Eier nach bestem Gewissen zu vermitteln, daher sind unsere Eier nicht nur in rohem Zustand, sondern auch zur Osterzeit gefärbt und gekocht in unserem Hofladen erhältlich. Jeder Arbeitsprozess in der Geflügelhaltung wird an unserer Schule gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen getätigt, um diese optimal auf die Zukunft vorzubereiten.

Natürlich wird auch den Teilnehmern und Teilnehmerinnen zur nebenberuflichen Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter (LW Plus) ein vielseitiger Einblick in den Geflügelbereich geboten und die Theorie und Praxis nähergebracht.

Insgesamt ist der neue mobile Hühnerstall eine Bereicherung für die Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf.

**Mag. vet.med. Michelle Latzko, BEd**



# Versuch

## Informationen aus der Versuchsstation für Pflanzenbau

### Projekt „Versuch – Schulen“

Im Rahmen des Projekts „Versuch – Schulen“ besucht die Versuchsstation für Pflanzenbau die verschiedenen Landwirtschaftsschulen in der Steiermark. Auch in Hatzendorf durften wir unsere Arbeit kurz vorstellen. In einer zweistündigen Einheit konnten die Schüler\*innen einen Einblick in unsere Tätigkeit bekommen.

In der ersten Stunde bekamen die Schüler\*innen viele Informationen rund um das steirische Versuchswesen und was alles in einem Versuchsjahr passiert.

In der zweiten Stunde durften die jungen Landwirt\*innen selber Hand anlegen. Mit der GPS –Antenne und einer Drohne konnten dadurch neue Erfahrungen mit aktueller

Vermessungstechnik/ Versuchstechnik gemacht werden.

(Bildtext: Die Schüler\*innengruppe nach der Vermessungseinheit, per Drohne fotografiert)



### Versuchsbericht 2023

Der Versuchsbericht 2023, in dem die Ergebnisse aller Versuche aus dem Versuchsjahr 2023 dokumentiert sind, ist kurz vor dem Fertigstellen und ist ab Ende März auf der Homepage [www.versuchsreferat.com](http://www.versuchsreferat.com) allgemein zugänglich.



### Nachtrag zur Absolventenzeitung Nr. 104 / Jänner 2024

Beim Bericht über den neuen Parzellenmähdrescher der Versuchsstation für Pflanzenbau aus Seite 18 war in der Abbildung noch das Vorgängermodell zu sehen. Hier eine

Aufnahme des neuen Gerätes bei der Getreideernte in Unterhatzendorf.

# Growi

## Die Gartenbauschule Großwilfersdorf auf neuen Pfaden

Seit September 2022 hat die Gartenbauschule einen neuen Status: wir sind als eigenständige Fachschule für Gartenbau – und als einzige Gartenbauschule in der Steiermark - im landwirtschaftlichen Schulwesen verankert.

Die kommenden Jahre werden von einem drastischen Rückgang an Fachkräften in diesen Sektoren geprägt sein. Die ältere Generation von Landwirten und Gärtnern tritt nach und nach in den Ruhestand ein, und es gibt zu wenig junge Menschen, die bereit sind, ihre Fußstapfen zu füllen. Dieser Mangel an Facharbeitern könnte schwerwiegende Auswirkungen auf die Produktion von Nahrungsmitteln und die Pflege unserer Umwelt haben.



Die Zukunft des Gartenbaus, Gemüsebaus und der Landwirtschaft in Österreich steht vor einer großen Herausforderung: dem drohenden Facharbeitermangel. Während die politische und wirtschaftliche Landschaft des Landes sich ständig verändert, wächst die Notwendigkeit, hochqualifizierte Fachkräfte für diese wichtigen Bereiche zu gewinnen und zu halten. Doch die Zeiten, in denen die landwirtschaftlichen Berufe als selbstverständlich angesehen wurden, sind vorbei.

Um dieser Herausforderung zu begegnen, ist es entscheidend, sofortige Maßnahmen zu ergreifen. Es bedarf einer verstärkten Förderung von Ausbildungsprogrammen und Bildungsinitiativen, die junge Menschen für eine Karriere in der Landwirtschaft und im Gartenbau begeistern. Dies umfasst nicht nur technische Fertigkeiten, sondern auch ein tieferes Verständnis für ökologische Nachhaltigkeit, innovative Anbaumethoden und die Nutzung moderner Technologien.

Die Zukunft der Nahrungsmittelproduktion liegt in den Händen der nächsten Generation von Facharbeitern. Es liegt an uns, sicherzustellen, dass sie die Unterstützung und die Ressourcen erhalten, die sie benötigen, um erfolgreich zu sein. Sonst riskieren wir nicht nur den Verlust einer wichtigen Säule unserer Wirtschaft, sondern auch die Sicherheit unserer Nahrungsmittelversorgung und die Gesundheit unserer Umwelt.

Die Gartenbauschule Großwilfersdorf erfüllt nicht nur ihre Verpflichtung, dem Facharbeitermangel entgegenzuwirken, indem sie die steirischen Gärtner-Lehrlinge beschult, sondern wir bilden auch eine wachsende Anzahl von Erwachsenen aus, die eine berufliche Neuorientierung suchen. Diese „Quereinsteiger“ verfügen bereits über eine abgeschlossene Berufsausbildung und entscheiden sich nun für eine Gärtnerlehre, wobei die Ausbildungszeit je nach Vorbildung um 1-2 Jahre verkürzt werden kann.

Zusätzlich zur regulären Ausbildungsmöglichkeit in der Berufsschule bietet die Gartenbauschule Großwilfersdorf zwei berufsbegleitende Fachschul-Lehrgänge an. Der Unterricht bei beiden Ausbildungsrichtungen findet einmal im Monat an einem Freitag und Samstag ganztägig statt, und die Ausbildung dauert zwei Schuljahre. Unsere Abschlusszeugnisse berechtigen neben der gesetzlich geforderten Praxis zum Antritt zur Facharbeiter-Prüfung. Die Ausbildungen sind grundsätzlich kostenlos, Kosten entstehen für Exkursionen oder Praxismaterialien.

Sehr beliebt ist der Lehrgang „Gärtner\*in werden im 2. Bildungsweg“. Hier lernen Sie gärtnerisches Fachwissen von A - wie „Apfelbaum veredeln“ - bis Z -wie „Zikaden an Rosen bekämpfen“. Der praktische Unterricht erfolgt in unserer schuleigenen Gärtnerei, die seit diesem Jahr um eine Halle für praktische Übungen im Garten- und Landschaftsbau erweitert wurde. Wir können nun auch im Winter beispielsweise das Verlegen von Pflastern sowie das Bauen unterschiedlichster Mauern unterrichten.

Neu ab September 2024 ist die berufsbegleitende Facharbeiterausbildung im Gemüsebau. Hier werden alle notwendigen Fähigkeiten vermittelt, um erfolgreich im Gemüsebau tätig zu sein und den Betrieb langfristig zu stärken. Dabei werden auch neue Trends wie beispielsweise das „Markt-Garten-System“ behandelt, welches einen biointensiven Gemüseanbau auf kleiner Fläche ermöglicht. Die Fachschule für Gemüsebau bietet ein umfassendes Programm, um Betriebe mit einem zusätzlichen, krisensicheren Betriebszweig auszustatten.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an diesem vielfältigen Gebiet des Garten- und Gemüsebaus und sind für Terminvereinbarungen für Schul- und Gärtnerbesichtigungen unter [lfsgrossw@stmk.gv.at](mailto:lfsgrossw@stmk.gv.at) oder 03385/670 erreichbar.

Weiters darf ich Sie zu unserer Informationsveranstaltung über die berufsbegleitenden Lehrgänge am 24.5.2024 von 15-17 Uhr herzlich einladen. Wir bitten um Anmeldung.

Mit den besten Wünschen für eine blühende und ertragreiche neue Saison im Gartenbau und in der Landwirtschaft!

DI Martina Teller-Pichler  
Direktorin

Berufsschule für Gartenbau, berufsbegleitende Fachschule „Gärtner\*in werden im 2. Bildungsweg“, berufsbegleitende Fachschule für Gemüsebau  
[www.growi.at](http://www.growi.at)



# Stellenausschreibung

Wir, der Kögerlhof in Markt Hartmannsdorf, beschäftigen uns schon seit Generationen mit Obst und Obstveredelung. Wir, das sind Christof und Klaudia, und unsere 5 Kinder Elisabeth, Barbara, Anna, Jakob und David. Nachdem uns in den letzten Jahren die Lohnverarbeitung immer mehr Zeit abverlangt, suchen wir einen Mitarbeiter der uns im Bereich Obstbau unterstützt.

Leider haben wir schon negative Erfahrungen gemacht. Deshalb wenden wir uns an Euch, die in Ausbildung stehende bäuerliche Jugend, damit wir landwirtschaftliche Grundkenntnisse und eine zügige Arbeitsweise voraussetzen können.

Obstbaukenntnisse sind nicht zwingend erforderlich.

Die Arbeit soll dir Spaß machen, „mitdenken“ wäre von Vorteil.

Wenn du lernbereit bist und eine gute Auffassungsgabe hast, bist du bei uns genau richtig. Der Führerschein B und F ist für die Arbeitsaufgaben notwendig, C und Staplerführerschein wären erwünscht.

Deine Kerntätigkeiten benötigen etwa 500-1000 Stunden pro Jahr:

Umsetzung von Schnitt, Handausdünnung und Ernte mit Fremdarbeitskräften  
Pflanzenschutz und Mulchen  
Erntetransport vom Feld zum Hof  
Diverse Pflegearbeiten

## Produktzustellung

Wir geben zu bedenken, dass im April und Mai witterungsbedingt oft kurzfristige Pflanzenschutzmaßnahmen notwendig sind. Der September und Oktober sind Haupterntemonate, wo praktisch jeder regenfreie Tag genutzt werden muss. Das müsstest du also mit deinem eigenen Arbeiten vereinbaren können.

Eine Vollanstellung ist ebenfalls möglich, dann würde sich das Betätigungsfeld auch auf die Obstveredelung und Lohnverarbeitung ausdehnen.

Bezahlung zu Beginn nach landwirtschaftlichen Kollektivvertrag (Kategorie 2, entspricht 2008,85 EUR Bruttomonatslohn bei Vollzeit)

Wenn wir zufrieden sind, ist eine Lohnaufstockung vorgesehen.

Wenn wir dich neugierig gemacht haben, schicke uns eine Bewerbung an [office@koegerlhof.com](mailto:office@koegerlhof.com)



Leidenschaft isst Apfel

## Stellenangebot: MitarbeiterIn für unser Unternehmen

**Firma:** Berghofer-Mühle GmbH  
**Standort:** Bahnhofstraße 25, A-8350 Fehring



### Über uns:

Wir sind ein traditionelles Unternehmen in der Verarbeitung von Naturprodukten und betreiben eine Getreidemühle, Ölmühle und ein Kraftwerk sowie einen Handel mit Waren aller Art.

Wir suchen eine engagierte Person, die unser Team mit ihrer Leidenschaft für Naturprodukte und ihrem handwerklichen Geschick bereichert.

### Anforderungen:

körperlich fit  
handwerkliches Geschick, technische Begabung  
flexibel und zuverlässig  
Freude an der Arbeit mit Maschinen  
Innovativ, teamfähig  
Interesse an Naturprodukten  
höfliche Umgangsformen aufgrund Kundenkontakt

### Aufgaben:

Einsatztätigkeiten im gesamten Unternehmen  
Betreuung und Wartung von Maschinen  
Verarbeitung von Naturprodukten  
Unterstützung bei der Logistik und Kundenbetreuung  
Verpackungsarbeiten, Lagerhaltung

### Wir bieten:

eigenverantwortliche und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem familiären Unternehmen  
ein motiviertes und freundliches Teamumfeld  
Raum für Kreativität und Eigeninitiative  
Entwicklungsmöglichkeiten

Wenn Sie eine Leidenschaft für Naturprodukte und handwerkliches Geschick mitbringen und in einem dynamischen Umfeld arbeiten möchten, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: [office@berghofer-muehle.at](mailto:office@berghofer-muehle.at)  
z.H. Frau Diana und Liane Berghofer



Das Leben gibt,  
das Leben nimmt,  
es geht den Weg,  
den Gott bestimmt,  
es führt durch Glück,  
es führt durch Leid,  
es hat nur alles seine Zeit.

Im Glauben an die Auferstehung nehmen wir Abschied  
von meinem lieben Gatten, unserem lieben Vati, Schwiegervater,  
Opa, Bruder, Schwager, Onkel und Cousin,

Herr  
**Alois  
Wippel**



der am Dienstag, dem 06. Februar 2024,  
im 83. Lebensjahr, friedlich eingeschlafen ist.



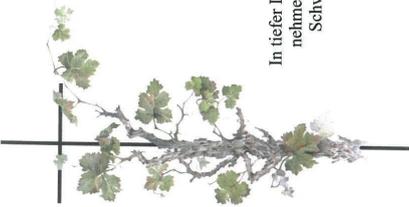
*Auf einmal bist du nicht mehr da,  
und keiner kann's versteh'n.  
Im Herzen bleibst du uns ganz nah,  
bei jedem Schritt, den wir nun gehen.*

*Traurig, dass wir ihn verloren haben, dankbar, dass wir ihn gehabt haben und  
wissend, dass er uns immer nahe ist, geben wir die Nachricht,  
dass mein lieber Sohn, unser Bruder, Schwager und Onkel, Herr*

## Gerhard Auer

*am Donnerstag, dem 8. Februar 2024 im 52. Lebensjahr  
völlig unerwartet und alleu früh von uns gegangen ist.*

Aufbahrung am Montag ab 14:00 Uhr.



Menschen, die man liebt,  
sind wie Sterne.  
Sie funkeln noch lange  
nach ihrem Erlöschen.

In tiefer Dankbarkeit für die Zeit, die wir gemeinsam erleben durften,  
nehmen wir Abschied von meinem lieben Gatten, unserem Vater,  
Schwiegevater, Opa, Bruder, Schwager, Onkel und Cousin,  
Herrn

## Karl Schwarzzi

der am Dienstag, dem 20. Februar 2024,  
im 80. Lebensjahr für immer von uns gegangen ist.



*Man sieht die Sonne  
langsam untergehen  
und erschrickt doch,  
wenn es plötzlich dunkel wird.*

In Liebe und traurig nehmen wir Abschied  
von meinem lieben Ehemann, unserem Yati, Opa,  
Bruder, Schwager, Onkel und Cousin  
Herrn

## Dir. Prof. Ing. Josef Rindler

8. Juli 1937 - 6. März 2024  
Silbernes Ehrenkreuz der Gemeinde Großwilfersdorf



Aufbahrung am Freitag ab 9:00 Uhr.



Alles hat seine Zeit.  
Es gibt eine Zeit der Freude,  
des Glücks, eine Zeit der Stille,  
eine Zeit des Schmerzes,  
der Trauer und eine Zeit  
der dankbaren Erinnerung.

In Liebe und Dankbarkeit nehmen wir schweren Herzens Abschied  
von meinem lieben Gatten, unserem Vater, Schwiegervater, Opa,  
Bruder, Schwager, Onkel und Cousin,  
Herrn

## Anton Hirschmugl

der am Donnerstag, dem 22. Februar 2024,  
im 91. Lebensjahr friedlich eingeschlafen ist.



# Osterbrot Award

Auch dieses Jahr nahmen wir wieder am Vulkanlandweizen Osterbrot Award teil und räumten für unsere zwei Einreichungen jeweils eine Auszeichnung ab. 45 Einreichungen wurden der Jury, die sich aus Verantwortungsträgern und Experten zusammensetzte, vorgelegt.



## Wissenswertes und Zubereitung von Germteig

Germteig werden grundsätzlich immer auf dieselbe Art und Weise zubereitet. Die Zutaten werden zuerst genau ausgewogen. Flüssige Zutaten werden gemeinsam mit der Germ aufgeschlemmt, Mehl, Zucker, Eier und Gewürze zugeführt und zu einem Teig gut ausgeknetet. Um ein gutes Backergebnis zu erreichen ist es wichtig, dass der Germteig Zeit zum Ruhen hat. Je länger der Teig Zeit hat zu reifen, desto flaumiger ist das Ergebnis. Zudem werden Germteige durch lange Ruhezeiten auch bekömmlicher. Ist der Teig gut aufgegangen, wird er portioniert und geformt. Das Rundwirken der Teiglinge ist essenziell, um eine

gute Ausgangsbasis für ein Gebäckstück zu schaffen. Ist der Teig ausgeformt, empfiehlt es sich die Gebäcke vor dem Backen nochmals aufgehen zu lassen.

Der Backofen sollte stets vorgeheizt sein. Mit Ei bestrichene Brote, Pinzen, Striezel usw. werden ohne Dampf gebacken. Eine Temperatur von 170 -180 Grad Ober-/Unterhitze wird empfohlen. Die Backdauer ist immer abhängig von der Größe der Gebäckstücke. Klein ausgeformte Weckerl benötigen im Durchschnitt ca 15-20 Minuten, größere zwischen 35-45 Minuten.

## Grundzutaten

Österreich ist schon alleine von den klimatischen Gegebenheiten ein ganz besonderes und sehr vielfältiges Land. Dies zeigt sich auch im Getreideanbau, wo sich die klimatischen Bedingungen ebenso abzeichnen. So findet man in den nördlichen Teilen Österreichs wesentlich rogenbetontere Brote im Süden hingegen Brote und Gebäcke mit höherem Weizenanteil.

### Weizen

Der Weizen gehört zur Familie der Süßgräser und überzeugt durch zwei wichtige Ei-

genschaften.

Das Korn an sich ist gut lagerfähig und liefert uns einen hohen Nährwert. Aufgrund des hohen Klebergehaltes ist Weizen auch besonders gut backfähig und daher vielfältig in der heimischen Küche verwendbar. Die Körner wachsen auf einer Ähre und bestehen aus dem stärkehaltigen Mehlkörper, dem fetthaltigen Keimling, der Samenschale und Fruchtwand sowie der Aleuronschicht. Das enthaltene Eiweiß im Weizen wird auch als Kleber oder Gluten bezeichnet. Zum Verzehr werden Getreidefrüchte bzw. ihre Mehlkörper hauptsächlich gemahlen und als Brot und Gebäck gebacken oder weiter-

verarbeitet.

Der Ausmahlungsgrad gibt an, wie viel Mehl aus einer bestimmten Menge Getreide gewonnen wurde. Für den Konsumenten ist der Ausmahlungsgrad auf der Verpackung an der sogenannten Typenzahl erkennbar. Der Wert gibt Auskunft über den Mineralstoffgehalt. Grundsätzlich kann man sagen je höher die Typenzahl desto höher der Ausmahlungsgrad. Dies bedeutet auch höherer Mineralstoff-, Eiweiß- und Ballaststoffgehalt. Das Mehl ist von der Farbe her

### **Dinkel**

Die Backeigenschaften des Dinkels sind vergleichbar mit denen des Weizens. Dinkel hat in den letzten Jahren sehr an Bedeutung gewonnen und eignet sich wunderbar für Brote und Gebäcke.

Unterschieden wird zwischen Dinkelfeinemehl Type 700 und Dinkel Vollkornmehl. Dinkel neigt gerne zum Überkneten. Daher sollten „dinkelbetonte Brote“ max. 5 Minuten geknetet werden.

auch dunkler. Die Typenzahl gibt aber keine Auskunft über die Körnung des Mehles. Griffig und glatt gibt also nur

Handelsübliche Mehl in Österreich

- W 480 - übliche Haushaltsmehl, universell einsetzbar
- W 700 - diese Type weist die höchste Klebereigenschaft auf
- W 1600 - Dunkles Weizenmehl
- Vollkornmehl - Schale und Keimling werden mitvermahlen

### **ZUKUNFT braucht HERKUNFT!**

Wie wir unser Osterfest feiern und welche Traditionen uns dabei besonders wichtig sind ist abhängig von unserem eigenen Tun. Damit auch die nächsten Generationen in den Genuss dieser wunderbaren Tradition kommt, ist es wichtig, unser Brauchtum zu leben. Gemeinsames Backen, Essen und Feiern tut somit nicht nur der Seele gut, sondern bewahrt auch unser Kulturerbe.

**Verena Johanna Lukas BEd**

# Stellenausschreibung Kalsdorf

## **WIR SUCHEN...**

...für den Lehr-und Versuchsbetrieb der Fachschule Hatzendorf einen Mitarbeiter für den Lehrbetriebsstandort Eigenleistungsprüfanstalt Kalsdorf bei Ilz.

geforderte Ausbildung: Facharbeiter der Landwirtschaft

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

Bewerbungen an: Land-u. forstw. Fachschule Hatzendorf, 8361 Hatzendorf 110

E-Mail: [lfshatzen@stmk.gv.at](mailto:lfshatzen@stmk.gv.at)

Bei Fragen sind wir jederzeit gerne telefonisch unter 03155-2252 erreichbar.

# Frühlingsfest

der LFS Hatzendorf

Samstag,  
**4. Mai 2024**

*Land in Sicht,  
WIR säen  
die Zukunft!*



Festliche Kleidung  
erforderlich!

Einlass: 19 Uhr  
Beginn: 20 Uhr

VVK: € 15,-  
AK: € 20,-



*MUSIK: Musi + 3  
DISCO: ab 22 Uhr  
DJ ZeroOne*



Absender:  
Absolventenverein Hatzendorf  
A - 8361 Hatzendorf 110



→ Lebensressort

Österreichische Post AG  
MZ 02Z030961 M  
Verlagspostamt Fehring

Sollte die obige Anschrift unrichtig sein, erbitten wir Ihre Mitteilung!  
Bei Unzustellbarkeit bitte die Zeitung an den Absender zurücksenden!

Impressum: Herausgeber - Absolventenverein der Land- u. Forstw. Fachschule Hatzendorf - 8361 Hatzendorf 110 (03155-2252 Fax: 3644) E-Mail: lfshatzen@stmk.gv.at

Redaktion - Direktor Ing. Rupert Spörk, 8361 Hatzendorf 110

Gestaltung - Gatner-Höfler Moritz

Fotos: Ing. Rupert Spörk, LFS Hatzendorf

Druck - Druckerei Scharmer, Flurstraße 67, 8280 Fürstenfeld