

Stiegerhof

Landwirtschaftliche Fachschule



Mitteilung des landwirtschaftlichen Absolventenverbandes Kärnten

1/24



Von Schafen und Ziegen

Schafe und Ziegen kommen im Tierhaltungsunterricht nicht zu kurz. Immer wieder erledigen die Schüler und Schülerinnen im Schaf- und Ziegenstall ihre Aufgaben. Auch abseits des Unterrichtes werden diese Tiere gerne aufgesucht, speziell zur Zeit der Geburten.

Seite 9



2. Pferdewirtschaftstrophy

Zum zweiten Mal fand am 14. und 15. November 2023 in Stadl Paura die Österreichische Pferdewirtschaftstrophy statt. Die LFS Tullnerbach hat in einem sehr knappen Finale den Sieg errungen und somit geht die Wandertrophäe, welche ein lebensgroßes Pferd aus Hufeisen ist, an Niederösterreich. Dies erfüllt alle mit Stolz und wir gratulieren von Herzen.

Seite 10



Erfolgreicher Grünland-Fachtag

Unter dem Motto „Wissen, Praxis und Zommkumman - Top informiert in die Grünlandsaison“ stand der Grünlandfachtag im April. Am Stiegerhof informierten Experten über Trends, Technik und neueste Entwicklungen im Grünlandbereich. Die Veranstaltung organisierte der Maschinenring Kärnten in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring Villach - Hermagor.

Seite 15



Vorwort



Dir. DI Johannes Leitner

Sehr geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

Das Schuljahr 2023/24 neigt sich dem Ende zu und ist gleichzeitig mein letztes aktives Schuljahr als Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof. Das nächste Schuljahr ist für mich ein Sabbatical, ein Freijahr. Die Leitung der Schule übernimmt für dieses eine Jahr der bisherige Abteilungsvorstand der Pferdewirtschaft Anton Freithofnig. Ein besonderes Highlight im heurigen Schuljahr war sicherlich unser 2. StiegerHOF-Fest, das anstelle unseres Hausballes im Mai stattgefunden hat. Auch dieses Mal waren die Räumlichkeiten und Plätze außerhalb der Schule Veranstaltungsorte und sie wurden von sehr vielen Besuchern und Besucherinnen, im wahrsten Sinn des Wortes, regelrecht gestürmt. Bis in die frühen Morgenstunden wurde fleißig getanzt und ausgiebig Party gefeiert. Ein großes Danke gilt hier dem Organisationsteam und allen Schüler und Schülerinnen sowie Lehrer und Lehrerinnen und dem gesamten Haus – und Hofpersonal, denn wieder mussten die Stallungen, Werkstätten, usw. in diverse Bars und umgestaltet und dekoriert werden. Unsere musikalischen Freunde, die „Karawanken“ und „Das HilliBilly-Trio“, die uns schon seit Jahrzehnten musikalisch begleiten, sorgten auch heuer für die richtige Tanz- und Countrymusik. Über den Um- bzw. Neubau der LFS Stiegerhof habe ich hier schon mehrmals geschrieben. Heuer kommt es nur mehr zu monatlichen Verzögerungen, aber im Sommer wird es soweit sein und der sehr detaillierte Umbauplan soll Punkt für Punkt abgearbeitet werden. Die Lehrer und Lehrerinnen haben bereits das ihrige getan und haben die Werkstätten ausgeräumt. Die Umsiedelung in neue Räumlichkeiten ist so gut wie abgeschlossen. Ein uneingeschränkter Unterricht ist gewährleistet. Dem Spatenstich und dem Abriss der Werkstätten steht demnach nichts mehr im Wege.

Ich bedanke mich bei allen, die mich in meiner Tätigkeit all die Jahre unterstützt haben und so zum Gelingen des Stiegerhofes ihren Beitrag geleistet haben: den Schülerinnen und Schülern mit ihren Eltern, dem Lehrerteam und den Angestellten der LFS Stiegerhof! Ich wünsche Ihnen allen einen erholsamen Sommer und freue mich auf Begegnungen der außerschulischen Art.

Direktor DI Johannes Leitner



LH-Stellvertreter Martin Gruber

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde der LFS Stiegerhof!

Die Landwirtschaftlichen Fachschulen in Kärnten sind Kompetenzzentren für den ländlichen Raum und zählen für mich zu den besten Schulen unseres Bundeslandes. Die hervorragenden Schülerzahlen der LFS Stiegerhof freuen mich ganz besonders, denn sie sind der beste Beweis für den exzellenten Ruf, den die Schule über die Landesgrenzen hinaus genießt. Ich habe selbst eine Landwirtschaftliche Fachschule absolviert und weiß daher aus eigener Erfahrung, welche Leistung dieses Schulsystem erbringt: Jungen Menschen im ländlichen Raum wird durch eine praxisnahe, hochwertige Ausbildung eine echte Zukunftsperspektive gegeben. Die LFS Stiegerhof ist dafür ein Paradebeispiel. Hier profitiert der landwirtschaftliche Nachwuchs von morgen von einer qualitativvollen, vielseitigen und zugleich modernen Ausbildung in den großen Fachbereichen Landwirtschaft und Pferdewirtschaft. Das Angebot der Schule reicht über Weinbau, Schaf- und Ziegenhaltung, Produktionstechnik, Unternehmensführung und Marketing bis hin zur engen Kooperation mit der KTS Tourismusschule. Besonders großer Wert wird am Stiegerhof auf das Thema Regionalität gelegt. Als „Kärntner Genuss Schule“ und vor Kurzem erst mit dem „Gut zu wissen-Zertifikat“ ausgezeichnet, bekennt und verpflichtet sie sich in der Küche zur Verwendung von Genussland Kärnten-Produkten sowie zu einer transparenten Lebensmittelherkunft.

Viel Energie wird auch in die Schule für Erwachsene gelegt, die sich für einen zweiten Bildungsweg in den Fachbereichen Pferdewirtschaft oder Landwirtschaft entscheiden. Als zuständiger Agrarreferent ist es mir auch ein großes Anliegen, die Standorte durch nachhaltige Investitionen langfristig abzusichern. An dieser Stelle möchte dem gesamten Schulteam für seinen Einsatz danken. Jeder einzelne von Ihnen trägt dazu bei, dass jungen Menschen nicht nur eine umfassende Ausbildung auf höchstem Niveau zuteil wird, sondern dass an der „Schule des Lebens“ der Mensch mit seinen Stärken in den Vordergrund gerückt wird.

Ihr Agrarreferent
Landeshauptmann-Stellvertreter
Martin Gruber



Ing. Anton Freithofnig

Liebe Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

wir freuen uns, Ihnen den Jahresbericht für das Schuljahr 2023/2024 präsentieren zu dürfen. Dieses Jahr war für unsere Schule besonders ereignisreich und erfolgreich, und wir möchten die Gelegenheit nutzen, um die erzielten Fortschritte und Erfolge mit Ihnen zu teilen.

Schülerzahlen steigen

Wir sind stolz darauf mitteilen zu können, dass unsere Schülerzahlen im vergangenen Schuljahr deutlich gestiegen sind. Mit einem Zuwachs von 15% haben wir nun eine noch lebendigere und vielfältigere Schülerschaft, was zu einer bereichernden Lernumgebung für alle beiträgt.

Vielfältige Veranstaltungen

Im vergangenen Schuljahr fanden zahlreiche Veranstaltungen statt, die das Schulleben bereichert haben. Dazu gehörten fachspezifische Events wie Versammlungen und Sitzungen, Tanzabende und kulinarische Erfolge, aber auch sportliche Wettbewerbe und Projektwochen, die das Engagement und die Vielseitigkeit unserer Schülerinnen und Schüler aber auch unserem Team widerspiegeln.

Erfolge bei Bewerbungen

Unsere Schülerinnen und Schüler haben bei verschiedenen Bewerbungen und Wettbewerben tolle Ergebnisse erzielt. Viele von ihnen wurden für ihre Leistungen und ihr Engagement ausgezeichnet, sei es in der Waldarbeit, bei Produktprämierungen, bei Pferdepräsentationen, im sportlichen und auch im kulinarischen Bereich. Diese Erfolge sind das Ergebnis harter Arbeit, Talent und der Unterstützung durch unsere engagierten Lehrkräfte.

Dank an das Team

Ein besonderer Dank gebührt unserem engagierten Team aus Lehrkräften, Mitarbeitenden und Unterstützern, die tagtäglich ihr Bestes geben, um unseren Schülerinnen und Schülern eine exzellente Bildung und ein inspirierendes Schulleben zu bieten. Ihr Einsatz und Ihre Hingabe sind der Motor hinter all unseren Erfolgen und Fortschritten.

Wir freuen uns auf ein weiteres erfolgreiches Schuljahr und darauf, gemeinsam mit Ihnen die Zukunft unserer Schule zu gestalten.



Franz Pernul

Liebe Absolventinnen und Absolventen,

Ein Schuljahr neigt sich dem Ende zu, die Runde der Absolventen wächst stetig weiter! Für euch alle, die den Stiegerhof nun erfolgreich verlassen, beginnt ein neuer Lebensabschnitt, neue Aufgaben und Herausforderungen kommen auf euch zu. Mit dem Landwirtschaftlichen Facharbeiter als Fundament in eurer Hand könnt ihr nun stolz mit dem Bau eures Lebenswerkes beginnen. Viele Themen beschäftigen heute die Landwirtschaft und gerade jetzt ist die Schaffenskraft der jungen Unternehmer gefragt um neue Wege aufzuzeigen. Täglich wird die Arbeit am Bauernhof mit viel Kraft und Ehrgeiz erledigt, der Blick ist dabei immer auf das Ganze gerichtet. Zur Erleichterung kann man stets auf ein breites Wissen zurückgreifen. Hin und wieder nehme ich auch noch meine Unterlagen von meiner Fachschulzeit heraus und suche nach Rezepten wie man zum Beispiel Salami oder Essig macht. Dies sind spannende Themen die man als Bauer und Unternehmer realisieren kann. In keinem anderen Gewerbe hat man die Möglichkeit sich so vielen verschiedenen Themen zu widmen. Die Urproduktion bietet all dies mit den Früchten am Acker, dem Holz im Wald, den Tieren im Stall oder der eigenen Fischzucht mit Direktvermarktung. Ein aktuelles wichtiges Schlagwort für die Bauern um die Wertschöpfung am Betrieb zu halten ist nach wie vor das „Marketing“ - wie wirkt man als Landwirt auf seine Kunden, wie kann man das bäuerliche Lebensgefühl vermitteln und wie bewegt man den Kunden um sich für regionale Qualität zu entscheiden? Dies sind nur einige der vielen Fragen die sich ein Landwirt als Unternehmer heutzutage stellen darf und so vielseitig wie die Betriebe sind auch die Antworten auf all diese Fragen.

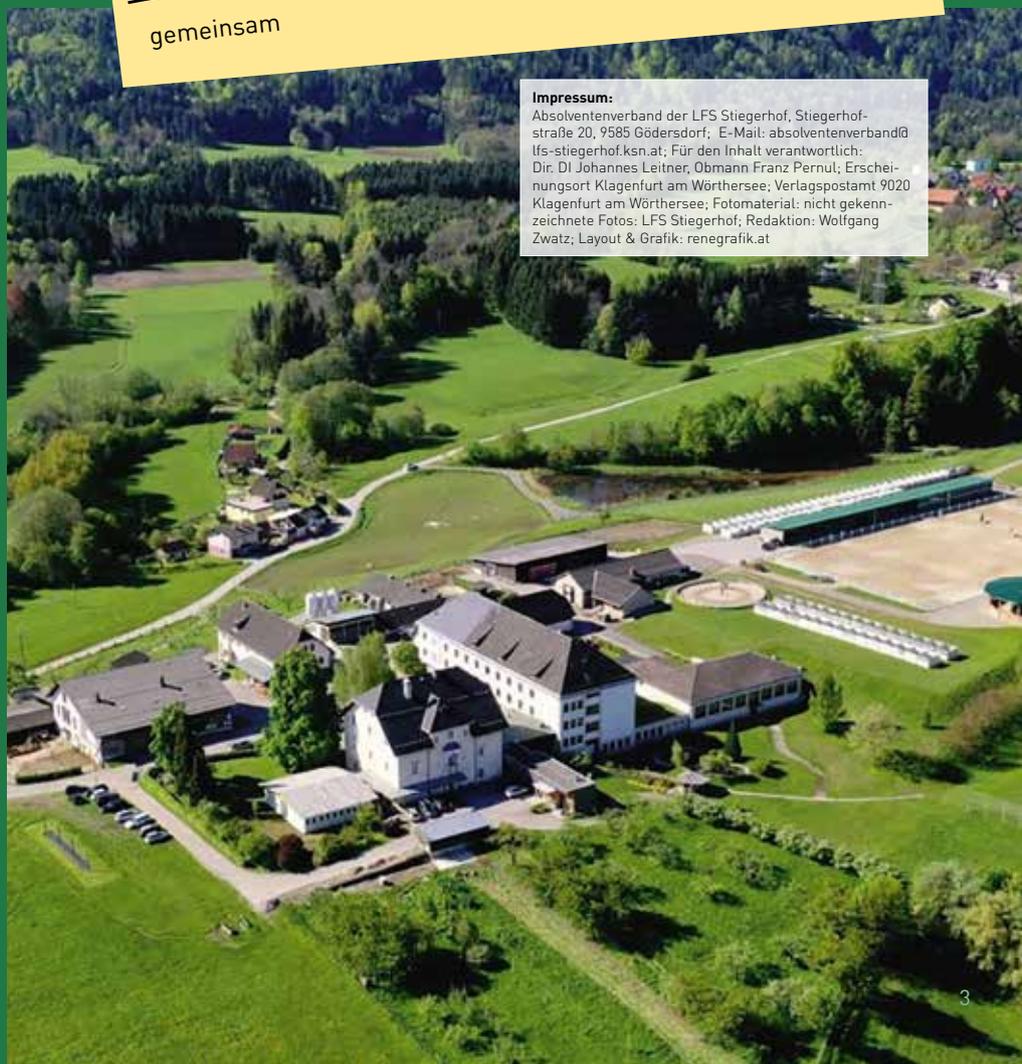
Der Weg, den man beschreitet, ist immer der Richtige. Es ist nur wichtig ins Tun zu kommen und daran zu glauben was man tut. Wenn man dann noch das Lenkrad fest in der Hand hält, dann kann nichts mehr schief gehen. Das Handwerkszeug und Fundament holt man sich in der Fachschule oder bei anderen Ausbildungen, in Seminaren, bei Exkursionen und auch mal am Stammtisch im Gasthaus. Zielgerichtet nach vorne, so wie unsere neuen Facharbeiter, so sollten wir alle immer in die Zukunft blicken und jede Herausforderung annehmen.

Obmann Absolventen Verband
Franz Pernul

Schüler-Statistik:

	Landwirtschaft	Pferdewirtschaft	Pferdewirtschaft/ Tourismus
1. Jahrgang	32	21	12
2. Jahrgang	23	19	7
3. Jahrgang	30	18	15
4. Jahrgang			14
Erwachsenenbildung Landwirtschaft			9
gemeinsam	200		

Impressum:
Absolventenverband der LFS Stiegerhof, Stiegerhofstraße 20, 9585 Gödersdorf; E-Mail: absolventenverband@lfs-stiegerhof.ksn.at; Für den Inhalt verantwortlich: Dir. DI Johannes Leitner, Obmann Franz Pernul; Erscheinungsort Klagenfurt am Wörthersee; Verlagspostamt 9020 Klagenfurt am Wörthersee; Fotomaterial: nicht gekennzeichnete Fotos: LFS Stiegerhof; Redaktion: Wolfgang Zwatz; Layout & Grafik: renegrafik.at



Absolventen 2023/2024



3a

Familienname	Vorname	Ort
Egger	Laura	Villach-St. Magdalen
Hassler	Lisa	Wernberg
Hofer	Leonie	Radstadt
Köfelner	Hanna	Neu-Feffernitz
Kubitschek	Alina	Winklern
Mairhofer	Lea-Michaela	Villach
Melzer	Lilou	Spittal an der Drau
Oberbucher	Chiara	Eisentratten
Satz	Katharina	St. Michael/ Lavanttal
Scharf	Alina	Wolfsberg
Scherling	Julia	Spittal an der Drau
Strauß	Magdalena	Kleblach-Lind
Tauschitz	Anna	Klagenfurt am Wörthersee
Thaler	Mia	Rangersdorf
Triebelnig	Lea	Salzburg
Veratschnig	Ellena	Grafenstein
Walter	Laura	Radenthein
Wurmitzer	Selina	Kappel am Krappfeld

Familienname	Vorname	Ort
Brandstätter	Fabio	St. Stefan im Gailtal
Erlacher	Lukas	Gnesau
Glawischnig	Stefan	Villach
Graf	Samira	Bad Kleinkirchheim
Himmelsbach	Nico	Weißenstein
Huber	Nico	Villach
Jankl	Lukas	Gnesau
Jonach	Roman	Weißenstein
Koban	Marcel	Feldkirchen in Kärnten
Koffu	Maximilian	Techelsberg am Wörther See
Kogler	Michael	Techelsberg am Wörther See
Kollitsch	Felix	Villach
Laber	Bernhard	Villach
Lackner	Michael	St. Stefan im Gailtal
Ladstätter	Martin	Villach
Mayrbrugger	Noah	Bad Kleinkirchheim
Möderndorfer	Michael	Feistritz an der Gail
Nischlwitzer	Christian	Feistritz an der Gail
Petschar	Anja	Ludmannsdorf
Pirker	Luca	Finkenstein am Faaker See
Pöcher	Alexandra	Afritz am See
Poßegger	Samuel-David	Fresach
Springer	Jona	Schiefling am Wörthersee
Turkovic	Meris	Villach
Ulbing	Raphael	Rosegg
Vörckel	Stefan	Finkenstein am Faaker See
Wallner	Fabian	Hermagor-Pressegger See
Winkler	Katharina	Malta
Winter	John	Weißenstein
Wuggenig	Fabian	Schiefling am Wörthersee



3b

Familienname	Vorname	Ort
Breitenbaumer	Anika	Hinterstoder
Dietrichsteiner	Ronja	Stadlbach
Doboczky	Annika	Klagenfurt
Haberl	Viktoria	Glanegg
Krainer	Katharina	Verditz
Längauer	Luisa	Salzburg
Lipnik	Andrea	St. Kanzian
Mischitz	Lena-Maria	Techelsberg
O'Shannassy	Fabienne	Hinterstoder
Paul	Lilli-Valerie	Villach
Santner	Theres	Villach
Stromberger	Eva	St. Margarethen/Lavanttal
Wiederhofer	Hanna	Gratkorn
Winkler	Lara	Seeboden



3c

Schule für Erwachsene Pferdewirtschaft



Familienname	Vorname	Ort
Fischer	Tina	Flattnitz
Guetz	Astrid	Ebenthal in Kärnten
Haslauer	Christina	Finkenstein
Kandorfer	Stefan	Klagenfurt
Kandorfer	Lea	Klagenfurt
Krösslhuber	Michaela	Krumpendorf
Kriessmayr	Michaela	Liebenfels
Petz	Karin	Arnoldstein
Wirtitsch	Maria	Ledenitzen

Klassen 2023/2024



Gold und Bronze mag ich sehr, kann's auch gut gebrauchen

Obstbau und Obstverarbeitung haben am Stiegerhof eine lange Tradition. Über alle drei Jahre eignen sich die Schüler und Schülerinnen Wissen und Fähigkeiten an um erfolgreich in dieser Sparte zu werden.

Bei der diesjährigen Landesprämierung der Obstprodukte am Zoggethof glänzten die Stiegerhofer mit ein Mal Gold und drei Mal Bronze. Der Apfelsaft wurde mit Gold prämiert, der Apfelsaft naturtrüb, der Qualitätsquittenbrand und der Traubenbrand erhielten jeweils

Bronze. Diese Produkte, aber auch Käse und andere Milchprodukte sowie Fleischprodukte, wie Speck und Salami können an den Stiegerhofer Verkaufstagen und ein Mal im Jahr am Villacher Wochenmarkt gekauft werden.



Die Klauen tragen die Milch

Eine funktionelle Klauenpflege als Voraussetzung für eine wirtschaftliche Rinderhaltung ist seit jeher ein Ausbildungsschwerpunkt im Tierhaltungsunterricht am Stiegerhof.

Im 3b Jahrgang wurde auch heuer wieder die Kompetenz der Klauenpflege vermittelt.

Voraussetzung dafür ist eine entsprechende Übungsmöglichkeit an Totklauen aus dem Schlachthof. Neben anatomischen Grundkenntnissen ist das fachgerechte und sichere Anwenden der Klauenpflegewerkzeuge entscheidend. Nach einer gewissen Übungsphase waren die Schüler in der Lage die nötigen Arbeitsschritte selbständig durchzuführen, Klauendefekte und Krankheiten zu erkennen und entsprechende Maßnahmen zu setzen.

Alle Beteiligten konnten die Wichtigkeit des Themas erkennen und wurden dahingehend sensibilisiert die Klauen rechtzeitig und regelmäßig zu pflegen.

Es ist gut möglich, den einen oder anderen auch im Rahmen von regelmäßig stattfindenden Weiterbildungskursen und LFI Lehrgängen für Klauenpflege am Stiegerhof wieder begrüßen zu dürfen.



Die Schießprüfung

Der diesjährige Jagdkurs mit neun Teilnehmern ist in der Zielgeraden und die Schießprüfung wurde am 8. Mai in der Schießstätte Radweg von allen erfolgreich absolviert. Die Anwärter erzielten hervorragende Schießleistungen. Für die ausgezeichnete Betreuung sei dem Schießverein Radweg mit den Referenten Manfred Buttazoni und Georg Freithofnig recht herzlich gedankt. Wir freuen uns schon auf die Überreichung der Jungjägerzeugnisse und wünschen ein kräftiges Weidmannsheil. Die Kursvortragenden waren Direktor Johannes Leitner, Volkmar Scheriau, Lukas Stieber, Piet Schwenner und Konrad Schabus.



Zum 85er vom ehemaligen Direktor Martin Fischer

Es ist der unwiederbringliche Augenblick, der den Dingen seinen besonderen Wert verleiht. Und so wurden der Jubilar und eine kleine Schar von Gratulanten teilhaftig einer wertvollen Zeit, die lange in Erinnerung bleiben wird.

Martin und Waltraud Fischer, ehemalige Lehrer, eine Lehrerin, zwei Wirtschaftlerinnen und aktive Lehrkräfte fanden sich im Gasthaus Zollner zu einer schönen Runde zusammen. Sie genossen einen Nachmittag im geselligen Miteinander, auch mit dabei: alte Geschich-

ten, lustige Begebenheiten und neue Herausforderungen. Martin Fischer ist dem Stieghof nach wie vor sehr verbunden und bei den diversen Veranstaltungen ein gern gesehener Gast.



“

(v.l.n.r.) Johannes Tschinder, Barbara Strauss, Marlies Lastin, Irene Rainer, Franz Rainer, Johann Grafenauer, Martin Fischer, Volkmar Scheriau, Waltraud Fischer, Wolfgang Zwatz, Johann Strauss, Direktor Johannes Leitner, Erwin Martin, Robert Wutte, Rolanda Maidic

Alte Tradition neu aufleben lassen

Im Workshop „Holzblochziehen“ wurden die Fähigkeiten und der Mut der Schülerinnen und Schüler auf die Probe gestellt. Unter der einfühlsamen Anleitung zweier Experten, Rene Posautz und Thomas Zechner, erweiterten sie ihren Horizont und schöpften aus deren reichem Fundus an Erfahrungen.

Durch die zwei externen Fachkräfte, die selbst an Wettkämpfen teilnehmen und auch im Wald mit den Pferden arbeiten, wurde den Schülerinnen und Schülern nicht nur das handwerkliche Geschick vermittelt, sondern auch ein sicherer Umgang mit den Tieren im Wald beigebracht. Die Hindernisse, die bewältigt werden mussten, waren Situationen im Wald nachgestellt und so wurde eine realitätsnahe Ausbildung geboten.

Der Workshop war eine Bereicherung für alle Beteiligten und unterstreicht das Engagement und die Vielfalt der praxisnahen Ausbildung an der LFS Stiegerhof.



Österreichisches Fahrabzeichen in Bronze

Auch in diesem Schuljahr war es wieder soweit: Die ÖFAB-Prüfung stand auf dem Programm, und unsere talentierten Schülerinnen und Schüler der Klasse 2a sowie der Kooperationsklasse der KTS Villach 3c haben sich dieser Herausforderung mit großem Erfolg gestellt. Sowohl in der theoretischen als auch in der praktischen Prüfung haben sie beeindruckendes Wissen demonstriert und die Prüfung mit Bravour gemeistert.

Ein besonderer Dank gebührt unseren beiden Richtern, Albert Pointl und Markus Remer, die sich großzügig Zeit genommen haben, um die Schülerinnen und Schüler fachkundig zu prüfen. Ihre Hingabe und Unterstützung haben maßgeblich zum Erfolg unserer Schülerinnen und Schüler beigetragen. Herzlichen Dank für ihr Engagement.



Mit ´n Radl zum Stiegerhof Von Schafen und Ziegen

Ich, Anna Schwarzl, besuche derzeit den ersten Jahrgang der LFS-Stiegerhof. Mein Zuhause ist am Zwickenberg, in der Gemeinde Oberdrauburg. Am Sonntag, den 26. Mai nahm ich mir eine Radtour vor: von mir zu Hause bis zum Stiegerhof.

Die Strecke betrug 111 km, die ich mit Erfolg meisterte. Auf dieser Reise machte ich 518 Höhenmeter. Die Tour führte entlang der Drau an Spittal vorbei, weiter Richtung Villach und über die Gail, bevor ich schließlich am Stiegerhof ankam. Meiner Meinung nach ist Fahrradfahren eine schöne Sportart und ich habe mir noch viele weitere Touren für die Zukunft vorgenommen. Die Reise war für mich sehr lehrreich und ich würde diese Fahrt wieder machen.



Schafe und Ziegen kommen im Tierhaltungsunterricht nicht zu kurz. Immer wieder erledigen die Schüler und Schülerinnen im Schaf- und Ziegenstall ihre Aufgaben. Auch abseits des Unterrichtes werden diese Tiere gerne aufgesucht, speziell zur Zeit der Geburten.

Der Stiegerhof melkt im Durchschnitt 10 Schafe und 10 Ziegen, sagt Wirtschafter Johannes Mörtl, wobei wir beim Stalldurchschnitt österreichweit vorne dabei sind. Die nicht zur Zucht geeigneten weiblichen und männlichen Lämmer und Kitze werden im Direktvermarktungsunterricht geschlachtet und für die Küche hergerichtet, die sie dann auf die Teller bringt.

Den theoretischen und praktischen Höhepunkt der Ausbildung in diesem Bereich liefert Eduard Penker von der Landwirtschaftskammer Kärnten mit seinem SchaZie-Spezialtag.



Stiegerhoffest

Zum zweiten Male sind wir vom traditionellen Hausball im Jänner abgegangen und haben die Festivität in den Mai verlegt. Dem Andrang hat es nicht geschadet. Weit mehr als das Geldverdienen für die Abschlusskursion zählt, dass die Schüler und Schülerinnen dabei lernten Teil eines großen Ganzen zu sein: in seinem Bereich zu arbeiten und zu begreifen wie Dinge werden, dann herumzuschauen um letztlich das Gesamtbild entstehen zu sehen, wenn jeder seinen Teil beiträgt. Und schließlich der Lohn: Teil des Erfolges zu sein.

Mit etwas Routine begannen wir unser zweites Stiegerhof-Fest. Die Grundausrüstung war bereits vorhanden. Perfektion war angesagt. Wir blicken auf ein schönes Fest zurück, sagt Fachlehrer Martin Ladinig.



2. Österreichische Pferdewirtschaftstrophy in Stadl Paura

Zum zweiten Mal fand am 14. und 15. November 2023 in Stadl Paura die Österreichische Pferdewirtschaftstrophy statt. Die LFS Tullnerbach hat in einem sehr knappen Finale den Sieg errungen und somit geht die Wandertrophäe, welche ein lebensgroßes Pferd aus Hufeisen ist, an Niederösterreich. Dies erfüllt alle mit Stolz und wir gratulieren von Herzen. Den 2. Platz erreichte das abz Lambach und als Dritte platzierte sich die LFS Grottenhof.

Es sind alle Pferdewirtschaftsschulen aus Österreich angetreten um sich im Bereich der Pferdewirtschaft in Dressurreiten, Springreiten, in Kegelfahren und Dressurfahren zu messen. Im Westernreiten wurde ein Teilbewerb durchgeführt. In einem Rahmenprogramm wurde allen

Besuchern das Blochziehen erläutert und mit einer tollen Showeinlage präsentiert.

Diese Pferdewirtschaftstrophy ist für alle Pferdewirtschaftsschulen aus Österreich eine einzigartige und großartige Gelegenheit die Entwicklung des Pferdes zu präsentieren und den großen Wirtschaftsfaktor Pferd zu vermitteln. Das Thema Sicherheit spielt dabei eine wichtige Rolle und steht immer an oberster Stelle.

Im nächsten Jahr wird die 3. Pferdewirtschaftstrophy in Niederösterreich, von der LFS Tullnerbach veranstaltet. Das lebensgroße Pferd wird dann vielleicht wieder in ein anderes Bundesland wandern.



Sonderprüfungen im Englischreiten

Auch im Schuljahr 2023/24 fanden am Stiegerhof wieder Sonderprüfungen im Englischreiten statt. Neben einer großen Anzahl von Kandidaten und Kandidatinnen beim Reiterpass, absolvierten auch in diesem Schuljahr viele Schülerinnen und Schüler die Prüfung Reiternadel und

Lizenz mit Erfolg. Wir bedanken uns recht herzlich bei allen die mitgeholfen haben, insbesondere bei Herrn Ing. Walter Thomasser und bei Frau Renate Schubert, für ihr Engagement.



Klasse 2a und 3c



Neue Geschäftsführerin

Fachlehrerin Johanna Fasching wurde mit der Führung des Absolventenverbandes Stiegerhof betraut. Fasching: „Eine Aufgabe die ich gerne annehme und in der ich auch auf die Unterstützung des gesamten Vorstandes baue.“

Sie legt Wert auf eine konstruktive Entwicklung des Absolventenverbandes und freut sich auch über interessante Ideen und Vorschläge unserer Absolventen und Absolventinnen. Die Absolventenzeitung mit vielen Artikeln aus der Schule wird es selbstverständlich weiterhin geben. Ein Verein lebt von seinen Mitgliedern! Hauptaufgabe wird es deshalb sein, die Aktivitäten so zu gestalten, dass viele dem Absolventenverein beitreten und uns weiterhin unterstützen.

„Zusammenkommen ist ein Beginn, Zusammenbleiben ein Fortschritt, Zusammenarbeiten ein Erfolg.“ (Henry Ford)



Theo Tillian

Ein Förster ist ein Schneider – ein Umschneider, ein Wegschneider, ein Abschneider. Ist die Sache einmal angegangen, gibt es einen geraden Schnitt, eine klare Linie, keine halben Sachen und kein Zurück. Auf diese Art verabschiedete sich Theo Tillian zum Schulschluss 2023 von den Stiegerhofer und Stiegerhoferinnen um sich in der Privatwirtschaft zu versuchen.

Tillian sammelte bereits als Schüler, zwei Jahre lang, Stiegerhof-Erfahrung bevor er 2000 als Lehrer an unserer Schule anging. Er war damit der zweite Förster am Stiegerhof. Vor den zwei Förstern unterrichtete Franz Rainer jahrelang den Gegenstand „Waldwirtschaft“ und noch früher war es ein Forstfachmann der Landwirtschaftskammer. Die Gegenstände Waldwirtschaft, Englisch und Mathematik begleiteten Tillian die Jahre herauf. Er war Klassenvorstand, Internatschef und mit den „Stiegerhofer Schneidern“ immer vorne dabei bei den Waldwirtschaftsbewerben - mit dem Höhepunkt Europameister 2015/2016.



Rader Hermann

Mit einem Baby im Arm kam Hermann Rader zu seiner ersten Dienstbesprechung auf den Stiegerhof. Das war im Juli 2011. Bei seiner letzten Dienstbesprechung war ein großer Junge dabei. Dazwischen liegen zwölf Jahre, angefüllt mit vielen Aufgaben. Seine Hauptgegenstände waren Englisch, Informatik und Betriebswirtschaft.

Gut und gerne gründete er Junior-Firmen. Sein Organisationstalent half ihm als Klassenvorstand, als Mitglied des Hausballkomitees, als EDV-Spezialist, als Corona-Beauftragter und als Geschäftsführer des Stiegerhofer Absolventenverbandes.



Piet Schwenner

Aufgewachsen bin ich in St. Georgen im Gailtal, wo meine Verbundenheit zur Natur von Kindesbeinen an gewachsen ist. Nach meiner Matura entschied ich mich für ein Studium der Forstwirtschaft an der Universität für Bodenkultur. Parallel zu meinem Studium sammelte ich wertvolle praktische Erfahrungen in verschiedenen landwirtschaftlichen Bereichen.

Seit September 2023 unterrichte ich an der LFS Stiegerhof die Fächer Waldwirtschaft, Jagd, Metallbearbeitung sowie Bewegung und Sport. Besonders am Herzen liegen mir die Forstwirtschaft und die Jagd, ich freue mich darauf, meine theoretischen Kenntnisse und praktischen Erfahrungen mit den Jugendlichen zu teilen.

Küchenchef Arno

Arno Tabernig, unser neuer Wirtschaftler in Küche und Haus, kennt den Stiegerhof bereits aus Schülerzeiten. Vor gut 20 Jahren absolvierte der St. Lorenzener aus dem Lesachtal hier die neunte Schulstufe. Gelernt hat er beim Erlenhof in Kötschach-Mauthen. Eine seiner weiteren Stationen war das allseits renommierte Tuffbad.

„Es braucht Spaß und Leidenschaft bei der Arbeit und Offenheit für Neues“, bringt Arno Tabernig seine Küchenphilosophie auf den Punkt. Gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen teilt er die Leidenschaft für den „Stiegerhofer Burger“.

Wirtschaftsleiter Arno Tabernig (in Blau) bei der Verleihung des „Gut zu wissen“-Zertifikates in Klagenfurt, flankiert von Lhst. Martin Gruber und Support aus der Küche Tatjana Traußnig, Direktor Johannes Leitner und Präsident der Landwirtschaftskammer Siegfried Huber. „Gut zu wissen“ steht für die nachvollziehbare Herkunft der eingesetzten Lebensmittel.



LPD Kärnten/Peter Just

Drechsler und Klampenschmieder

Eine Woche kein Mathe, kein Deutsch, kein Englisch und auch sonst keine Theorie. Was nach Ferien klingt ist doch Unterricht – praktischer Unterricht: Blockunterricht. In dieser Woche konzentrieren sich unsere Schüler und Schülerinnen der 2b Landwirtschaft ganz auf den Werkstoff Metall oder Holz und bringen ihn in elegante und brauchbare Formen.

In der Holzbearbeitung entstanden neben Drechselarbeiten, ein Schrank, diverse Regale und ein Stehtisch, berichtet Gabriela Arnold. In der Metallbearbeitung kamen die Schüler und Schülerinnen beim „Klampenschmieden“ ins Schwitzen und stellten Oberlenkerbolzen, Messer, Bodenbohrer, Motorsägenfeilböcke her.



Slow Food Dinner am Stiegerhof: Ein Fest für den Gaumen und die Nachhaltigkeit

In einer Welt, die oft von der Hektik des Alltags und der Schnellebigkeit geprägt ist, gibt es eine Bewegung, die sich dem bewussten Genießen und dem Respekt vor regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln



verschrieben hat: Slow Food. Hier wird die Bedeutung des bewussten Essens, des Wissens um die Herkunft unserer Nahrungsmittel und des Schutzes traditioneller Küchenkulturen hochgehalten.

In einem Slow Food Dinner wurde den Familien unserer Schüler des dritten Jahrgangs die einzigartige Gelegenheit geboten Slow Food kulinarisch zu erleben. Unter der Anleitung der renommierten Hausköchin Julia Kerschbaumer wurden von unseren Schülern Gerichte zubereitet, die ausschließlich aus regionalen und nachhaltigen Zutaten bestanden. Doch das Besondere an diesem Dinner war nicht nur die exquisite Küche, sondern auch die Verwendung der Zutaten, die von den Schülern selbst produziert wurden.

Die Idee hinter diesem Abend war es, nicht nur köstliche Speisen darzubieten, sondern auch den Familien das Verständnis und Können der Schüler in Bezug auf die Bedeutung von regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln zu präsentieren. Das Menü: „Stiegerhofer Frühlingcocktail“, „Cappuccino von der Brennessel mit Stiegerhofer Bauchspeck“ und den „Geschmorten Braten“ mit dem von den Schülern selbst erlegtem und zerwirkten Damwild. Jedes Gericht erzählte eine Geschichte von Qualität und Engagement für die Landwirtschaft und Umwelt in unserer Ausbildung.

Die zukünftigen Hüter der Wälder

Das Schuljahr 2024 brachte erneut gute Leistungen unserer Schülerinnen und Schüler. Von der Dickungspflege über Wertastung bis hin zur Starkholzernte wurden sämtliche Facetten der Waldwirtschaft erkundet und von den Lernenden mit großer Begeisterung aufgenommen. Die praktische Anwendung dieser Kenntnisse ermöglichte es den Schülern und Schülerinnen, ihr Können unter Beweis zu stellen und wichtige Erfahrungen für ihre zukünftige Rolle als verantwortungsbewusste Hüter unserer Wälder zu sammeln.



Weinbau am Stiegerhof

Der Weingarten am Stiegerhof hat in der letzten Zeit einige Herausforderungen gemeistert. Durch Umbauarbeiten wurde die Fläche unseres Weingartens auf 0,4 Hektar verkleinert. Leider konnten wir letztes Jahr aufgrund von Hagel und starken Niederschlägen keine Ernte einbringen. Auch heuer machten uns Frühjahrsfrost und Schneefall im April zu schaffen, was die Erträge verringern wird, erklärt Fachlehrer und Weinbauexperte Milan Arti.

Doch trotz dieser Schwierigkeiten blicken wir optimistisch in die Zukunft. Unsere Lagerbestände aus dem Jahr 2022 sind gut gefüllt und die Qualität der Weine ist hervorragend. Diese edlen Tropfen erfreuen sich großer Beliebtheit und spiegeln die hohe Kunst und Sorgfalt unseres Weinbaus wider.

Der Stiegerhof bleibt somit ein leuchtendes Beispiel für Resilienz und Leidenschaft im Kärntner Weinbau. Wir setzen alles daran, auch in herausfordernden Zeiten exzellente Weine zu produzieren und freuen uns darauf, unseren Absolventen und Freunden des Stiegerhofs weiterhin unvergessliche Weinerlebnisse zu bieten.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und das Vertrauen in unsere Arbeit. Prost auf viele weitere erfolgreiche Jahrgänge am Stiegerhof.



Mit Pfeil und Bogen

Nachdem die Schülerinnen und der Schüler der 1a unter fachlicher Anleitung die Grundkenntnisse des Bogenschießens erlernt haben, steht dem Besuch eines Bogenparcours in naher Zukunft nichts mehr im Wege. Jana Pauschek übt ganz fest, denn Jana ist eine Namensform von Diana und Diana ist bekanntlich in der römischen Mythologie die Göttin der Jagd.



Jagd und Fischerei

Die Kärntner Jäger bekennen sich zu einer umfangreichen und fundierten Aus- und Weiterbildung in Theorie und Praxis auf Basis anerkannter wissenschaftlicher Erkenntnisse. Auch am Stiegerhof wird dieses Wissen im Unterrichtsfach „Jagd und Fischerei“ von engagierten Lehrkräften den zukünftigen Jungjägern vermittelt.

Neben der Trophäenbehandlung wurden Nistkästen für Singvögel, „Insektenhotels“ und Salzhütten für das Schalenwild im Praxisunterricht gebaut, sagt Fachlehrer und Jäger Volkmar Scheriau. Die angehenden Jungjäger errichteten auch einen Hochsitz.



Masthendln

100 kleine Mastküken wurden eingestellt, eines verstarb und eines wurde verschenkt. 98 feine Mastküken wurden herangezogen und 10 Wochen lang nach Bio-Standard gemästet. Untergebracht in einem Teil des Schweinestalles stellte der Schutz vor dem Marder eine große Herausforderung dar. Jahrgangs- und fachrichtungsübergreifend erfolgte die Betreuung, die Schlachtung und die Verspeisung der edlen Tiere.

„Wenn man weiß was man isst, schmeckt es noch einmal so gut“, meinen die kulinarischen Feinspitze und zukünftigen Hendlmäster Gabriel Kofler und Alexander Holzmann.



Erfolgreicher Grünland-Fachtag

Unter dem Motto „Wissen, Praxis und Zommkumman - Top informiert in die Grünlandsaison“ stand der Grünlandfachtag im April. Am Stiegerhof informierten Experten über Trends, Technik und neueste Entwicklungen im Grünlandbereich. Die Veranstaltung organisierte der Maschinenring Kärnten in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring Villach - Hermagor.

Der Grünlandfachtag brachte eine Vielzahl von Erkenntnissen und Techniken hervor, wie das Grünland effektiv zu revitalisieren und zu verbessern ist. Hans Egger von der Landwirtschaftskammer Kärnten präsentierte dabei die neuesten Methoden zur Grünlandnachsaat, während eine beeindruckende Vorführung des Güttler-Nachsaatgeräts, der Umkehrfräse und der APV-Sämaschine praktische Einblicke bot. Christian Tamegger und Rainer Frank von der Kärntner Saatbau informierten über die Bedeutung des richtigen Saatguts für die Grünlandnachsaat.

Beeindruckend waren auch die Vorführungen der speziellen Einsaat-Drohne des Maschinenringes, der Gülleseparation mittels LKW sowie des RumboJets. Neben den informativen Schwerpunkten rund um das Grünland bot der Tag auch spannende Einblicke in weitere inno-

vative Dienstleistungen des Maschinenringes, wie der mobile Hühnerschlachthanänger sowie Einsatz von RTK und Smartantenne, die speziell für den landwirtschaftlichen Sektor entwickelt wurden.

Mario Spaninger
Maschinenring Kärnten



Pferdewirtschaft hautnah

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 2a und 2c, Fachrichtung Pferdewirtschaft, unternahmen im April 2024 eine spannende zweitägige Exkursion in die Steiermark. Organisiert wurde die Reise von Fachlehrer Robert Wutte und den Lehrkräften Bettina Legat-Moser und Frau Binter, von der Kärntner Tourismusschule.

Der erste Tag der Exkursion führte die Klassen zum Töchterlehof, einem renommierten Betrieb, der sich auf die Produktion von Stutenmilch spezialisiert hat. Hier hatten die Schüler die Möglichkeit, Einblicke in die anspruchsvollen Prozesse der Milchgewinnung zu erhalten und die Wichtigkeit der Stutenmilchproduktion im Rahmen der landwirtschaftlichen Diversifikation zu diskutieren. Nachmittags ging es

weiter zur Therme Loipersdorf, wo eine fachkundige Führung durch die Anlage auf dem Programm stand. Der Tag klang mit einem spannenden Bad in den vielfältigen Wasserwelten der Therme aus.

Der zweite Tag begann mit einer süßen Note in der Zotter Schokoladenmanufaktur. Die Schüler erlebten eine exklusive Führung durch die Produktionsstätte und konnten die Vielfalt der handgeschöpften Schokoladen probieren – ein geschmackliches Highlight, das bei allen gut ankam. Im Anschluss besuchte sie das Gestüt Piber, bekannt für seine Zucht von Lipizzanern. Durch die kompetenten Erläuterungen erhielten die Jugendlichen tiefere Einblicke in die Zucht und Haltung dieser edlen Pferde.



Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft

In Österreich gibt es 16 land- und forstwirtschaftliche Berufe, in denen eine Facharbeiter- bzw. Meisterausbildung absolviert werden kann. Mit dem neuen Land- und Forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetz (LFBAG), welches seit April 2024 rechtswirksam ist gibt es einige Neuerungen: So entfallen ab sofort die Prüfungsgebühren für die Meisterprüfung, der Meistertitel darf künftig auch in amtlichen Dokumenten geführt werden. Neu ist auch der Lehrberuf „Berufsjagdwirtschaft“.

Die land- und forstwirtschaftliche Berufsausbildung umfasst nun folgende Ausbildungsgebiete:

1. Landwirtschaft
2. Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
3. Gartenbau
4. Feldgemüsebau
5. Obstbau und Obstverarbeitung
6. Weinbau und Kellerwirtschaft
7. Molkerei- und Käsereiwirtschaft
8. Pferdewirtschaft
9. Fischereiwirtschaft
10. Geflügelwirtschaft
11. Bienenwirtschaft
12. Forstwirtschaft
13. Forstgarten- und Forstpflégewirtschaft
14. Landwirtschaftliche Lagerhaltung
15. Biomasseproduktion und land- und forstwirtschaftliche Bioenergiegewinnung
16. Berufsjagdwirtschaft

Facharbeiterausbildung

Als Facharbeiter und Facharbeiterin erlangen Sie zahlreiche Qualifikationen und Berechtigungen:

Qualifikationen

- Sie erlangen die Grundkenntnisse zur selbstständigen Führung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes.
- Sie erkennen Verbesserungsmöglichkeiten am Betrieb und können Maßnahmen treffen um die Wirtschaftsfähigkeit zu steigern
- Sie erhöhen Ihre Berufschancen durch einen offiziellen Berufsabschluss mit gesetzlicher Grundlage.

Berechtigungen

- Bei unselbstständiger Tätigkeit erlangen Sie Anspruch auf den kollektivvertraglich festgelegten Lohn.
- Eine abgeschlossene Facharbeiter- oder Facharbeiterinnenprüfung bringt Lehrzeitanrechnungen bei allen verwandten landwirtschaftlichen Berufen.
- Sie erfüllen die Voraussetzung für das Erlangen verschiedener agrarischer Förderungen (z. B. Niederlassungsprämie, Investitionsförderung)
- Erlangung der Sachkundeberechtigung (Pflanzenschutz/ Pflanzenschutzführerschein) in bestimmten Fachrichtungen
- Sie dürfen sich zum Meister oder zur Meisterin weiter qualifizieren

Drei Wege zum Facharbeiter, zur Facharbeiterin

Duale Ausbildung: 3-jährige Lehre auf einem Betrieb/sonstiger Ausbildungseinrichtung und Abschluss mit der Facharbeiter- bzw. Facharbeiterinnenprüfung

Zweiter Bildungsweg: Die **Facharbeiter bzw. Facharbeiterinnenausbildung im zweiten Bildungsweg** richtet sich an landwirtschaftliche Betriebsführer und Betriebsführerinnen, zukünftige Hofübernehmer und Hofübernehmerinnen aber auch Quereinsteiger und Quereinsteigerinnen, die mehrjährige praktische Erfahrung in der jeweiligen Berufssparte der Land- und Forstwirtschaft vorweisen können.



Zulassungsvoraussetzungen für die Facharbeiterprüfung über den 2. Bildungsweg:

- Besuch eines Vorbereitungslehrganges (Erwachsenenschule LFS oder LFI Vorbereitungskurs)
- Mindestalter 20 Jahre zum Zeitpunkt der Endprüfung und Abschluss mit der Facharbeiter- bzw. Facharbeiterinnenprüfung
- Nachweis einer mindestens 3 Jahren landwirtschaftlicher Praxis im Nebenerwerb (mind. 3000 Stunden) oder nun neu im LFBAG einer mind. zweijährigen facheinschlägigen Praxis im Haupterwerb.

Der **Abschluss einer Fachschule** (LFS/HBLA) mit Hauptfachrichtung im gewünschten Beruf berechtigt zum Antrag des Facharbeiter- bzw. Facharbeiterinnenbriefes (im Hauptfach).

Meister- und Meisterinnenausbildung

Diese Ausbildung ist die höchste Stufe in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung (Nationaler Qualifikationsrahmen Stufe 6 von 8).

Sie bietet

- die Stärkung der unternehmerischen Kompetenz
- eine fachliche Weiterbildung auf Meister/Meisterinnenniveau
- eine intensive Beschäftigung mit dem eigenen Betrieb und dessen Potentialen
- bessere Beschäftigungsmöglichkeiten und einen höheren Lohn bei unselbstständiger Tätigkeit

Sie berechtigt

- zur Ausbildung von Lehrlingen
- zum Ersatz der gewerblichen Unternehmer bzw. Unternehmerinnenprüfung und des Fachbereichs bei der Berufsfreiprüfung
- zum Bezug des Meister/Meisterinnenbonus bei der Niederlassungsprämie
- zum Bezug des Meister/Meisterinnenlohnes bei unselbstständiger Tätigkeit

Zulassungsvoraussetzungen:

- Nach einer mindestens dreijährigen Verwendung im einschlägigen Ausbildungsgebiet als Facharbeiter, der erfolgreichen Absolvierung eines Vorbereitungslehrganges und der Führung von gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen einschließlich Meisterarbeit und der Vollendung des 20. Lebensjahres
- nach Vollendung des 24. Lebensjahres durch den Nachweis einer mindestens dreijährigen Führung eines einschlägigen land- und forstwirtschaftlichen Betriebes sowie erfolgreichen Absolvierung eines Vorbereitungslehrganges

Neuigkeiten

- Nachweis von einer mindestens siebenjährigen praktischen Tätigkeit in einem für die angestrebte Meisterprüfung einschlägigen Ausbildungsgebiet sowie die erfolgreiche Absolvierung eines Vorbereitungslehrganges
- Nach erfolgreicher Absolvierung einer höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt mit einschlägiger Fachrichtung bzw. einer land- und forstwirtschaftlichen Universität, Hochschule oder Fachhochschule mit einschlägigem Ausbildungsbereich und dem Nachweis von mindestens dreijährigen praktischen Tätigkeiten im einschlägigen Ausbildungsgebiet Die erfolgreiche Absolvierung eines Ausbilderlehrganges im Ausmaß von mindestens 40 Unterrichtseinheiten und die positive Ablegung der Ausbilderprüfung sind jedenfalls verpflichtend.

Die Anforderungen für das Ausbildungsgebiet Berufsjagdwirtschaft sind gesondert geregelt.

Der Aufbau des Vorbereitungslehrganges ist für alle land- und forstwirtschaftlichen Meister- und Meisterinnenausbildungen österreichweit einheitlich. Diese Ausbildung gliedert sich in einen allgemeinen Teil und in die berufsspezifische Fachausbildung. Zur Ausbildung ge-

hört auch die Erstellung einer Meister- bzw. Meisterinnenarbeit. Dabei soll das theoretisch erlernte Wissen selbständig auf praxisbezogene Fragestellungen angewandt werden. Die Arbeit spannt den Bogen von einer genauen Erhebung der derzeitigen betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Situation am eigenen Betrieb über die Analyse der IST-Situation bis hin zur tiefgreifenden Auseinandersetzung mit zukünftigen Planungsvarianten.

Abschluss der Ausbildung

Für den Abschluss der Ausbildung ist eine Prüfung zu absolvieren. Diese besteht aus Teilprüfungen, einer schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfung sowie der schriftlichen Arbeit.

Informationen rund um die Facharbeiter- und Meisterausbildung erhalten Sie bei der LFA Kärnten -Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Kärnten als zuständige Behörde für die Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft.

LFA Kärnten

Dipl.-Ing.in Martina Höfferer

Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

T +43 463/5850-2312 Email: lfa@lk-kaernten.at, www.lehrlingsstelle.at



Stiegerhof alt



Stiegerhof neu

Die 15. Kärntner Pferdewirte

Am 21. Juni 2024 präsentierten sich an der landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof in der Gemeinde Finkenstein die neuen „15. Pferdewirte“. Vor fünfzehn Jahren wurde an der landwirtschaftlichen Fachschule die Fachrichtung Pferdewirtschaft installiert. An diesem 15. Abend der Kärntner Pferdewirte zeigten sie Ihr Können in einem perfekt gestalteten Rahmenprogramm. Der Wettergott meinte es gut mit uns, und die Schülerinnen zeigten perfekte Leistungen. Eine Besonderheit war, dass an diesem Abend neben den Absolventen der 3-jährigen Form auch die vierte KTS-Kooperation Absolventen und der zweite Jahrgang der Abendschule für Pferdewirtschaft Fachrichtung Pferdewirtschaft ihren Abschluss feierten.



“

4c

Die neuen ausgebildeten Pferdewirte sind: 3a: Egger Laura, Hassler Lisa, Hofer Leonie, Köfeler Hanna, Kubitschek Alina, Mairhofer Lea, Melzer Lilou, Oberbucher Chiara, Satz Katharina, Scharf Alina, Scherling Julia, Strauß Magdalena, Tauschitz Anna, Thaler Mia, Triebelnig Lea, Veratschnig Ellena, Walter Laura, Wurmitzer Selina, 4c: Breitenbaumer Anika, Dietrichsteiner Ronja, Doboczky Annika, Haberl Viktoria, Krainer Katharina, Längauer Luisa, Lipnik Andrea, Mischitz Lena-Maria, O'Shannassy Fabienne, Paul Lilli-Valerie, Santner Theres, Stromberger Eva, Wiederhofer Hanna, Winkler Lara, Abendschule: Fischer Tina, Guetz Astrid, Haslauer Christina, Kandorfer Lea, Kandorfer Stefan, Kriessmayr-Lungkofler Michaela, Krösslhuber Michaela, Petz Karin, Wirtitsch Mario



“

3a

Klasse 4c auf Entdeckungstour in Wien

Die Klasse 4c der Kooperationsschule KTS unternahm eine spannende Exkursion in die österreichische Hauptstadt Wien und erlebte dabei vier außergewöhnliche Stationen.

Der erste Halt war die renommierte Spanische Hofreitschule, wo die Schülerinnen die atemberaubenden Vorführungen der Lipizzaner-Pferde bewunderten. Die Eleganz und Präzision der Reitkunst hinterließ bei den jungen Besuchern einen bleibenden Eindruck.

Im Anschluss begab sich die Klasse auf eine Zeitreise bei „Time Travel Vienna“. Diese interaktive Ausstellung führte sie durch die bewegte Geschichte Wiens, von der Römerzeit bis zur Moderne. Besonders die 5D-Kinoerlebnisse und lebensechten Wachsfiguren fesselten die Aufmerksamkeit der Schülerinnen.

Ein weiterer Höhepunkt war die Führung in der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Hier erhielten die Schülerinnen Einblicke in die Welt der Tiermedizin und durften moderne veterinärmedizinische Techniken aus nächster Nähe bestaunen. Der Besuch weckte bei vielen das Interesse an der Arbeit in diesem Bereich.

Außerdem besuchte die Klasse die Wagenburg im Schloss Schönbrunn. Die prachtvolle Sammlung historischer Kutschen und Schlitten, einst von den Habsburger Kaisern genutzt, entführte die Schülerinnen in die prunkvolle Welt der kaiserlichen Hofhaltung.

Die Exkursion nach Wien war ein voller Erfolg und bot den Schülerinnen nicht nur lehrreiche Einblicke, sondern auch unvergessliche Erlebnisse. Die Mischung aus Geschichte, Kultur und Wissenschaft machte diesen Ausflug zu einem Highlight des Schuljahres.



Genussland „Kärnten Bowl“ 2024

Das Genussland Kärnten lud wieder zu einem Wettbewerb der 15 Genuss-Schulen – gesucht war die kreativste und regionalste Genussland Kärnten BOWL. Auch wir stellten uns dieser Herausforderung und kreierten mit möglichst vielen Genussland Kärnten Produkten unsere Stiegerhof Bowl. Aus insgesamt 43 Einreichungen wurden die besten 12 zum Finale eingeladen, und wir waren dabei! Unser Mixed Team aus beiden Fachbereichen stellte sich der starken Konkurrenz und kochte im Finale in der Fachberufsschule für Tourismus in Villach. Lilou Melzer aus dem Fachbereich PW und Katharina Winkler aus dem Fachbereich LW meisterten die Aufgabe bravourös und krenzenzten der hochkarätigen 8-köpfigen Jury – vom Sternekoch Stefan Lastin bis LHSt. Martin Gruber – unsere Stiegerhof Bowl mit Ziegenfleisch, Polenta und Gemüse als Hauptkomponenten. Selbst Interview und ORF Kamera konnten unsere Schülerinnen nicht aus der Ruhe bringen, die Bowl gelang geschmacklich und optisch perfekt und wurde mit dem 3. Platz belohnt. Wir gratulieren zu dieser hervorragenden Leistung.

Rezept: Stiegerhof Bowl

Zubereitung Faschiertes Ziegenfleisch:

Feingeschnittene Zwiebel und Knoblauch in Rapsöl anschwitzen, Faschiertes dazugeben und mitrösten, mit Tomatenmark, Kräutersalz und Kräutern würzen

Zubereitung Polenta:

Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen, Polenta einrieseln lassen und bei schwacher Hitze weichköcheln, dabei öfters umrühren. Zum Schluss geriebenen Käse und Schlagobers einrühren.

Zubereitung Gemüse der Saison:

Karotten waschen, schälen und schneiden, Spargel waschen und schneiden, in wenig Wasser bissfest garen, Wasser abgießen, mit Butter verfeinern salzen.

Zubereitung Sauerrahmdip:

Sauerrahm mit restlichen Zutaten verrühren.

Faschiertes, Polenta und Gemüse gefällig anrichten, mit Salat der Saison (z.B. Rucola, Asia Salat, ...) ergänzen, Sauerrahmdip darüber träufeln.

Topping:

rohe Karottenstreifen, geröstete Walnüsse, gebratene Speckwürfel

Zutaten:

Faschiertes Ziegenfleisch:
500 g Faschiertes Ziegenfleisch
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzelle
2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
Kräutersalz
Rosmarin, Oregano, Thymian

Polenta:
120 g Maisgrieß
0,5 Liter Wasser
Hartkäse gerieben
2 EL Butter,
2 EL Schlagobers
Salz

Gemüse der Saison:
Gelbe und orange Karotten
Grünen Spargel
Salz, Butter

Sauerrahmdip:
0,25 l Sauerrahm
Salz, Knoblauch, Schnittlauch
Petersilie



Festlicher Klang im Spiegelsaal

Am 7. November 2023 spielten die Stiegerhofer Musikanten bei der Ehrung der scheidenden Fachschuldirektoren auf. Es war für die Musikanten sehr beeindruckend und eine Ehre im sehr schönen Spiegelsaal der Landesregierung musizieren zu dürfen, sagt Fachlehrer Robert Wutte. Neben diesem Auftritt konzertierten die Stiegerhofer Musikanten noch bei der Agrarmesse in Klagenfurt und bei der Weihnachtsfeier der Abteilung 10 des Amtes der Kärntner Landesregierung. Neben diesen auswärtigen Auftritten umrahmen Fachlehrer Robert Wutte und seine blasmusikbegeisterte Truppe im Jahreslauf auch die Stiegerhofer Festivitäten.



Waldgeschichten

„Waldgeschichten“ ist eine Plattform auf welche Waldbauern Videos von sich und ihren Wald hochladen können. Heuer gab es zum dritten Mal einen Videowettbewerb der landwirtschaftlichen Fachschulen. Natürlich war die Teilnahme der LFS Stiegerhof selbstverständlich, sagt Lukas Jankl aus der 3b Landwirtschaft. Erste Ideen für ein Video waren schnell gefunden und wir einigten uns auf das Video mit dem Thema: „Neue Technik für Ergonomie und Sicherheit im Wald“. Das Ziel war es den Leuten den Schlagschrauberfällkeil vorzustellen. Die Grundidee war geboren. Der Dreh verzögerte sich, denn das Wetter spielte nicht mit. Erst am Tag vor der Abgabefrist war das Video fertig, erzählt Jankl. Nun folgte das Warten.

Am 10. Juni erfolgte die Einladung ins Landesmuseum Kärnten zur Siegerehrung. Dort wurde der Stiegerhof Zweiter und erhielt eine Siegesprämie von 500,- Euro. Die mitwirkenden Schüler entschlossen sich von diesem Geld Jacken zu kaufen.



Heuosterhasen & selbstbemalte Ostereier

In der heurigen Kreativwoche erlebten die Schülerinnen und Schüler des 1a Jahrgangs Pferdewirtschaft einmal etwas ganz anderes. Diese jährlich stattfindende Veranstaltung bietet eine willkommene Abwechslung zum regulären Unterricht und fördert zugleich die handwerklichen und kreativen Fähigkeiten. Aus alten Hufeisen schufen unsere Schüler und Schülerinnen mit Sprühlacken und Dekorationsmaterial Kunstwerke. Beim Heuosterhasenbasteln traf sich traditionelles Handwerk mit Kreativität. Unter fachkundiger Anleitung formten sich aus Heu und Draht-

gerüsten niedliche Osterhasen. Diese Handwerkskunst, die besonders in ländlichen Gebieten gepflegt wird, verlangt Geschick und Geduld. Die fertigen Heuosterhasen vermittelten ein Gefühl der Verbundenheit mit der Natur und der bäuerlichen Kultur. Den Abschluss bildete das Bemalen von Ostereiern. Mit leuchtenden Farben und verschiedenen Maltechniken entstanden wahre Kunstwerke auf den Eierschalen. Das Bemalen förderte die künstlerischen Fähigkeiten der Jugendlichen sowie ihre Feinmotorik und ihr ästhetisches Empfinden.

