

PUNKTGENAU

Nr. 04



Wir sind

LITZLHOF

Inhalt

Editorial	2
Vorwort Frau Direktor	3
Vorwort Abteilungsvorstand	4
Vorwort Absovent:innenverband	5
Tag der offenen Tür	6
Kraut	10
Naturnaher Garten	12
Vom Feld auf den Teller	14
Almweideverbesserung	16
Almwirtschaftskurs	18
Almwirtschaftstagung	20
Abschlussprüfung	22
Die Besten Europas	24
Weltmeisterschaft Estland	26
Milch und Käse	28
Bundeshauswirtschaftsaward	30
Salon International de l'Agriculture	32
Unser Schiteam	34
Marktzeit	36
Von der Produktion zum Genuss	38
Hausmesse	40
Landwirtschaft fürs Klima	42
Luxenburg	44
Kanada	46
Ruhestände	48
Absolvent:innenverband	58
Absolvent:innentreffen	48

Impressum:

Mitteilung des landwirtschaftlichen Absolventinnen- und Absolventenverband Drauhofen-Litzlhof

Medieninhaber:

Landwirtschaftlicher Absolventinnen- und Absolventenverband

Drauhofen-Litzlhof

Litzlhof 1

9811 Lendorf

SAP-Kund*innenummer: 21232658f

Verlagspostamt 9800 Spittal P.b.b.

Druck: Druckerei Petz, 9800 Spittal/Drau

Editorial

Mit unserer Absolventenzeitung werfen wir einen Blick zurück auf die Vielzahl von Aktivitäten, die unsere Schule im vergangenen Jahr erlebt hat. Von fachlichen Eindrücken bis hin zu kulinarischen Veranstaltungen, von sportlichen Wettkämpfen bis hin zu gemeinnützigen Aktionen – die Bandbreite an Ereignissen war beeindruckend und spiegelte die lebendige Vielfalt unserer Schule, auf die wir sehr stolz sind, wider.

Die Almwirtschaft spielt in Oberkärnten, wie auch in anderen alpinen Regionen, eine bedeutende Rolle in kultureller, wirtschaftlicher und ökologischer Hinsicht. Sie prägt das Landschaftsbild, sichert Arbeitsplätze und trägt zur regionalen Identität bei. Unser Lehrer Josef Obwegger hat seine Funktion als Bundesobmann des österreichischen Almwirtschaftsvereines angetreten. Wir gratulieren ihm zur Wahl und wünschen ihm alles Gute für seine Amtszeit. Er erfüllt seine Aufgaben mit großem Einsatz und Weitsicht. Von seiner Leidenschaft und seinem Engagement für die Almwirtschaft profitiert unsere Schule und Gemeinschaft schon viele Jahre.

Das Ausscheiden pensionierter Lehrer:innen und Direktor:innen lässt durch ihre Arbeit und ihr Vorbild oft langanhaltende Spuren in den Herzen und Köpfen ihrer Schüler zurück, da sie während ihrer Dienstzeit nicht nur Wissen vermittelt haben, sondern auch eine bedeutende Rolle bei der Prägung und Entwicklung gespielt haben. Wir möchten diese Ausgabe von „Punktgenau“ auch dazu nutzen, um unseren pensionierten Lehrer:innen und Direktor:innen unseren aufrichtigen Dank auszusprechen. Danke für ihre unermüdliche Arbeit, ihre Fürsorge und ihre Einsatzbereitschaft. Sie waren nicht nur Lehrer, sondern auch Freunde und Mentoren für uns.

Wir freuen uns auf ein weiteres Jahr voller spannender Aktivitäten, herausfordernder Projekte und inspirierender Begegnungen und danken allen, die unsere Schule unterstützen.

Ing. Alois Lackner

Liebe Leser:innen, liebe Absolvent:innen!

Ein erfolgreiches Schuljahr liegt hinter uns. Endlich konnte wieder ein regulärer Schulbetrieb und viele Schulveranstaltungen in gewohnter Weise stattfinden. Im Juli durften wir 60 Absolventinnen und Absolvent:innen die Facharbeiterbriefe verleihen.

Wieder einmal wurde uns bewusst, wie vielseitig die Ausbildung am Litzlhof ist. Genauso vielfältig wie unsere Ausbildung ist auch das große Angebot der weiteren Bildungswege unserer Absolventinnen und Absolvent:innen. Egal ob der Einstieg ins Berufsleben oder der Besuch einer weiterführenden Schule mit abschließender Matura – unseren Absolvent:innen stehen viele Wege offen.

Auch mit der Zusatzqualifikation „Heimhilfe“ in der Fachrichtung Betriebs- und Hausmanagement haben wir den richtigen Schritt gewagt, denn die Nachfrage im Bereich der Sozialbetreuungsberufe im ländlichen Raum steigt stetig.

In diesem Schuljahr werden am Litzlhof 209 Schüler:innen von 34 Lehrer:innen in den Fachrichtungen Landwirtschaft und Betriebs- und Hausmanagement unterrichtet. Zusätzlich sorgen 21 Mitarbeiter:innen am Gutsbetrieb, im Haus und in der Küche dafür, dass die Schule nicht nur ein Ort des Wissenserwerbs, sondern auch des Wohlbefindens ist.



Ein herzliches Dankeschön an alle Lehrer:innen, die mit Hingabe, Engagement und Wissen die Entwicklung unserer Absolvent:innen am Bildungszentrum Litzlhof Tag für Tag prägen.

Ein ebenso großer Dank gebührt den Schülerinnen und Schülern, die mit Fleiß, Neugier und Teamgeist ihren Bildungsweg absolvieren.

„Bildung ist nicht das Befüllen von Fässern, sondern das Entzünden von Flammen.“ – Heraklit

*Dipl. Päd. Ing. Klaudia Pirker
Direktorin*

Geschätzte Absolvent:innen!

Liebe Leser:innen!



Mit diesem Jahr geht eine langgediente Ära zu Ende. Direktor Josef Huber hat mit viel Herzblut und Geschick die Schule und dadurch auch die Region über viele Jahre hinweg geprägt. Seit seiner Verabschiedung in das Sabbatical mit der anschließenden Versetzung in den Ruhestand möchten wir für unser gemeinsames Jahr meinen Dank aussprechen.

Weiters dürfen wir uns bei der ehemaligen Direktorin von Drauhofen und Abteilungsleiterin der BHM, Herma Hartweger, für die leidenschaftliche Arbeit bedanken. Zudem dürfen wir uns auch bei der Kollegin Renate Pfister und beim Kollegen Armin Graf von ganzem Herzen bedanken und wünsche einen

ruhigen und entschleunigenden Ruhestand. Nach diesen zahlreichen Austritten möchten wir auch über eine starke Bereicherung unseres Teams berichten. Wir haben vier neue Mitglieder im Lehrerkollegium, sowie drei neue Mitarbeiterinnen im Küchenteam begrüßen dürfen, die sich auf den nachfolgenden Seiten selbst vorstellen werden

Seit diesem Schuljahr darf ich die Abteilung und Fachrichtung Landwirtschaft am BZ-Litzlhof leiten und gestalten. Es erfüllt mich mit Stolz, wenn ich an die bemerkenswerten Leistungen unserer Schüler:innen, aber auch unserer Lehrer:innen, die die Schüler:innen vorbereitet haben, zurückschaue. Diese jungen Talente tragen unseren Namen weit über die Bezirksgrenzen hinaus und beleben unsere Region. Viele von ihnen erlernen bei unseren heimischen Betrieben ein Handwerk, ein weiterer Teil besucht einen Aufbaulehrgang an einer HBLA. In Zeiten der Pensionswelle und des Fachkräftemangels bekommt das Handwerk auch wieder jenen Stellenwert, den es verdient. Denn durch die Produktion in der Region sichert ihr Arbeitsplätze und die Wertschöpfung bleibt in

der Region. Auch die diesjährigen Absolvent:innen sehen schon einen beachtlichen beruflichen Werdegang vor sich.

Im Bereich der Landwirtschaft hat sich an der Schule einiges getan. Wir haben die Teichwirtschaft wieder reaktiviert und auch den Fischteich bereits neu bestückt. Die knapp 20 Schweine stehen unseren Schüler:innen im Unterricht sowie als Verpflegung zur Verfügung. In näherer Zukunft ist auch ein wolliger Zuwachs sowie ein mobiler Legestall geplant.

Zum Abschluss darf ich mich bei allen bedanken, die mich in meinem ersten Jahr in dieser Funktion immer unterstützt haben. Ich wünsche den dritten Klassen alles Gute für die kommenden Abschlussprüfungen und alles erdenklich Gute in der weiteren Berufslaufbahn.

Mit den besten Grüßen

AbtV. Marcel Wernisch

Gruß des Absolventenverbandes



sorgungssicherheit, den Erhalt unserer einzigartigen Kultur- und Almlandschaft und der Dörfer. Diese Grundbausteine der landwirtschaftlichen Wissensvermittlung in Theorie & Praxis erfahren die Schüler:innen an der LFS Litzlhof – in zwei Fachrichtungen Landwirtschaft sowie Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement.

Eine sehr gute Aus- und Weiterbildung bedeutet für unsere jungen Menschen Selbst-Sicherheit und eröffnet viele Chancen als Selbstständiger und am Arbeitsmarkt.

Die Schulabschlussfeier am 4. Juli 2023 stand nicht nur, wie immer, im Zeichen der herausragenden Leistungen unserer Absolvent:innen - mit der Facharbeiterbrief-Verleihung. Junge Menschen, die von Litzlhof ausgehend, neue Lebens-Wege beschreiten.

Für unseren ehem. Direktor DI Josef Huber war es seine letzte Schulabschlussfeier als Direktor. Er führte die Schule sehr erfolgreich durch 22 Jahre, umsichtig und menschlich. Durch seine starke Verbundenheit zur Schule ist er eine „Institution“ geworden, mit einem lachenden und einem weinenden Auge und besten Wünschen für die Schule, hat auch er einen neuen Lebensabschnitt begonnen.

Ebenfalls im Juli hat uns unsere ehemalige Drauhofner Direktorin, Frau Herma Hartweger, „zum Abschied vom Berufsleben“, zu einem besonderen Fest am Landgut „Moserhof“ eingeladen. Zahlreiche „Wegbegleiter:innen“, Freund:innen, erfreuten sich der schönen Feier.

Wir vom Absolventenverband Drauhofen-Litzlhof übermitteln unseren beiden ehemaligen Direktor:innen beste Wünsche, verbunden mit Gesundheit, Gelassenheit und viel Zeit zum Reisen. Wir bedanken uns herzlich für die schönen Jahre im Absolventenverband, für eure Leistung und für eure Wertschätzung.

Somit ist es bei uns im Absolventenverband zu einer „Hofübergabe“ der Geschäftsführung gekommen, DI Josef Huber hat die Geschäftsführung an Christoph Amlacher BEd übergeben. Christoph hat bereits viele Aktivitäten geplant und wir wünschen ihm viel Tatkraft und Freude mit seiner neuen Aufgabe.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim Absolvententreffen des AV Drauhofen-Litzlhof am 3. Mai 2024 und beim Sommerfest am 29. Mai 2024.

Ich wünsche allen Schülerinnen und Schülern ein erfolgreiches, interessantes Schuljahr mit vielen schönen Momenten.

Alles Gute & Gesundheit den Absolventinnen und Absolventen – Bäuerinnen und Bauern – „Halt ma weiterhin zom“!

*Eure Obfrau Stv.
Elfriede Mazzarella-Kerschbaumer*



Tag der offenen Tür

Eine überzeugende Information unserer nachhaltigen Ausbildung

Fotos: A. Lackner

Das Bildungszentrum Litzlhof ist weit über die Bezirksgrenzen hinaus eine Marke – und dass das nicht von ungefähr kommt, wird beim Tag der offenen Tür eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

Am Freitag, den 1. Dezember 2023 ist die Aufregung der Schüler:innen vor ihrem großen Auftritt in Lederhose, Dirndl oder Praxisgewand bereits beim Frühstück spürbar. Wenig später werden die Besucher:innen im stimmungsvollen Gewölbe der Säulenhalle begleitet von einer musikalischen Darbietung unserer Schüler:innen in Empfang genommen.



Ganz viel Praxis: Tierhaltung und Forstwirtschaft

Einen ersten tollen Eindruck machen unsere Mädchen und Burschen in der Forstwerkstatt. Hier werden unsere Schüler:innen zu den schnellsten Kettenwechsler:innen der Welt. Selbstverständlich erlernen sie im fachpraktischen Unterricht

unter anderem auch die Wartung von Motorsägen. Unweit davon befindet sich der moderne Rinderstall. In ihm werden die Kühe nicht nur gemolken, sondern auch Jung- und Zuchttiere gestriegelt, geschoren, sicher angebunden und geführt. Die jungen Litzlhofer:innen dür-

fen ihr Können in europaweiten Rinderbeurteilungswettbewerben messen und bringen regelmäßig schöne Erfolge und unvergessliche Erinnerungen mit nach Hause. Nachdem unsere Litzlhof-Alm leider zu weit weg ist, als dass sie direkt in die Führung eingebunden werden könn-





te, werden die Lehrinhalte und Almbenteuer dennoch vorgestellt – wie auch die Jagd: denn am Litzlhof ist es möglich, den Jagdkurs zu besuchen sowie die Jagdprüfung abzulegen.

Bio-Masthühner, Pferdestärken und Timbersportler:innen

Als nächstes führt uns unser Weg vorbei an den Bio-Masthühnern – ein Projekt des

dritten Jahrgangs, das die Abschlussreise mitfinanziert – und an den beiden Norikerstuten. Sie lassen sich von den Besucher:innen gerne die weichen Nüstern und das glänzende Fell streicheln. Die Pferde sind unter dem Sattel und im Zug ausgebildet und können Schwachholz aus dem Wald rücken. Unsere Schüler:innen erlernen die Grundkompetenzen im täglichen Umgang mit dem Pferd – zumal das Pferd durchaus eine Einkommensalternative für Landwirt:innen darstellt. Auf dem Heuschober demonstrieren unsere Timbersportler:innen ihr Können und präsentieren stolz die an Ritter erinnernde Schutzausrüstung.

Obst- und Milchverarbeitung, Garten- und Pflanzenbau

In den Praxisräumen der Obstverarbeitung gibt es eine ausführliche Einführung ins Fach, ehe wir ein paar Schritte weiter das Foyer der Milchwirt-



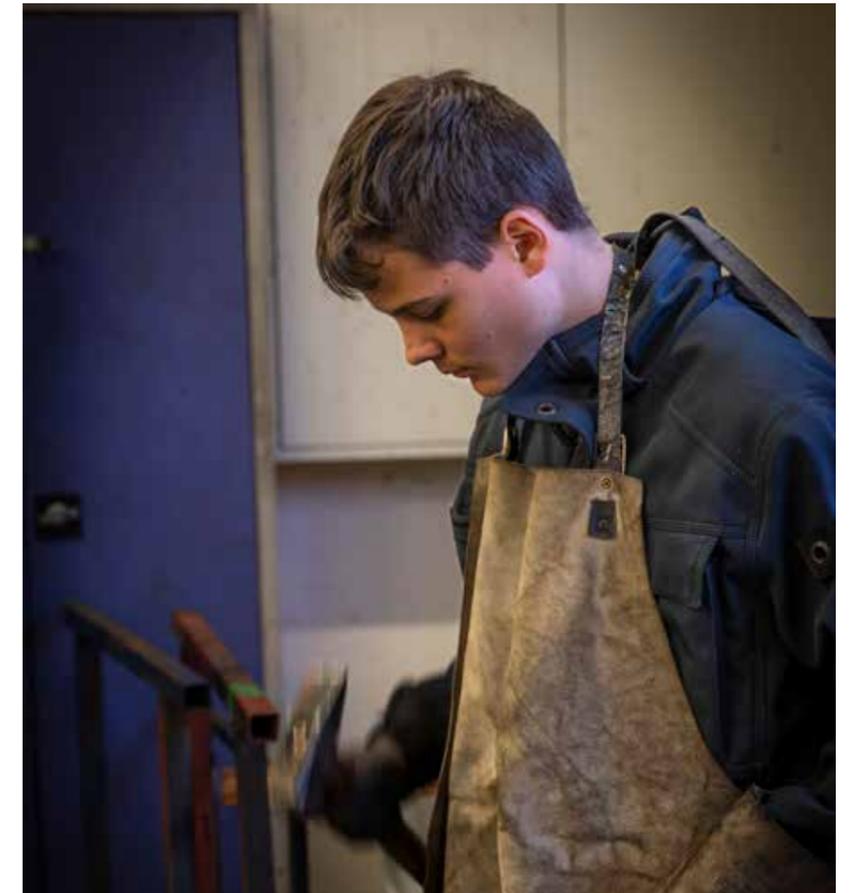
schaft betreten. Hier werden kulinarische Leckerbissen aufgewartet: Joghurt, Topfenbällchen und der mit Gold prämierte Camembert werden verkostet, während die Schüler:innen ihre Erfahrungen in der Milchverarbeitung schildern. Nach dieser feinen Stärkung geht es weiter in das moderne Gewächshaus, wo über Pflanzen- und Gartenbau, Gassenbank und Kabesgartl referiert wird.

Versiert im Umgang mit Holz und Metall

In der schuleigenen Tischlerei zeigen die Schüler:innen stolz ihre Werkstücke: von der einfachen Sämereienkiste, über Nistkästen, bis hin zum klappbaren Stehtisch gibt es allerhand zu bewundern. In den Praxiseinheiten mit dem Rohstoff Holz hat schon so mancher sein Talent zum Tischlern entdeckt – nicht zuletzt, weil die Jugendlichen ihre Ideen für Werkstücke in den Unterricht einbringen dürfen. In der Landtechnikwerkstatt brennt das Feuer in der Schmiede – eine Wohltat bei dem feuchtkalten Wetter. Hier lernen die Schüler:innen, wie sie aus Metall kleinere Kunstwerke formen, aber auch allerlei Nützliches schaffen, das sie später am landwirtschaftlichen Betrieb gut brauchen und anwenden können.

Geschäftstüchtige Juniorfirmen und sportliche Erfolge

Von den Praxisräumen führt unser Weg ins Innere der Schule: im Neubau empfangen uns die Juniorfirmen – und bieten ihre selbst erzeugten Produkte feil. Das Schulfach Unternehmensführung-Praxis ist den



Schüler:innen des Betriebs- und Haushaltsmanagements vorbehalten – und lässt sie spielerisch in die Unternehmenswelt hineinschnuppern. Im Turnsaal werden die sportlichen Aktivitäten und Erfolge der Litzlhofer:innen präsentiert.

Modernes Betriebs- und Haushaltsmanagement

Im Neubau der Schule sind die BHM-Praxisräume und das Mädcheninternat untergebracht. Hier werden die Ausbildung zur/zum Heimhelfer:in und die Vielfalt des Betriebs- und Haushaltsmanagements hautnah erlebt. Zeitgemäße Methoden der Haushaltsführung, wie beispielsweise nach der Japanerin Marie Kondo, werden hier ebenso präsentiert, wie selbst hergestellte Badebomben, ein festlich

gedeckter Tisch, kreative Kunstwerke unserer Schüler:innen und die hellen, modernen Multifunktionsräume, in denen Kletzenbrot und pikante Köstlichkeiten zum Verkosten dargereicht werden. In so toll ausgestatteten Praxisräumen macht Learning by doing gleich noch viel mehr Freude! Abschließend geht es vorbei an einer Sammlung von hunderten, schön gerahmten Klassenfotos der letzten Jahrzehnte zurück in das Hauptgebäude, wo im Speisesaal Hungrige satt – und von Schüler:innen flambierte Palatschinken als süßes Dessert gezaubert werden.

Der Tag der offenen Tür am Bildungszentrum Litzlhof ist jedes Jahr ein Erlebnis für alle Sinne – wir freuen uns auf zahlreiche Besucher:innen im Herbst 2024.

Mag. Julia Wolte, BEd.

Dafür ist ein Kraut gewachsen



Anbauversuch von Bio-Frühhkraut auf den Flächen des Landesschulgut Litzlhof

Fotos: A. Läckner, C. Amlacher

Im Rahmen des Gartenbau-, Pflanzenbau- und Landtechnik-Praxisunterricht wurde am BZ Litzlhof ein kleinflächiger Anbauversuch von Bio-Frühhkraut auf ca. 100 m² im Freiland durchgeführt.

Ziel war es, Fröhkraut vom Samenkorn bis zum Fertigprodukt vor Ort zu erzeugen und in die Schulküche zu bringen. Es sollte mit diesem Versuch ausprobiert werden, ob aufgrund der klimatischen, geographischen und organisatorischen Verhältnisse Feldgemüsebau am Litzlhof möglich wäre.



Gemüseanbau kann eine interessante Erwerbsalternative für landwirtschaftliche Betriebe darstellen. Der Oberkärntner Raum ist aufgrund der klimatischen und geographischen Bedingungen keine typische Anbauregion für Gemüse. Kohlgemüse wie Kraut würde funktionieren und ist schon seit Jahrhunderten ein wichtiger Vitaminspender in der heimischen Küche.

700 Krautpflanzen wurden in unserem eigenen Gewächshaus vorgezogen und nach

fünf Wochen im Freiland unter Fleece ausgesetzt. Die Anbaufläche beschränkte sich auf ca. 100 m².

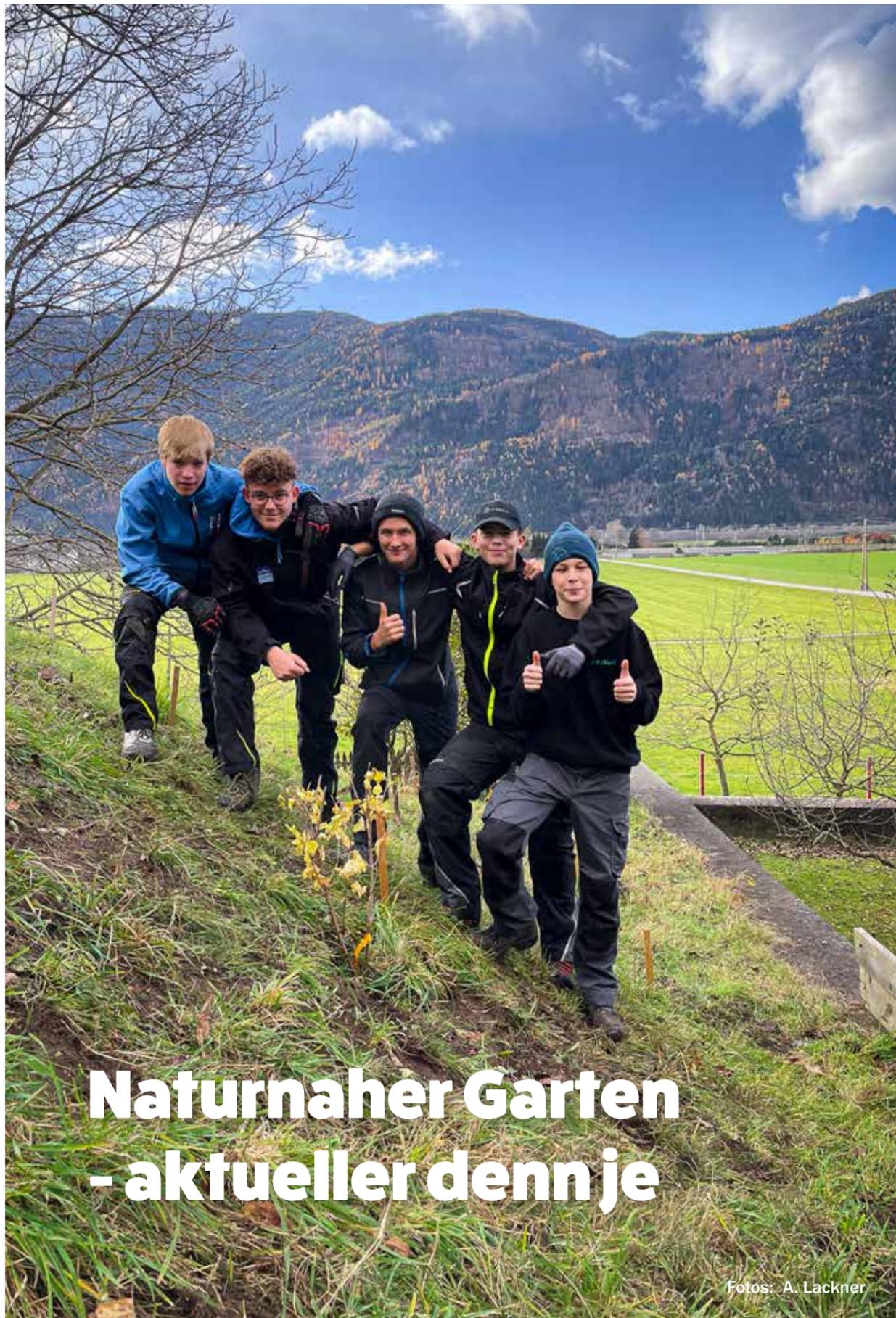
Die Unkrautbekämpfung erfolgte durch händisches Ausjäten. Der Anbau erfolgte nach biologischen Kriterien unter möglicher Schonung aller Ressourcen. Auf künstliche Bewässerung, mineralische Düngung und chemischen Pflanzenschutz wurde daher verzichtet.

Die fachliche Beratung

des Anbauversuches übernahm Feldgemüsebaumeisterin Magdalena Amlacher. Ab Ende Juni konnten die ersten Krautköpfe geerntet werden. Diese wurden in der Schulküche am Salatbuffet verwertet. Die gesamte Erntemenge von ca. 200 kg wurde dann noch auf die Schüler:innen und aufs Lehrerkollegium aufgeteilt.

*FOL Ing. Luise Läckner
Christoph Amlacher, BEd*





Fotos: A. Lackner

Genau wie der Mensch, ist auch die Natur mit ihrer Lebensvielfalt immer mehr Stress ausgesetzt. Der Klimawandel mit seinen Wetterextremen, der Bodenverlust und vieles mehr führen dazu. Umso wichtiger ist es, Aktionen zu setzen und aufzuzeigen, dass es Möglichkeiten gibt auszugleichen und gegenzusteuern.



Kompost im Hausgarten

Der Boden ist die Grundlage allen Lebens. Das ist doch Grund genug, ihm entsprechende Wertschätzung und Aufmerksamkeit entgegenzubringen. Eine einfache und effektive Möglichkeit nutzen wir seit unserer Neugestaltung des Gartens am BZ Litzlhof durch das Kompostieren. Wertvolle Rohstoffe, die während des gesamten Jahres anfallen werden dadurch in ein Kreislaufsystem rückgeführt und zudem noch Ressourcen gespart. Der Arbeitsaufwand ist überschaubar und in der Gruppe macht es sogar Spaß.

Wildsträucher als Nützlingsförderer

Auf einer ungenutzten Hangfläche haben wir in einem Projekt verschiedene Wildsträucher gepflanzt, die den Garten mit seiner Umgebung vernetzen, Blüten und Fruchtschmuck bringen und gleichzeitig einen nützlingsfreundlichen Raum mit Nah-

rung und Unterschlupf schaffen. Außerdem ist das auch ein wertvoller Beitrag zur Förderung der Biodiversität im und um unseren Garten.

Heimische Singvögel

Es ist interessant, spannend und eine wertvolle Ergänzung im Blickpunkt naturnahen Gärtnerns, die Beschäftigung mit heimischen Singvögeln. In der Gartenbau-Praxis haben wir einige Möglichkeiten aufgezeigt, wie einfach es ist, Vogelfutter selbst herzustellen: Schweineschmalz aus eigener Produktion, Nuss-

und Samenreste von der Weihnachtsbäckerei und einige kreative Ideen und schon haben wir Wertvolles für unsere kleinen Helfer fertig. Natürlich geht es in weiterer Folge um die konsequente Betreuung während des gesamten Winters. Weiters hat Herr Lampersberger in der Holzwerkstatt ein Vogelhaus hergestellt, das wir ebenfalls als Futterstelle adaptieren durften. Das Beste an diesem Projekt war wohl die freudige Annahme der Futterstelle, die Beobachtung sowie das Erkennen einzelner Vögel und deren Gesang.

Insektenhotel

Unser nächstes Projekt in diesem Zusammenhang ist die Errichtung eines Insektenhotels für unseren Schulgarten. Dieses versuchen wir wieder von der Planung über die Herstellung bis zur Aufstellung und Befüllung, fächerübergreifend mit Praxisgruppen Alm/Bio, in der Holzverarbeitung und im Gartenbau zu bewerkstelligen.

FOL Ing. Luise Lackner



Vom Feld auf den Teller



Fotos: A. Lackner, M. Wernisch

Wer kennt ihn nicht, diesen Satz „In Zeiten wie diesen ...“? Aber er trifft vor allem auf unseren Umgang mit Lebensmitteln zu.

In Zeiten von verzögerter Lieferketten, von Dumpingpreisen und minderer Qualität aus dem Ausland ist es umso wichtiger, wenn unsere Jugend den Wert eines heimischen Produktes kennt. Im Direktvermarktungsunterricht lernen die Schüler:innen den Weg vom Feld über den Stall bis auf den Teller kennen. Sei es in der Milchverarbeitung, Obstverarbeitung oder in der Fleischverarbeitung.

Im **Obstbau** ist ein wesentlicher Bestandteil des Unterrichts die Pflege und der Erhalt der alten Streuobstwiesen rund um das Schulgut Litlhof. Das Bewahren alter Sorten und die Erhaltung großer Vielfalt liegen uns sehr am Herzen und werden den Schüler:innen als wahrer Hotspot der Biodiversität vermittelt. Das Fach Obstverarbeitung trägt maßgeblich zur Ausbildung von zukünftigen Landwirt:innen bei, indem es sie befähigt, Obst auf vielfältige Weise zu verarbeiten und daraus hochwertige Produkte herzustellen. Mit unseren Produkten, wie Säften, Most, Liköre und Edelbrände, konnten wir

schon mehrfach verschiedene Prämierungen erzielen. Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Unterrichtsfachs ist die Vermittlung von Kenntnissen über die Hygienevorschriften und rechtliche Rahmenbedingungen bei der Verarbeitung. Ganz unter dem Motto „Vom Baum in die Flasche“ werden unsere Produkte, wie Säfte, Sirup, Essig, natürlich in der Schulküche verarbeitet.

In der **Fleischerei** schlachten wir unsere Tiere, aber auch die Tiere von Landwirt:innen in der Umgebung und begleiten das Fleisch durch die bäuerliche Urproduktion. Angefangen von Speck, über Osso Collo, Salami, Hauswürste bis hin zum Bündnerfleisch, Leberkäse und Leberwurst. stellen wir alles selbst her. Hier sind vor allem das exakte Arbeiten, das genaue Lesen von Rezepten aber auch der Mut zu Neuem zentrale Bausteine in der Ausbildung. Nach der Produktion werden die edlen Produkte gemeinsam verkostet und im Anschluss in der Schulküche auf den Tellern angerichtet.



Besonders erfreulich ist es für uns, wenn wir in Schüler:innen die Liebe und Begeisterung für dieses Handwerk wecken können und sie diese entschließen, eine Lehre im Bereich der Molkerei oder Fleischerei zu beginnen.

*Ing. Alexandra Brunner
Ing. Irmgard Klammer
Marcel Wernisch*



Almweideverbesserung durch Tiervielfalt

Ziel war die Verbesserung vorhandener, z.T. stark verbuschter Flächen durch gezielte Weideführung mit verschiedenen Tierarten auf der Litzlhoferalm.



Fotos: A. Lackner

Planung:

Die traditionelle Weideführung wurde bereits 2016 aufgegeben, die Weideflächen gekoppelt und alle Flächen vom Almauftrieb an bestoßen. Die Weideflächen wurden zuvor bzgl. ihres Bewuchses begutachtet, und die Tierarten, gemäß ihres natürlichen Fressverhaltens, in die entsprechenden Koppeln gebracht.

Die Rinder als Gras-, und Raufutterfresser bevorzugen die besten, grasreichen Weideflächen. Die Ziegen als Selektierer vom intermediären Ernährungstyp bevorzugen hochgelegene Flächen mit Kräutern, Moosen, Flechten, Sträuchern, Zwergwachholder, Grünerlen, Knospen und Blüten, und die Ampferflächen um die Hütte herum. Die Lamas und Alpakas sind Spezialisten für hartes, trockenes Futter, sie zerkauen mühelos rohfaserreiche, harte, dornige Pflanzen.

Sie sind im Vergleich zu Rindern flexibler im Fressverhalten und leistungsfähigere Verwerter rohfaserreichen Futters. Sie bevorzugen die hochgelegenen Almflächen, fressen Zwergsträucher, Heidel-, Alpennebel-, Preiselbeere, Schnee-, Besenheide, Zwergwachholder, Borstgras, Rasenschmiele, Weißen Germer, Moose, Flechten,



geringfügig Alpenrosen, Grünerlen, junge Fichten und Lärchen, Äste und Nadeln älterer Bäume.

Die Pferde wurden zum Nachbeweiden der Rinderweiden gekoppelt. Da sie Schneidezähne in Ober-, und Unterkiefer besitzen sind sie in der Lage harte Gräser, wie z.B. Borstgras, Rasenschmiele und Disteln, die die Rinder meiden, kurz zu verbeißen.

Die Schweine sind Allesfresser und wurden gezielt auf Almampferflächen gekoppelt. Sie graben den Almampfer mit seinem horizontal verzweigten Wurzelwerk aus, was nach händischer Entfernung des Ampfers, eine anschließende Neueinsaat mit Alpensaatgut möglich macht. Sie tragen zur Verjüngung der Weiden und Wälder bei, dezimieren Schäd-

linge, wie z.B. Engerlinge und Wühlmäuse, und erhöhen dadurch die Biodiversität der Flächen.

Ergebnisse:

Sichtbar verbesserte Weideflächen. Schnee- und Besenheide, Heidel-, Alpennebel- und Preiselbeere, Zwergwachholder, Borstgras, Rasenschmiele, Disteln, Farne, Almampfer, Alpenrose, Grünerle, Weißer Germer, Brennnessel sind stark zurück gedrängt worden. Auf 2000 m entstehen neue Weideflächen. Die Artenvielfalt ist durch Pflanzensameneintrag und Düngung der Hochfläche, v.a. durch die Lamaherde, erhöht worden.

Dr.med.vet. Karen Huber





Almwirtschaftskurs

Wie jedes Jahr ein Erlebnis

Fotos: A. Lackner



Die landeseigene Litzlhofalm hat sich zu einem wesentlichen „Lehrmittel“ des Bildungszentrums Litzlhof entwickelt. Praxistage auf der Alm werden in allen drei Jahrgängen als Ergänzung zum theoretischen Unterricht durchgeführt.

Bereits zu Schulbeginn gibt es für die ersten Jahrgänge eine Wanderung von der Lammersdorfer Alm zur Litzlhofalm mit anschließender Übernachtung in der Almhütte. Am darauffolgenden Tag erfolgt noch ein spielerisch aufgebauter Praxisunterricht auf der Alm. Diese beiden Tage tragen bereits wesentlich zum gegenseitigen Kennenlernen und zur Gemeinschaftsbildung zu Schulbeginn bei.

Höhepunkt der Ausbildung ist ein 5-tägiger Almwirtschaftskurs im 3. Jahrgang. Inhalte des Kurses sind dabei:

- das Erkennen und die Bedeutung wichtiger Almpflanzen
- praktische Durchführung von Schwendarbeiten mit Motorsäge und Freischneider sowie Almverbesserungsmaßnahmen
- Herstellung von Salz- und Wasserträgern aus Lärchenholz
- Erkennung wichtiger Almkräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten in der Naturmedizin

- Besichtigung der Almkäserei auf der nahegelegenen Alexanderalm

- Besichtigung der angelegten Versuchsflächen zu unterschiedlichen Themen der Almrevitalisierung (Almampfer, Zwergsträucher, Weißer Germer, Almdüngung, alpine Brandrodung, gezielte Beweidung mit unterschiedlichen Tierarten)

- Insbesondere die außergewöhnliche Tiervielfalt – aufgetrieben werden neben den Rindern auch ca. 15 Pferde, 70 Ziegen und 100 Lamas – hat sich auf den Pflanzenbestand der Alm bereits sehr positiv ausgewirkt. Eine Almexkursion in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenpark Nockberge rundet das Kursprogramm ab. Dabei werden unter anderem die Bioheumilchkäserei Kaslab'n in

Radenthein, die Vermarktungsgemeinschaft Nockfleisch in Patergassen und die Verarbeitungsmöglichkeiten von Almheu und Zirben auf der Grubenbaueralm besichtigt.

- Almwirtschaftskurse (meist zweitägig) werden bereits seit mehreren Jahren für alle Kärntner Landwirtschaftsschulen auf der Litzlhofalm angeboten. Der Unterricht wird dabei von Litzlhofer Lehrer:innen durchgeführt. Die Litzlhofalm ist außerdem ein regelmäßiger Fixpunkt für Praxistage in der Hirtenausbildung und für Kurse mit Almbäuer:innen.

FL Josef Obweger



Österreichische Almwirtschaftstagung 2023



Ende Juni 2023 fand in Millstatt am See die österreichische Almwirtschaftstagung statt. Der Kärntner Almwirtschaftsverein konnte dazu als Veranstalter 250 Tagungsteilnehmer:innen aus Österreich, Bayern, Südtirol, Friaul und der Schweiz begrüßen.

Als Ehrengäste nahmen unter anderem Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, Landeshauptmannstellvertreter Martin Gruber und Landwirtschaftskammerpräsident Siegfried Huber an der Tagung teil. Einen wesentlichen Schwerpunkt der Vorträge im Kongresshaus bildete dabei die rasche Zunahme von Wölfen im gesamten Alpenraum, die den Almbewirtschaftern größte Probleme bereitet. Einer der Vortragenden war der Leiter der Generaldirektion Umwelt der Europäischen Union, Humberto Delgado Rosa, der in seiner Funktion auch federführend für die strategische Ausrichtung der Wolfpolitik in der EU zuständig ist. Ihm wurde vom Kärntner Almwirtschaftsverein und der Landwirtschaftskammer eine Protestnote gegen die unkontrollierte Ausbreitung von Wölfen in Kärnten überreicht, die von 122 unterschiedlichen Organisationen (u.a. Gemeinden, Tourismusregionen, Sozialpartner) unterzeichnet wurde. Am zweiten Tag wurde dem hochrangigen Vertreter der EU-Kommission die Undurchführbarkeit



von Herdenschutzmaßnahmen zur Wolfsabwehr im Almbereich direkt vor Ort auf der Alexanderalm von Vertreter:innen der Land- und Almwirtschaft, aber auch der Wissenschaft, des Tourismus und der alpinen Vereine vor Augen geführt.

Ein besonderes Highlight war am zweiten Tagungstag die Wanderung von der Schwaigerhütte bis zur Lammersdorfer Hütte mit Almvorstellungen auf der Alexanderalm, Rieglalm, Litzlhofalm, Obermillstätter Alm

und Lammersdorfer Alm. Die Litzlhofalm wurde am Millstätter Thörl von Direktor Josef Huber, der Hirtin Karen Huber und dem Leiter der Almkurse, Josef Obweger, vorgestellt. Insbesondere die gezielte Beweidung der Alm mit vier unterschiedlichen Tierarten (Rinder, Pferde, Ziegen und Lamas) weckte unter den anwesenden Almbäuer:innen und Funktionär:innen großes Interesse. Eine weitere Exkursion in den Biosphärenpark Nockberge mit Besichtigungen der Heiligenbachalm und der Schiestlnockalm rundeten das Programm ab. Den Tagungsteilnehmer:innen wurde eindrucksvoll vor Augen geführt, welche Bedeutung die flächendeckende Bewirtschaftung unserer Almen im Oberkärntner Raum für die Landwirt:innen, aber auch für die Freizeitnutzung und den Tourismus hat!

FL Josef Obweger





Abschlussprüfung

Wie unsere Schüler unsere Schule beenden.

Fotos: A. Lackner

Jede/Jeder Schüler:in einer mindestens dreijährigen landwirtschaftlichen Fachschule ist berechtigt, die Ausbildung durch eine Abschlussprüfung zu beenden.

Durch die erfolgreiche Ablegung der Abschlussprüfung wird die Facharbeiterprüfung ersetzt.

Spätestens neun Wochen vor der Abschlussprüfung muss die Anmeldung beim Klassenvorstand erfolgen, der diese an die Schulleitung und die Schulbehörde weiterleitet.

Bestandteile der Abschlussprüfung

- **Abschließende schriftliche Arbeit** – Diese umfasst auch deren Präsentation und Diskussion und ist selbständig außerhalb der Unterrichtszeit zu erstellen. Die abschließende Arbeit kann einzeln oder in Gruppen erstellt werden.

- **Klausurarbeit Deutsch und Kommunikation** (max. 180 Min.)

- **Fach-Klausurarbeit** – Das Prüfungsgebiet umfasst den



Lehrstoff eines Pflichtgegenstandes aus dem Fachbereich der jeweiligen Fachrichtung Fachgebiet (frei wählbar) mit Unternehmensführung und Rechnungswesen (max. 180 Min.)
Praktische Prüfung (max. 60 Min.)

Ein Wahlfach (max. 15 Minuten)

Im Schuljahr 2022/23 haben am Bildungszentrum Litzlhof 73 Schüler:innen die Abschlussprüfung bestanden.

Wir gratulieren unseren Absolventen:innen recht herzlich und wünschen Ihnen alles Gute für Ihren weiteren Lebensweg.

FD Ing. Klaudia Pirker

- **Mündliche Prüfung** - Ablegung vor einer Prüfungskommission welche sich aus dem Schulleiter, dem Klassenvorstand und dem Lehrer, der den Gegenstand unterrichtet hat (Fachprüfer:innen) zusammensetzt



Die Besten Europas



Foto: Hans-Peter Huber

Die Silberstadt Kongsberg in Norwegen wurde für die Kärntner Mädchen zur Goldmine!

Am 30. Mai 2023 machten sich Julia Modl, Stefanie Modl und Anna Lena Huber vom BZ-Litzlhof und Carina Modl von der Berufsschule für Gartenbau mit ihren Trainern, Daniel Koch und Armin Graf, auf nach Norwegen, um bei der Europameisterschaft der Waldarbeit für Schüler:innen und Student:innen nach Edelmetall zu schneiden. Kongsberg liegt 1 ½ Stunden von Oslo entfernt. Bekannt wurde die Stadt durch jahrhundertelangen Silberabbau. Kilometerlange Stollensysteme sind Zeitzeugen von dieser Zeit.

Nach einem kurzen Trainingstag für den Forstparcours starteten unsere Mädchen voll motiviert in den Bewerb. 18 Teams aus 16 verschiedenen Ländern stellten sich den schwierigen Herausforderungen im Wald und am Schneidplatz. Drei Mädchenteams duellierten sich mit 15 Burschenteams.

1. Tag: Forstparcours

Auf einer Strecke von vier km waren 16 Stationen aufgebaut. Es galt mit einfachsten Hilfsmitteln das Volumen von Bäumen, Stämmen und Beständen zu berechnen. Die verschiedenen Baumarten mussten nach Holz und Ästen erkannt und lateinisch und englisch benannt werden. Zu guter Letzt mussten 40 jagdbare Tiere nach Trophäe, Fährte, Männchen und Weibchen richtig zugeordnet werden. Eine Erste-Hilfe und eine Adventure-Station rundeten den Bewerb ab. Es ist gerade in diesem Bewerb eine besondere Herausforderung, gegen Forstschulen aus ganz Europa zu bestehen. Die Kärntner Dirndlmeister den Parcours sagenhaft und

wären auch bei den Burschen im vordersten Drittel gelandet.

2. und 3. Tag: Schneidbewerbe

Fünf Bewerbe aus der Waldarbeit mussten die Teilnehmer:innen möglichst schnell, genau und ohne Fehler durchführen. Besonders amüsant war, als der Moderator die „Models“ aus Österreich zum Schneiden aufrief und sich der Trainer von einem anderen aufregte, dass seine Mädchen auch fesch waren. Der Moderator konterte, die Österreicherinnen sind nicht Modell, sie heißen Modl!

Manuel Auinger, ein ehemaliger Litzlhofer, trat für die Forstfachschule Traunkirchen an. Er holte mit der Startnummer 1 gleich die Goldmedaille im Kettenwechsell in einer Zeit von 8,99 Sek. Carina Modl holte in 11,55 Sek. den 2. Platz. Die Burschen zollten den Mädchen hohen Respekt. Ein Schüler aus Bayern sagte nach dem Kettenwechsell von Carina: „Ja leck mich doch am A..., ich brauchte 18 Sekunden für das Wechsell der Kette.“

Carina war nicht zu stoppen. Sie holte im anschließenden Kombinationsschnitt gleich die nächste Goldmedaille. Beim Präzisionsschnitt hatte Steffi Modl die besten Nerven. Mit einer Schnittgenauigkeit von 1 mm holte sie die Goldmedaille.

Carina Modl war mit sechs Gold-, zwei Silber- und einer Bronzemedaille die erfolgreichste Teilnehmerin der Europameisterschaft aller Zeiten. Sie konnte nach vier Bewerben den fantastischen 2. Platz halten,

geschlagen nur von einem Teilnehmer aus Slowenien. Letztendlich erreichte sie den 6. Platz in der Gesamtwertung (Mädchen und Burschen). Mit diesem Punktescore hätte sie bei der Weltmeisterschaft in Estland die Silbermedaille geholt.

Neben den Medaillen war für unsere Mädchen das Knüpfen von Freundschaften von gleich großer Bedeutung. Die Sprachkompetenz wird massiv gesteigert sowie Brücken und Freundschaften über die Landesgrenzen hinweg gebaut. Für alle Teilnehmer:innen war es ein unvergessliches Erlebnis.

Erfolgsbilanz unserer Wettkämpferinnen:

Gold im Forstparcours

Gold in Technik Mannschaft

Gold gesamt Mannschaft

Gold im Kettenwechsell

Gold im Kombinationsschnitt

Gold im Präzisionsschnitt

Gold in der Einzelwertung gesamt

Silber im Kettenwechsell

Silber im Präzisionsschnitt

Bronze im Kettenwechsell

Bronze im Kombinationsschnitt

Bronze in der Entastung

Bronze in der Einzelwertung gesamt

OSRi.R. Ing. Armin Graf

Weltmeisterschaft in Estland



Fotos: Stihl

Waldsport Litzlhof, wo Weltmeister geboren werden! Unter dem Motto „Sieger zweifeln nicht und Zweifler siegen nicht!“ flog das österreichische Nationalteam vom 18. – 22. April 2023 selbstbewusst nach Estland zur Weltmeisterschaft der Waldarbeit.

Unter dem Motto „Sieger zweifeln nicht und Zweifler siegen nicht!“ flog das österreichische Nationalteam vom 18. – 22. April 2023 selbstbewusst nach Estland zur Weltmeisterschaft der Waldarbeit. Wir wissen jedoch genau, dass es nicht selbstverständlich ist, überhaupt eine Medaille zu holen. Bei der letzten WM in Norwegen waren in der Einzelwertung unter den ersten zehn Athlet:innen gleich acht verschiedene Nationen vertreten. Die Trainings- und Wettbewerbsergebnisse stimmten uns jedoch zuversichtlich. Als jüngstes Team der WM entwickelten sich unsere Sportler:innen als wahre Goldgräber. Mit zehn Gold-, zwei Silber- und fünf Bronzemedailles erreichte das österreichische Team mehr Medaillen als der Rest der Welt. Das war einzigartig und wird in dieser Form wohl nie wieder vorkommen. Mit Weltmeister



Mathias Morgenstern (4 x Gold) aus Lendorf, Jürgen Erlacher (3 x Gold und 1 x Bronze) aus Kanning und Michael Ramsbacher (2 x Gold und 3 x Bronze) aus Obervellach kommen gleich drei Teilnehmer:innen des Erfolgsteams vom Waldsport Litzlhof. Komplettiert wurde das Weltmeisterteam mit Johannes Meisenbichler (3 x Gold, 1 x Silber) und der Weltmeisterin Barbara

Rinnhofer (3 x Gold, 1 x Silber und 1 x Bronze). Beide kommen aus der Steiermark.

Eine spannende Ausscheidung im Herbst 2023 ergab, dass bei der nächsten Weltmeisterschaft in Wien/Donauinsel vom 19. – 22. Sept. 2024 das alte Team seinen Titel verteidigen kann. Verstärkt wird die Mannschaft mit dem Junior Markus Buchebner aus der Steiermark und der jungen Kärntnerin Carina Modl aus Feld am See.

Als austragendes Land dürfen wir zusätzlich ein B-Team als Vorschneider starten lassen, das nicht in die Wertung kommt. Österreich ist somit mit 12 Schneider:innen am Start. Es würde uns sehr freuen, wenn wir durch viele Zuschauer:innen den Heimvorteil richtig ausspielen könnten.

Safe the Date: Weltmeisterschaft der Waldarbeit in Wien. 19. – 22. Sept. 2024.

Ing. Armin Graf



Bundeshauswirtschaftsaward 2023



Litzlhofer Mädchen vertraten Kärnten in Bruck an der Glocknerstraße.

Fotos: LFS Bruck, M. Innerwinkler

Am 22. und 23. November 2023 fand der Bundes Hauswirtschaftsaward in Bruck an der Glocknerstraße statt. Wir, Jana Vierbauch, Leonie Hohengasser und Marina Burgstaller, durften dort als Team Kärnten unser Bundesland vertreten.



Wir mussten unser Können gegen sieben andere Teams aus Österreich und Südtirol unter Beweis stellen. Gefragt waren unsere Fähigkeiten im Bereich der Küche, der Floristik, beim Kreieren eines Cocktails und beim Wissensquiz.

Im Vorfeld mussten wir unser Team und unser Stück Heimat digital in einem kurzen Video vorstellen, die Likes wurden gezählt und mitbewertet. Jedes Team musste sich auch vor Ort kurz vorstellen und sein Stück Heimat präsentieren, unser Stück Heimat war der Kärntner Reindling.

Unser Können in der Küche stand unter dem Motto: „Vielfalt auf den Tellern“ – die Aufgabe war es, Fingerfood für ein Buffet herzustellen. Der Warenkorb wurde ausgelost und man musste sich an die Zutatenliste halten. Auch einen Buffetschmuck

passend zum Herbst mussten wir herstellen. Weiters war es unsere Aufgabe, ein kleines Giveaway herzustellen, korrekt zu etikettieren und zu verpacken – das Motto war: „Herbst im Glas“.

Unsere Fähigkeiten beim Cocktailmixen konnten wir am

2. Tag unter Beweis stellen. Die Aufgabe war, einen herbstlichen, alkoholfreien Cocktail zu kreieren. Bei dieser Disziplin haben wir mit unserem Cocktail „Bunter Herbst“ den ersten Platz erreicht.

Auch beim Wissensquiz hatten wir die Nase vorne: Leonie Hohengasser erzielte die meisten Punkte. Hier ging es um Wäschepflege, Erste Hilfe, Kalkulationen von Speisen, textile und sensorische Fähigkeiten und einige theoretische Fragen im hauswirtschaftlichen Bereich.

Es war eine tolle Erfahrung unser Können mit so vielen anderen Schülerinnen messen zu dürfen. Der Bundeshauswirtschafts Award war eine gelungene Veranstaltung und eine wirklich positive Erfahrung für uns.

Die Teilnehmerinnen





Litzlhofer:innen vermitteln ihr Fachwissen über die Milch

Fotos: Anna Stöcher, Julia Wolte

Dass aus Milch nicht gleich Käse wird, sondern eine Wissenschaft dahintersteckt, lernen unsere Schüler:innen recht bald im Rahmen der Praxiseinheiten in Milchwirtschaft. Damit aber auch die Teilnehmer:innen des Experten-Workshops „Milch ≠ Käse“ ihr Wissen über den Rohstoff Milch erweitern und für die Milchwirtschaft sensibilisiert werden, stellte sich eine handverlesene Auswahl an Schüler:innen aus dem dritten Jahrgang in den Dienst der guten Sache und präsentierte Wissenswertes über die Milch.



Am 16. Oktober 2023 fand im wunderschönen Ambiente des Stifts in Ossiach der Experten-Workshop des Koch.Campus statt. Gastgeber waren Fritz Nindler und Erwin Berger vom Mountain Resort Feuerberg, Käse-Experte Michael Kerschbaumer von der Kaslab'n und Schaf-Bäuerin Maria Nuart. Die Schüler:innen des Bildungszentrums Litzlhof brachten den Workshop-Teilnehmer:innen ihr Fachwissen rund um die Milch – von Inhaltsstoffen bis hin zu den Unterschieden bei der Milch von Rind, Schaf und Ziege – näher.

Milchwirtschaft formt Kulturlandschaft

Der Experten-Workshop zielte darauf ab, den Teilnehmer:innen zu vermitteln, wie die unermüdliche Tätigkeit in der Milchwirtschaft seit jeher das Landschaftsbild formt – und



sensibilisiert werden und mit den Landwirt:innen, Käser:innen, landwirtschaftlichen Fachschüler:innen, Tierärzt:innen und zahlreichen weiteren Expert:innen in einen Dialog treten, bei dem die Milchwirtschaft aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet wird. Die Veranstaltung war überaus gelungen – und für die Litzlhofer:innen eine weitere Gelegenheit, unser Bildungszentrum vor einem interessierten Fachpublikum erfolgreich zu präsentieren. Unter den teilnehmenden Spitzenköchen fanden sich unter anderem Hannes Müller vom Hotel die Forelle Weisensee, Stefan Lastin von der Gamskogelhütte, Manuel Ressi vom Bärenwirt in Hermagor, Kevin Granegger vom Feuerberg Mountain Resort und Florian Satran von der Stiftsschmiede Ossiach.

Dipl.-Päd. Ing. Irmgard Klammer & Mag. Julia Wolte, BEd.)

heute dennoch enorm gefährdet ist, weil trotz der harten Arbeit, die dahintersteckt, Wertschöpfung und Wertschätzung für Landwirt:innen und Käser:innen zunehmend sinken. Die Konsequenzen sind weitreichend: zahlreiche Betriebe schließen, die Biodiversität unserer Kulturlandschaft geht zusehends verloren und mit ihr auch die große Käse-Vielfalt. Diesbezüglich sollten die Teilnehmer:innen sen-



Reise nach Paris zur Salon International de l'Agriculture (SIA)



Die Litzlhofer Schüler:innen holten sich im April 2022 beim vierten bundesweiten Tierbeurteilungswettbewerb der Landwirtschaftsschulen an der LFS Bruck/Glocknerstraße den Staatsmeistertitel und durften zur Agrar-Messe SIA nach Paris fliegen.

Am 27. Februar 2023 war es soweit und die Staatsmeisterin Kerstin Weinbrenner, der Vizestaatsmeister Thomas Staber und Anna-Lena Huber, Herr Direktor Prof. DI. Josef Huber, der Trainer Meinhard Huber, der Gutsverwalter Gerhard Mikitsch und ich traten die Flugreise nach Paris an.

Mitten in Paris bezogen wir Quartier und machten uns am nächsten Tag auf zur großen internationalen Landwirtschaftsmesse, wo wir einen Rundumblick über die französische und auch internationale Landwirtschaft gewinnen konnten. Wir waren fasziniert von den vielen unterschiedlichen Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen und kosteten uns durch die bunte Produktpalet-



te europäischer und nichteuropäischer Länder.

Beim Tierbeurteilungswettbewerb mussten Kerstin und Thomas je zwei Kühe der Rasse Holstein und zwei Kühe der Rasse Charolais nach ihrem äußeren Erscheinungsbild möglichst exakt und in einem gewissen Zeitrahmen beurteilen.

Von insgesamt 65 Teilnehmer:innen aus 23 Ländern erreichte Kerstin den 10., Thomas den 13. Platz. Das war eine sehr gute Leistung und wir gratulieren den beiden nochmals ganz herzlich!

Natürlich durften auch wichtige Sehenswürdigkeiten von Paris nicht fehlen. Wir waren auf dem Eiffelturm, schauten beim Louvre vorbei, besichtigten den Triumphbogen, die Kathedrale Notre-Dame, die Basilika Sacre-Coeur, den Elysee Palast und weitere Attraktionen von Paris.

Paris war für uns alle eine Reise wert und ein tolles Erlebnis!

Ing. Elisabeth Bacher



Unser Skiteam

Große Erfolge bei Bezirks- und Landesmeisterschaften



Fotos: L. Lackner

„Sein Hobby zum Beruf oder zum Ferialjob machen ...“

Das dachten sich sechs junge, engagierte und sportbegeisterte Schüler:innen und nutzten am Mölltaler Gletscher bzw. auf der Gerlitzten die Möglichkeit, eine Ausbildung zum Skilehreranwärter zu absolvieren. Alle konnten die Ausbildung erfolgreich abschließen.

Diese Berufsausbildung berechtigt dazu, in jeder Skischule Skiunterricht zu erteilen. Einige von unseren „Skilehrern“ haben in den Weihnachts- und Semesterferien bereits in Kärntner und Osttiroler Schischulen ihr erstes Geld verdient und die ersten beruflichen Erfahrungen gemacht.

Aurelia Keuschnig, Andrea Oberdünhofen, Raphael Krall, Julia Ebner, Valerie Pirker und Laura-Marie Moser, wir gratulieren herzlich!



Litzlhofer Sportler:innen am Siegespodest

Mit tollen Einzelergebnissen und gleich mit mehreren Mannschaftssiegen zeigten unsere Schüler:innen in dieser Wintersaison groß auf.

Skicross-Bezirksmeisterschaft am Goldeck

Mannschaftssiege in der Gruppe Oberstufe weiblich und in der Gruppe Oberstufe männlich.

Einzelsiege durch unsere sportlichen Aushängeschilder Gabriela Lerchbaumer und Kilian Pontasch.

Snowboard-Bezirksmeisterschaft am Goldeck

1. Felix Krainer
2. Daniel Dörfler

Skicross Landesmeisterschaft auf der Simonhöhe

Landesmeistertitel in der

Mannschaftswertung durch Gabriela Lerchbaumer, Lorena Huber, Johanna Zojer und Sophie-Christin Maier.

1. Gabriela Lerchbaumer (Tagesbestzeit)
2. Lorena Huber
3. Christian Stranig

Bezirksmeisterschaft Ski alpin

Mannschaftssieg (Kilian Pontasch, Christian Stranig, Tobias Wirnsberger)

Einzelsiege durch Kilian Pontasch (Tagesbestzeit), Sophie-Christin Maier und Raphael Krall

2. Plätze durch Gabriela Lerchbaumer und Aurelia Keuschnig

Gleich 13 Schüler:innen qualifizierten sich für das Landesfinale auf der Gerlitzten. Das für uns sehr chancenreiche Landesfinale ist leider dem Schlechtwetter zum Opfer gefallen.



Ing. Franz Wölscher

Marktzeit is ...

Markttage in
Pusarnitz und Mallnitz



Fotos: A. Lackner und M. Wernisch

Neben der Ausbildung in der Schule hatten unsere Schüler:innen heuer die Chance, aktiv an Märkten ihre Produkte zu vermarkten: beim Palmmarkt in Pusarnitz und beim Bergadvent in Mallnitz. Die in der Freizeit und im Praxisunterricht produzierten Produkte konnten von unseren Schüler:innen mit Erfolg über die Ladentheke verkauft werden. Eine Palette von kulinarischen Schmankerln, über Kosmetik, bis hin zu handgefertigten Kunstwerken regte die Gäste zum Kauf an.

Der Palmmarkt in Pusarnitz gehörte seinerzeit zu den jährlichen Fixterminen und wurde 2023 von einigen engagierten Bürger:innen der Marktgemeinde Lurnfeld neu belebt. Diese Chance wurde gleich genutzt, um Einblick in den Marktalltag zu nehmen und mit selbstgemachten Spezialitäten bei den Besucher:innen zu punkten. Diese ließen sich vom durchwachsenden Wetter am Palmsamstag nicht aufhalten und am Marktplatz herrschte schnell buntes Treiben. Eine breite Auswahl an verschiedenen Osterschmankerln, wie Kochwürstel und auch Brot wurde von unseren Schüler:innen angeboten. Unverzichtbar hierbei war natürlich der traditionelle Kärntner Reindling.



Größter Beliebtheit erfreuten sich allerdings unsere herzhaften Leberkäsemmeln – natürlich mit selbstgemachtem Leberkäse – und sorgten für einen regelrechten Ansturm auf den Verkaufsstand unserer Schule. Die köstliche „Pusarnitzer Marktsuppe“, welche viele Besucher gegessen hatten, war auch ein Genuss aus der „Litzlhofer Küche“.

(Der Termin für 2024 steht bereits fest – wir freuen uns Sie am 23. März wieder bewirten zu können!)

Beim Bergadvent in Mallnitz haben über 13.000 Besucher:innen zunächst das Ambiente für die Einstimmung in die Adventzeit genutzt. Bestens vom Touris-

musverband organisiert haben jedes Wochenende einige Aussteller ihre Produkte zum Besten präsentieren können. Unter den vielen Aussteller:innen haben auch die Juniorfirmen des Litzlhofs ihren Platz gefunden. Nicht nur die Besucher:innen haben von unseren kulinarischen Spezialitäten profitiert, auch unsere jungen Aussteller:innen konnten viele neue Erfahrungen sammeln und sind im Laufe des Tages auch immer stärker zu richtigen „Standlern“ geworden. Auch der nächste Bergadvent in Mallnitz ist bereits in Planung und wird auch wieder mit unseren Produkten bestückt werden.

Die Juniorfirmen blicken somit auf zwei sehr erfolgreiche Veranstaltungen zurück und freuen sich, auch dieses Jahr wieder mit ihren Produkten überzeugen zu können.

Nochmals großen Dank an alle Mitwirkenden und natürlich an unsere Besucher:innen.

Auf ein Wiedersehen am Markt!

Marcel Wernisch, BSc
Ing. Brunhilde Jaut





Von der Produktion zum Genuss

Ein kulinarisches
Erlebnis

Fotos: L. Lackner

Der Wert und die Bedeutung von regionalen Lebensmitteln wurde für die 3A Klasse im Rahmen eines Slow Food-Tages sichtbar gemacht.

Gemeinsam mit Hannes Müller, dem prämierten Hauen- und Sternekoch vom Genießerhotel Forelle am Weissensee; zauberten die Mädchen und Burschen ein viergängiges Menü der Extraklasse. Die schuleigenen Räumlichkeiten wurden dazu passend gestaltet und so konnten die Schüler:innen und Lehrer:innen einen nicht alltäglichen Genuss erfahren. Besonderer Wert wurde auf die Verwertung der gesamten Lebensmittel gelegt. So wurden Lauchabschnitte zu Lauchasche verarbeitet und später als Garnitur verwendet. Besonders spannend fanden die Schüler:innen die Neuinterpretation der regionalen Kletzennudel.

Wein & Käse - eine kulinarische Symbiose

Für einen zusätzlichen Höhepunkt sorgten Gottfried Bachler, Obmann von Slow Food Kärnten und Kärntner Käsepapst gemeinsam mit seiner Frau Ingrid, leidenschaftliche Wein-Sommelière und Obfrau von Slow Food



Mittelkärnten. Sie erklärten die Bedeutung von Wein und Käse und ließen die Schüler:innen diese kulinarische Symbiose anhand einer Sensorikschulung kennenlernen. Dabei wurde auch der selbsthergestellte Käse mit den verschiedenen Weinen probiert.

Slow Food-Kreislauf hautnah erleben

Durch den Einsatz und die

Verarbeitung der schuleigenen Produkte aus der Direktvermarktung erlebten die Litzlhofer:innen den Slow Food Kreislauf hautnah und konnten so die Bedeutung eines regionalen Lebensmittelhandwerks erkennen. Auch die Bedeutung des gemeinsamen Essens an einem schön gedeckten Tisch und einer liebevoll gestalteten Umgebung wurde von den Burschen und Mädchen hervorgehoben.

Irmi Pucher und Irmi Klammer



1. Hausmesse am Litzlhof

Arbeitsmarkt vor Ort - heimische Firmen stellen sich vor

Fotos: L. Lackner

Am 9. Februar fand erstmals eine Hausmesse am Bildungszentrum Litzlhof statt, welche Aussteller:innen und Schüler:innen gleichermaßen begeisterte.

Die Schule beschreitet mit dieser Veranstaltung neue Wege, indem sie eine innovative Plattform für den Austausch zwischen Unternehmen und Schüler:innen schafft. Die Hausmesse setzt einen wegweisenden Standard für zukünftige Initiativen und stärkt die Verbindung zwischen Bildungseinrichtung und Arbeitswelt.

Auf der Hausmesse präsentierten sich stolze 25 Unternehmen auf der Suche nach engagierten Lehrlingen. Neben diesem breiten Angebot waren auch drei weiterführende Schulen vertreten, die den Schüler:innen vielfältige Perspektiven für ihre berufliche Zukunft aufzeigten. Die Veranstaltung bot somit eine ideale Plattform für die Verbindung von Unternehmen und Bildungseinrichtungen.

Die Begeisterung der Schüler:innen über den beeindruckenden Einsatz der beteiligten Betriebe unterstreicht den Erfolg. Die Schüler:innen erkennen



den hohen Aufwand an, den die Unternehmen betrieben haben, um ihnen Einblicke in vielfältige Berufsfelder zu ermöglichen.

Die positiven Rückmeldungen der beteiligten Betriebe bezeugen die hohe Wertschätzung für die Fähigkeiten unserer Absolventen:innen. Diese Veranstaltung hat wieder einmal mehr gezeigt, dass unsere Schüler:innen aufgrund ihrer Kompetenzen und Talente bei den Unter-

nehmen sehr geschätzt werden.

Die positive Resonanz legt nahe, dass eine Wiederholung der Veranstaltung vorprogrammiert ist. Es hat sich gezeigt, dass die Verbindung zwischen Unternehmen und Schüler:innen fruchtbare Perspektiven schafft, und wir uns auf zukünftige Veranstaltungen freuen können.

FD Ing. Klaudia Pirker



Unsere Landwirtschaft fürs Klima

Regionale Anpassung in der Landwirtschaft



Fotos: A. Lackner

Seit 2021 realisiert der Litzlhof immer wieder interessante Projekte mit der Klimawandelanpassungsmodellregion (KLAR!) Nockregion. Nach dem Anlegen von zwei Versuchsflächen auf der Litzlhofalm organisierte Franziska Weineiss gemeinsam mit Direktorin Klaudia Pirker und Josef Obweger am 15.11.23 ein spannendes landwirtschaftliches Symposium zum Thema „Unsere Landwirtschaft fürs Klima - Regionale Anpassungen in der Landwirtschaft“. Neben den Schüler:innen des dritten Jahrganges waren außerdem zahlreiche Expert:innen, Vertreter:innen unterschiedlichster landwirtschaftlicher Organisationen sowie interessierte Landwirt:innen in der Säulenhalle der Schule dabei.

Ziel der Veranstaltung war neben dem Wissensaustausch aufzuzeigen, dass Anpassung in der Landwirtschaft mittlerweile notwendig ist. Wissenschaftlich fundierte Grundlagen und Erfahrungen aus der Praxis standen dazu am Vormittag auf dem Programm. Interessante Inputs lieferten hier die namhaften Experten und Praktiker Meteorologe Gerhard Hohenwarter



(GeoSphere Austria), Thomas Guggenberger (HBLFA Raumberg-Gumpenstein), Hans Egger (Landwirtschaftskammer Kärnten), Wolfgang Ottmann-Warum (Landwirt Lendorf), Johannes Hofer (Gesundheitsdienst für Nutztiere Kärnten), Josef Obweger (Almwirtschaftsverein Kärnten) und Gerd Sandrieser (Forstinspektion Spittal).

Nach regen Diskussionen in der Mittagspause wurde am Nachmittag noch einmal der Frage nachgegangen, wie die Landwirtschaft 2035 aussehen muss, um zukunftsfähig zu

sein. In Form eines World Cafés wurden hier vor allem die Bereiche Ackerbau, Almwirtschaft und Forstwirtschaft beleuchtet. Die Schüler:innen brachten sich aktiv in die Diskussionen ein und stellten die Ergebnisse ihrer Diskussionsgruppen souverän vor. Klar wurde, dass es eine Kombination aus direkten, standortgerechten Anpassungsmaßnahmen auf den einzelnen Betrieben, als auch einer gewissen Prioritätsverlegung auf höherer Ebene bedarf. Der Austausch mit verschiedenen Expert:innen ermöglichte einen Wissensaustausch zwischen praxisnaher Erfahrung, wissenschaftlicher Expertise sowie den zukünftigen Landwirt:innen. Insgesamt war es ein vielfältiges und lehrreiches Symposium voller Gespräche unter den Teilnehmenden für eine gemeinsame und klimafitte Landwirtschaft 2035.



Mag.^a Franziska Weineiss

Über den Tellerrand hinausblicken

Schüleraustausch
Andrea Oberdünhofen aus
Lendorf in Luxemburg



Fotos: A. Oberdünhofen

Im September 2023 begab ich mich auf das Abenteuer eines Schüleraustauschs nach Luxemburg. Es erwarteten mich sechs spannende Wochen bei einer Gastfamilie weit weg von zuhause.

Alles organisiert, der Rucksack gepackt – voller Vorfreude stieg ich in den Zug nach Luxemburg. Unsere Berge verschwanden und es wurde immer hügeliger. Nach 14-stündiger Fahrt kam ich endlich in der Hauptstadt (diese heißt ebenfalls Luxemburg) an.

Land & Leute

Besonders bewundernswert ist für mich die sprachliche Multitasking-Fähigkeit der Einheimischen. Die Luxemburger können blitzschnell zwischen ihrer Muttersprache (Luxemburgisch), Deutsch und Französisch hin- und herwechseln und beherrschen meist alle drei Sprachen fließend. Da viele Arbeiter:innen aus dem Süden oder den Nachbarländern stammen, hat das Großherzogtum einen Migrationsanteil von rund 48%. Dies bemerkt man besonders in der Hauptstadt Luxemburg, da dort viele verschiedene Kulturen aufeinandertreffen. So gibt es beispielsweise Cafés und Restaurants, die das südländische Flair von Portugal nach Luxemburg bringen.

Landwirtschaft

Die erste Woche über machte ich ein Praktikum auf einem „kleineren“ Milchviehbetrieb mit rund 80 Milchkühen. Dadurch bekam ich viele Einblicke in die luxemburgische Landwirtschaft. Höfe mit mehreren hundert Tieren - keine Seltenheit, der Melkroboter fast schon Standard. Die

Flächen sind größtenteils flach und fruchtbar - optimale Bedingungen. Ob beim Stallbau oder bei den Maschinen, überall in der Landwirtschaft lautet das Motto: „Immer größer, moderner und mehr“. Modern, also auch mehr Erzeugnisse aus biologischer Produktion? Nein, denn mit einem Bioflächenanteil-Anteil von nur rund 6% liegt Luxemburg im Vergleich zur Österreichischen Landwirtschaft weit zurück.

Ein absolutes Highlight meines Aufenthalts waren die Rinderschauen, zu denen mich das Team meines Praktikum-Platzes mitnahm. An meinem letzten Wochenende fuhren wir nach Metz im Nordosten Frankreichs. Dort nahmen wir erfolgreich an einer mehrtägigen internationalen Schau teil, wo ich andere Züchter und viele neue Rassen kennenlernte.

Schule der Zukunft?

Die landwirtschaftliche Schulausbildung konzentriert sich auf einen großen Standort mit mehreren Ausbildungsrichtungen; angefangen von Gärtnerei bis Waldwirtschaft. Die Unterrichtsmaterialien sind top. Moderne Unterrichtsräume und Werkstätten mit voll ausgestatteten Arbeitsplätzen für jeden einzelnen und kleine Praxisgruppen mit maximal acht Schülern ermöglichen beste Ausbildungsbedingungen. Da die Schule über keinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb verfügt, findet der Tierhaltungsunterricht auf Partnerbetrieben statt, deshalb gibt es auch keinen Direktver-



marktungsgegenstand. Während meiner vier Wochen als Schülerin dieser Schule vermisste ich jedoch das familiäre Umfeld, wie ich es vom BZ Litzlhof gewohnt bin.

Warum eigentlich ein Auslandsaufenthalt?

Man muss selbst zurechtkommen und ist manchmal ganz auf sich allein gestellt. Dadurch bekommt man die Chance, sich selbst zu organisieren und zu schauen, wie man sein Ziel erreicht. Außerdem erhält man die Möglichkeit, viele Leute aus unterschiedlichen Bereichen kennenzulernen und deren Hintergründe zu verstehen. Es entstehen lebenslange internationale Freundschaften und Kontakte. Die sechs Wochen bleiben mir auf jeden Fall als spannende, lehrreiche und lustige Zeit in Erinnerung. Ich kann es also jedem empfehlen, etwas Außergewöhnliches zu machen und die Welt zu erkunden.

Andrea Oberdünhofen

Von Kärnten nach Kanada



Foto: J. Wolte

Elisabeth „Liss“ Schönhart aus Lammersdorf war von 2012 – 2015 Schülerin am Bildungszentrum Litzlhof. Schon während ihrer Schulzeit absolvierte sie in den Ferien diverse Praktika auf großen, landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland und Irland. 2018 zog es sie hinaus in die große, weite Welt. „Picken geblieben“ ist sie in Kanada – zuerst der Landwirtschaft, dann zusätzlich der Liebe wegen.

Über den großen Teich nach Kanada

2018 flog die hübsche Liss mit ihrem Bruder Matthias zum ersten Mal nach Kanada – eigentlich, um sich einfach nur das Land anzusehen. Sie hatten in der Zeit bei Harald, einem nach Kanada emigrierten Österreicher gelebt, der ihr letztendlich einen Job in der Landwirtschaft anbot. Arbeitsscheu war Elisabeth nie, also blieb sie – und verpasste prompt ihren Rückflug. Weil das Visum nur sechs Monate gültig war, flog sie von Kanada weiter nach Sydney, Australien, wo sie sich mit Aushilfstätigkeiten auf diversen landwirtschaftlichen Betrieben etwas Geld dazuverdiente und durchs Land reiste. Von Baumwolle bis hin zu großen Viehbetrieben bekam sie einen vielfältigen Einblick auf dem roten Kontinent. Von dort ging es zurück nach Kanada, um bei der Aussaat zu helfen. Dann, nach knapp einem Jahr im Ausland, flog sie erstmals zurück in die Heimat. In Kärnten blieb sie nur kurz, ehe sie das Fernweh wieder packte: zuerst ging es zum Arbeiten nach Deutschland. Dennoch war sie die ganze Zeit über mit Harald, dem Österreicher in Kanada in Kontakt – und als sie das nächste Jobangebot bekam, zögerte sie nicht lange und kaufte sich ein One-Way-Ticket nach Alberta.

Faszination Kanada

„Kanada ist ein unglaublich schönes Land“, schwärmt Elisabeth. „Die Leute sind viel freundlicher als in Europa und ausgesprochen hilfsbereit. Vor allem aber sind sie nicht so gestresst – und die landwirtschaftlichen Betriebe sind zwar um ein Vielfaches größer, aber sie bieten sowohl Tier, als auch Mensch ein besseres Leben. In Kanada kann man für die Kühe schöne, große Ställe bauen – und weil man sich Angestellte leisten kann, ist alles sehr sauber und gut organisiert.

Sogar kleinere Familienbetriebe haben Schüler:innen, die ihnen zum Beispiel beim Melken helfen – und sich so das Taschengeld aufbessern“, erzählt die junge Landwirtin. Was Liss besonders imponiert, ist die Tatsache, dass Landwirt:innen in Kanada sehr angesehen sind. Auf einer Farm zu arbeiten, ist ein ganz normaler Beruf, mit dem man gutes Geld verdienen kann, wenn man fleißig und arbeitswillig ist. Großer Wert wird auf die Wartung der Maschinen gelegt – das ist die klassische Winterarbeit. „Ich musste mir vieles selbst beibringen – wie man Maschinen repariert oder auch die Setzmaschine für Raps zerlegt, wartet und wieder zusammenbaut – denn im Frühjahr muss sie einwandfrei laufen. Auch hier kam mir die Ausbildung am Litzlhof sehr zugute“, erzählt sie.

Sprachbarriere und viel Verantwortung für Junge

Was die Kanadier:innen von Österreicher:innen unterscheidet, ist, dass jungen Menschen sehr früh sehr viel Verantwortung übertragen wird – egal, ob es darum geht, Ersatzteile zu bestellen oder man alleine irgendwo hingeschickt wird, um einen Arbeitsauftrag auszuführen. „Besonders schwer war’s für mich anfänglich, weil ich praktisch kein Englisch sprach und nur wenig verstand. Englisch hat mich in der Schule nie so wirklich interessiert. Heute weiß ich, wie viel es mir gebracht hätte, wenn ich mich da ein bisschen hineingekniert hätte. Es wäre schon um einiges leichter gegangen. So war es im Grunde fast ein ganzes Jahr echt ein Kampf“, lacht sie fröhlich.

Zuerst die Arbeit, dann die Liebe

Irgendwann hat sich Liss in den in Kanada lebenden Holländer Ben-

jamin Krijger verliebt – inzwischen sind sie verlobt, im Laufe des Jahres soll geheiratet werden. Mit ihm, seinen Eltern und seinem Bruder samt Partnerin bewirtschaftet die 26-Jährige eine Farm mit mehr als 2.000 Hektar Nutzfläche, auf der sie vorwiegend Weizen, Raps und Erbsen anbauen. „Den Weizen brauchen wir für unsere Hühner“, erzählt Liss – und als ich sie frage, wie viele Hühner sie denn halten würden, grinst sie breit und antwortet: „Wir haben 300.000 Hühner aufgeteilt auf vier Betriebsstätten mit insgesamt acht Ställen. Wir kaufen Tagesküken, mästen sie vierzig Tage lang, dann werden sie verkauft!“. Rund 50% des Futters produzieren sie selbst, der Rest wird zugekauft. Neben dem Ackerbau und dem Hühnerstall gibt es aber noch allerhand zu tun: so gibt es für die fünf bis acht Mitarbeiter:innen (saisonale Schwankungen) jedes Jahr eine große Weihnachtsfeier, die Liss organisiert - und bis der Winter in Kanada vorbei ist und die Feldarbeit beginnt, bleibt noch ein bisschen Zeit für Heimaturlaub und um Pläne schmieden.

Empfehlung der Weltenbummlerin

Als Liss abschließend gefragt wird, was sie den jungen Litzlhofler:innen rät, sagt sie: „Englisch ist eine Weltsprache. Man kommt mit Englisch überall weiter. Also lernt Englisch! Traut euch zu reden! Und es hilft ungemein, sich englische Filme mit englischen Untertiteln anzuschauen. So habe ich die Sprache am schnellsten gelernt.“

PS: Schüler:innen und Absolvent:innen, die Interesse an einem Praktikums- oder Arbeitsplatz in Kanada haben, können sich gerne mit Liss in Verbindung setzen.

Mag. Julia Wolte, BEd.

Frau Ing. Dipl. Päd. Herma Hartweger



**Wir wünschen alles
Gute im Ruhestand**

Fotos: A. Lackner

Besondere Verdienste und Funktionen in der pädagogischen Laufbahn im landwirtschaftlichen Schulwesen und darüber hinaus.

Ein Abriss

1982 Dienstbeginn in der LFS - Dauhofen

1985 – 1995 Dienststellenleiterin in der LFS Drauhofen

1999 - 2019 Direktorin der LFS Drauhofen

Im Schuljahr 2019/20: Standortwechsel in das BZ Litzlhof, wo sie zwei Jahre als Fachbereichsleiterin tätig war.

Im November 2022 wurde ihr der Titel „Regierungsrätin“ verliehen.

Erreichtes

Die LFS Drauhofen, eine Umweltzeichen- und Ökologeschule, Partnerschule des NPHT (Nationalpark Hohe Tauern) und der Biotechnischen Schule in Naklo/Slovenien sowie Genussschule, lebt am Bildungszentrum Litzlhof fort.

Nach dieser 3-jährigen Ausbildung haben die Absolvent:innen eine optimale Ausgangsposition für ihr weiteres Berufsleben.

Neben der fachlichen Ausbildung für das Ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement hat sich Frau Ing. Hartweger immer schon gesellschaftspolitisch aktuellen Themen der Haus- und Landwirtschaft gestellt. So wurden wirtschaftliche Inhalte (Unternehmerführerschein Module A, B und C, Unternehmerprüfung, Juniorfirmen) und Umweltschutzthemen in den Lehrplan integriert. Die Herstellung und Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten war für sie selbstverständlich.

Der Unterricht von engagierten Kolleg:innen lebensnahe und effizient abgehalten. Es lag ihr und ihrem Team am Herzen, die Werte in Bezug auf Natur und Mensch den Schüler:innen zu vermitteln und so den Jugendlichen Verantwortung - ein Rüstzeug für das Leben - mitzugeben.

Seit der Pensionierung widmet sie ihre Zeit der Familie und ist Präsidentin des Soroptimistenclubs Spittal-Millstättersee. Diese Tätigkeiten erfüllen sie mit sehr viel Freude und lassen kei-



ne Langeweile aufkommen.

Jetzt gilt es für uns, die Ärmel hochzukrempeln und mit unserer uns anvertrauten Jugend weiterzuarbeiten. Es muss das gemeinsame Bemühen aller verantwortlichen und handelnden Menschen sein, die ländliche Jugend zukunftsfit zu machen.

Wir DANKEN und wünschen Frau Ing. Dipl. Päd. Herma Hartweger alles Gute!

FD, Ing. Kludia Pirker



Wir wünschen alles Gute im Ruhestand



FOL Ing. Armin Graf

Fotos: A. Lackner

Nach einem überaus aktiven Lehrerleben dürfen wir FOL Ing. Armin Graf alles Gute in der wohlverdienten Pension wünschen.

Mammutbäume werden über 100 Meter hoch und über 1000 Jahre alt. Erstaunlicherweise sind sie Flachwurzler. Ihre Wurzeln gehen nur ca. 1 Meter in die Erde. Nun wird man sich fragen: Warum können solche gigantischen Lebewesen so stabil stehen? Der Grund dafür ist, dass sie sich untereinander vernetzen, dass sie die Wurzeln anderer Bäume suchen, sich mit ihnen verbinden und sich gegenseitig stützen.

Armin Graf hat im Jahr 1987 bei uns an der Schule seinen Dienst als Lehrer angetreten. Der Vergleich mit einem Mammutbaum trifft auf ihn besonders zu. Er hat sich dank seiner mitreißenden und motivierenden Art mit sehr vielen vernetzt und war für viele Schüler:innen ein Vorbild und Mentor.

Seine großen Erfolge konnte er im Waldsport feiern. Mit ihm als Trainer des Waldsportvereines Litzlhof wurde unsere Schule die erfolgreichste Ausbildungsstätte Europas. Die vielen Staats- und Europameisterschaftstitel sind ohne dem Namen Armin Graf unvorstellbar.

Trotz seiner Beieinträchtigung nach einem Rodelunfall hat er mit seiner gewinnenden Art einen bleibenden Eindruck bei Schüler:innen und Kolleg:innen hinterlassen und hat bei vielen internationalen Projekten an entscheidenden Stellen mitgearbeitet und sie geleitet.

Möge dieser neue Lebensabschnitt voller Freude, Entspannung und erfüllender Momente



sein. Du hast ihn dir redlich verdient. Wir sind dankbar für die wertvolle Zeit, die wir gemeinsam verbringen durften.

Ing. Alois Lackner



Wir wünschen alles Gute im Ruhestand



Frau FOL Ing. Renate Pfister

Fotos: R. Pfister, A. Lackner

Renate Pfister, eine der vielen Steirer:innen, die es nach Kärnten verschlagen hat, wohnhaft in Klagenfurt / Wölfnitz, verlässt nun den Schuldienst am BZ Litzlhof im Bereich Betriebs- und Hausmanagement.

Nach der Matura begann sie an der Uni Klagenfurt zu studieren, absolvierte dann doch Ober St. Veit und machte ihre ersten Unterrichtserfahrungen in Pitzelstätten. Ihre wirkliche Schulkarriere im Schuljahr 1990/91 startete sie an der LFS Drauhofen. Die ersten Jahre unterrichtete sie in den unterschiedlichsten theoretischen Gegenständen. Dann führte sie der Stundenplan in die Lehrküche, zuerst in den ersten und dann bald in den zweiten Jahrgang. Hier konnte sie ihre Kreativität ausleben.

Einige markante Küchenhighlights sind bis heute Highlights geblieben. Dazu zählt unter anderem das Backen von Lebkuchenhäusern – die auch für einen guten Zweck versteigert wurden, dann die Tortenparade anlässlich des Muttertages und vieles mehr. Ihr Unterrichts-

stil wurde mit Disziplin und Herzlichkeit beschrieben.

Im SOS-Kinderdorfager Caldonazzo verbrachte sie viele Jahre ihrer Sommerferien, wo sie in der großen Küche das Zepter überhatte. Renate ist nach wie vor intensiv mit dem Kinderdorf verbunden.

Aber nicht nur in der Küche hat Renate ihre Spuren hinterlassen. Sie war und ist bis heute die einzige Landwirtschaftslehrerin die in der PÄDAK die Ausbildung zur Italienischlehrerin bestanden hatte. Italienisch ist im BHM-Bereich ein schulautonomer Pflichtgegenstand.

Eine weitere großartige Leistung, die sie auf ihre Schultern heften kann: Durch ihr Enga-

gement und ihren Einsatz wurde die LFS Drauhofen die erste ÖKOLOG Schule im landwirtschaftlichen Schulwesen. Das hat im Laufe der Jahre viele Nachahmer:innen gefunden.

Mit Renate verlässt eine engagierte, verlässliche und kompetente Kollegin unsere Schule. Wir danken ihr für ihr vielfältiges Handeln und Tun. Wir wünschen ihr für den Ruhestand viel Gesundheit und Freude für ihren weiteren Weg, der von zwei „Enkelkindern“ die sie sehr lieben - begleitet wird.

Staber Barbara





Ein guter Kapitän wird man nicht in ruhigen Gewässern, aber du freust dich jetzt darauf, in ruhigeres Fahrwasser zu kommen....

30 Jahre lang war der Litzlhof dein Arbeitsplatz. Mit 1. September 2023 hast du deine Funktion als Direktor abgegeben. Nach einem Sabbatical-Jahr wirst du mit 1. April deinen wohlverdienten Ruhestand antreten.

Eine besonder Verbundenheit

Der Litzlhof war für dich mehr als nur Dienstort und Dienststelle. Um deine tiefe Beziehung und deine besondere Verbundenheit zum Litzlhof zu begreifen, muss man weiter ausholen: Der kleine Seppi Huber verbrachte hier einen Großteil seiner Jugendzeit.

Genauso wie dein Vater Otto, prägtest und bestimmtest du die



Geschichte der Schule maßgeblich mit. Du hast nicht nur verwaltet, sondern auch gestaltet.

Du hast am Litzlhof wertvolle und sichtbare Spuren hinterlassen. Ich glaube, ich liege nicht falsch, wenn ich sage, du hast ein Lebenswerk hinterlassen.

2019 konnte das neue Bildungszentrum Litzlhof mit den Fachrichtungen Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement eröffnet werden.

In deiner Ära wurde der Litzlhof zur erfolgreichsten Schule Europas im Waldsport.

Mit viel Einsatz und Herzblut

Als Direktor hast du mit Einsatz und Herzblut viele Grundsteine gelegt und viele Bausteine gesetzt. Es waren über 8000 Tage als Schulleiter, und ich weiß nicht, an wie wenigen Tagen nicht gebaut wurde.

Erwähnen möchte ich den Stallneubau, den Umbau des alten Rinderstalls, die Generalsanierung der Schule, die Sanierungsarbeiten auf der Alm und die Errichtung eines Gartenhauses. Ein großer Einschnitt war die Zusammenführung der beiden Schulen Drauhofen und Litzlhof mit Umbau, Ausbau und Neubau.

Kompetenzzentrum für Almwirtschaft

Der Litzlhof und die Litzlhof-Alm entwickelten sich immer mehr zu einem Kompetenzzentrum für die Almwirtschaft, unsere Schule wurde Sitz des Kärntner Almwirtschaftsvereines.

Auch in der Rinderzucht wurden wichtige Akzente gesetzt.

Die Verbesserung der Infrastruktur rund um den Litzlhof trägt ebenfalls deine Handschrift. Mit der Anschaffung von Schülerbussen konnte die Schüler:innenmobilität wesentlich verbessert werden.



Sehr geschätzt haben wir deine Weltoffenheit. Du hast die Europakontakte entscheidend ausgebaut und den Litzlhof internationaler gemacht.

Ebenso am Herzen lagen dir die Vereine der Umgebung. Du warst Schirmherr und Gastgeber für ganz viele Vereine und Institutionen.

Bildungszentrum für Oberkärnten

Mit dir sind wir im wahrsten Sinne des Wortes zu einem Bildungszentrum für Oberkärnten geworden.

Und es sind deine Worte: „Erfolge kann man nicht alleine produzieren, Erfolg ist Teamsache.“

Um erfolgreich zu sein, braucht eine Schule Freiräume und Oasen zum Gestalten. Diese Freiräume hast du uns gegeben, und vielleicht war genau

das (dein) Geheimnis für viele Erfolge in vielen unterschiedlichen Bereichen. „Die Vielfalt macht's aus!“

Man kann behaupten, du hast den Litzlhof zu einer erfolgreichen, bekannten und geschätzten Schule gemacht. Du überlässt uns eine erfolgreiche Schule mit stabilen Schüler:innenzahlen.

Du hast die Schule kollegial geleitet und hast stets ein partnerschaftliches Zusammenarbeiten bevorzugt.

Mit Fokus auf die Stärken

Es war eine deiner großen Stärken, dass du nicht auf die Schwächen, sondern auf die Fähigkeiten und Talente deiner Mitarbeiter:innen geschaut hast.

Du hast stets auf Augenhöhe agiert, egal wer dir gegenüberstand.

Herr Direktor, lieber Sepp,

Danke für deinen großen Einsatz für unseren Standort, für unsere Region und für unsere Jugend! Danke für 22 Jahre Schulleitung! Danke für die gemeinsamen Jahre an unserer Schule, für die Zusammenarbeit, für deine Freundschaft und für deine wertschätzende und menschliche Art!

Für deine Zukunft gilt: „Alles, was zurückliegt, war wichtig, aber genauso wichtig ist das, was kommt und was künftig auf deinem Stundenplan steht, über den du frei verfügen kannst!“

Für den neuen Lebensabschnitt wünschen wir dir Gesundheit und sehr viel Zeit für deine vielen Hobbies.

Ing. Franz Wölscher



Absolventenverband & Waldsportverein
Litzlhof
Sommerfest

**Mittwoch
29. Mai
2024**

18:30 Einlass

19:00
STIHL
TIMBERSPORTS
Landesmeisterschaft

21:00 Uhr
Die Jungen
Wernberger
DJ BeatArts

Eintritt: € 20,-
Vorverkauf € 15,-

Großer Glückshafen

Liebe Drauhofener und Litzlhofer Absolventinnen und Absolventen!



Mit Februar dieses Jahres bin ich vom Vorstand des Absolventinnen- und Absolventenverbandes (AV) Drauhofen-Litzlhof als neuer Geschäftsführer bestellt worden. Ich folge in dieser Funktion Dir. DI Josef Huber nach, der sich mit April in den Ruhestand verabschiedet. Auf diesem Wege möchte ich mich recht herzlich bei meinem Vorgänger als Geschäftsführer, für seine jahrzehntelang geleistete Arbeit für die Absolventinnen und Absolventen, sowie für die landwirtschaftliche Ausbildung in Oberkärnten bedanken.

Ich selbst bin seit fast zehn Jahren als Lehrer an der Landwirtschaftlichen Fachschule BZ Litzlhof tätig und habe seit-

her auch die Finanzverwaltung des AV und die Betreuung der beiden Neunsitzer-Schulbusse über.

Meine Intention als neuer Geschäftsführer ist es, Bindeglied zwischen der Schule, den Absolventinnen und Absolventen und des AV-Vorstandes zu sein. Ich bin weiterhin als Kassier für die Finanzgebarung zuständig.

Ein weiteres Anliegen ist mir, die Überarbeitung und Aktualisierung unserer fast 5000 Absolventinnen- und Absolventenadressen. Bitte unterstützt mich dabei. Falls irgendwer keine Zeitung mehr bekommt oder die Zeitung an eine falsche Adresse gesendet wird, kontaktiert mich

bitte per E-Mail-Adresse oder gerne auch telefonisch. Die entsprechenden Kontaktdaten findet ihr unten.

Die Herausgabe einer Ausgabe der Absolventenzeitung kostet uns circa 10.000,- Euro. Um das auch in Zukunft zu ermöglichen, bitten wir um einen kleinen Unterstützungsbeitrag. Die Bankverbindung dafür findet ihr ebenfalls auf dieser Seite.

Ich freue mich auf die zukünftige Zusammenarbeit mit Euch und hoffe auch, auf eine rege Teilnahme am Absolvententag am Freitag den 3. Mai 2024, ab 14 Uhr am Litzlhof. Ich bitte auf diesem Wege, das eventuell die Klassensprecherinnen und Klassensprecher der Jubiläumsjahrgänge selbst aktiv werden und ihre Kolleginnen und Kollegen zur Teilnahme motivieren. Danke!

Euer

*Christoph Amlacher, BEd
Geschäftsführer
c.amlacher@bz-litzlhof.ksn.at
Tel.: +436641730640*

Wir bitten um Eure Unterstützungsbeiträge! Dieser Ausgabe liegt zwar kein Zahlschein bei, trotzdem freuen wir uns über jede noch so kleine Unterstützung.

**Bankverbindung:
AV Drauhofen-Litzlhof
IBAN: AT963941200000341826
bei RB Lurnfeld-Mölltal**



**Landwirtschaftlicher Absolventinnen- und Absolventenverband
Drauhofen - Litzlhof**

Absolventinnen- und Absolvententag 2024

**Freitag, 3. Mai 2024, 14.00 Uhr
Bildungszentrum Litzlhof**

Tagesordnung:

- Begrüßung
- Geschäfts- und Kassenbericht
- Entlastung des Vorstandes und des Kassiers
- Information über Schule und Landesschulgut
- Ersatzwahlen
- Grußworte der Ehrengäste

Im Anschluss an den offiziellen Teil, gemütliches Zusammensitzen bei Kaffee und Kuchen.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir für den Absolvententag um eine kurze **Anmeldung**. (Tel: 04769 2225, E-Mail: office@bz-litzlhof.ksn.at)

Wir freuen uns darauf, Sie begrüßen zu dürfen!

Die Schulleitung

Der Vorstand

Jubiläumsjahrgänge Litzlhof

1997/98/99 – für die 25 jährigen:

BERGER Hermann, BRUNNER Klaus, FILZMAIER Manfred, GATTERER Konrad, GENSER Georg, HARTLIEB Max, HERZOG Robert, HOFFMANN Robert, HUBER Bernhard, KOGLER Ralf, LAGGER Josef, LIENTSCHER Roland, MUSSNIG Albert, OBERLERCHNER Stefan, PIRKER Martin, RAUTER Christian, REICHHOLD Gerhard, REINWALD Alexander, REITER Robert, SALENTINIG Johannes, SCHLEINER Martin Anton, SCHÖNEGGER Michael, SEEBACHER Stefan, STAMPFER Erich, STAMPFER Georg jun., UNTERGANTSCHNIG Dieter, WINKLER Franz, WURZER Christian, ZRAUNIG Christian

1992/93/94 - für die 30 jährigen:

AICHHOLZER Peter, BEER Oswald, BOCK Herwig, EBENBERGER Karl-Josef, FEISTRITZER Anton, GASSER Bernhard, GMEINER Günter, GRIESSER Klaus, GRITZNER Heinz-Peter, HECHER Raimund, HOPFGARTNER Mathias, JESTER Andreas, JUNG Markus, KUMNIG Kurt, KUTTIN Erich, MAYER Josef, MITTERLING Erich, MOSER Johann, PALLE Josef, PICHLER Christian, PIRKER Michael, PODESSER Gerhard jun., REITER Norbert, SCHINDLER Friedrich, SOMMEREGGER Rudolf, STEINER Erich, STEINER Markus, STEINER Thomas, WALLNER Markus, WIRNSBERGER Gregor

1983/84 - für die 40 jährigen:

AUERNIG Christoph, BACHER Christian, BACHER Walter, BRANDSTÄTTER Bruno, DULLNIG Christian, DULLNIG Walter, EGGER Klaus, EISENDLE Hermann, FEISTRITZER Franz, HINTEREGGER Werner, HOFER Herbert, HÖLBLING Hubert, KLAUS Anton, KOCH Franz jun., KOGLER Werner, KORB Gerald, LIEBHART Johann, MEISSNITZER Anton, PIRKER Andreas, PRISKER Franz, REICHHOLD Markus, RONACHER Josef jun., SCHWAGER Rudolf, SEMMELROCK Erich, SERRO Hannes, STEINER Werner, STRIEDNER Hans Jörg, TRIEBELNIG Hannes, WABNIG Josef, WALLNER Gebhard, ZAGLER Roland

1973/74 - für die 50 jährigen:

ANGERMANN Alois, BRUNNER Hans Thomas jun., BUCHACHER Christof, EDER Emmerich, GAMBERGER Detlev, GATTERER Matthias, GRADER Alois, GRUBER Adam, GRUBER Rudolf, KERSCHBAUMER Josef, KLAMPFERER Josef, KOGLER Franz, KOHLMAIER Günter, KOHLWEISS Ernst, KÖSTENBERGER Kurt, LERCHER Franz, LIENTSCHER Franz, MITTERBERGER Elmar, MÖSSLACHER Hermann, MÜHLBACHER Johann, SEEBACHER Peter, SOMMEREGGER Rudolf, TAURER Josef, WADLIG Herbert, WASTIAN Georg, WEGSCHEIDER Josef sen., WEICHSELBRAUN Josef, ZAUCHNER Georg, ZOJER Konrad

1963/64 - für die 60 jährigen:

ALBANER Karl Heinz, AUERNIG Helmut, BOCK Siegfried, BRANDSTÄTTER Peter, BRUNNER Josef, BURGSTALLER Dieter, EGGER Walter, FAULAND Gottlieb, GAILER Reinhard, GRISCHENIG Emmerich, HOFFMANN Josef, HUBER Georg, KAPELLER Raimund, KARNER Gernot, KÖCHL Ernst, KRABATH Georg, MEDWED Hans Georg, ORTNER Hans, PIRKER Hermann, SAGERSCHNIG Josef, SCHNITZER Benjamin, STATTMANN Peter jun., STEINER Günther, TANGERNER Herbert, TRUPP Johann, UNTERPIRKER Josef, WAGNER Walter, WEGER Konrad, WENZEL Josef, WINKLER Wilfried, WIRNSBERGER Werner

Jubiläumsjahrgänge Drauhofen

1997/98/99 – für die 25 jährigen:

.BERNSTEINER Gisela, BRANDSTÄTTER Andrea, DULLNIG Bettina, DULLNIG Sabine, FROHNWIESER Elisabeth, GASSER Christine, GRADER Christiane, GRADER Stefanie, GRISCHENIG Tina, GRUBER Heike, HABERLE Veronika, HEISER Petra, KALCHER Sabrina, KOGLER Heidi, KREUZBERGER Carmen, LEITNER Birgit, MEIER Claudia, NOISTERNIG Sandra, OBERLUGGAUER Edeltraud, PICHLER Sonja, RAUTER Katrin, SEILER Anita, SILBERNAGL Sonja, STRGR Melanie, TIDL Susanne, TRONEGGER Karin, WANDALLER Melanie, ZAGORZ Pamela.

1992/93/94 - für die 30 jährigen:

AINETTER Elisabeth, BODNER Martina, FERCHER Evelyn, KAPONIG Maria-Luise, KATSCHNIG Edith, KOCH Gabriele, MEISSNITZER Michaela, MICHORL Silvia, OBERDORFER Elfriede, PLATTNER Silke, PODESSER Monika, SCHWEINZER Alexandra, STEINDL Jörgis, STEINER Erna Marie, STEINWENDER Birgit, TRIEBELNIG Karin, VIERBAUCH Monika, ZAMMERNIG Gunda.

1983/84 - für die 40 jährigen:

EGGER Elfriede, ERLACHER Marianne, FERCHER Annelies, FORSTER Anita, GUGGANIG Andrea, JAUT Brunhilde, KALT Ingrid, KERSCHBAUMER Elfriede, KOGLER Gabriele, KOLLER Annemarie, LACKNER Brigitte, LAGGER Berta, LERCHSTER Andrea, MANDLER Rosemarie, MITTERBERGER Margit, OBERZAUCHER Elfriede, PICHLER Christine, PLIESSNIG Veronika, PREIML Elisabeth, RONACHER Ute, SCHEIFLINGER Sigrid, STEINER Maria, STRIEDNIG Helga, WEICHLINGER Gertrude, WERNLE Edith, ZIMMERMANN Annette, ZOJER Maria.

1973/74 - für die 50 jährigen:

BRANDNER Margarethe, EDER Gertraud, GRANÖGGER Anna, GRETSCHNIG Jutta, HASSLACHER Erika, HOLZFEIND Hildegard, HOPFGARTNER Doris, JANK Marlene, KLINAR Rita, MADRITSCH Liselotte, MODL Herta, MÜLLER Waltraud, PLIESCHNEGGER Roswitha, PERKONIG Barbara, PIRKER Irmgard, PÖCHER Elsa, RAUTER Sonja, REINER Brigitte, RIEPL Gerda, RIETSCHNIG Veronika, SCHAUNIG Christine, SCHMÖLZEER Ingeborg, STAMPFER Burgunde, STEINER Elfriede, STEINWENDER Gertrude, STRAMER Ingeburg, TIFFNER Anna, UNTERLERCHNER Doris, WALLNER Helene, WINKLER Maria, WEGSCHEIDER Johanna, WIRNSBERGER Brigitte, Aschbacher Ute.

1963/64 - für die 60 jährigen:

BRANDSTÄTTER Christine, GASSER Sophie, KASSMANNHUBER Regina, KÖSTENBAUMER Ingrid, LERCHSTER Berthilde, MENGES Maria Magdalena, MEISSNITZER Anna, MICHELITSCH Burgi, MITTERLING Heidi, MICHELITSCH Ingrid, PEKASTNIG Arnhild, PICHLER Walburg, SELAN Christa, RABITSCH Resi, ROHR Anneliese, SCHABUS Sieglinde, PICHLER Burgi, STALLHOFER Anneliese, WALLNER Maria, MÖSSLER Emma.

Wir bitten die damaligen Klassensprecherinnen und Klassensprecher, die Jubiläumsjahrgänge zu einer zahlreichen Teilnahme am Absolvententag zu motivieren.



Daniel Glanzer, BSc

Seit September 2023 darf ich mich zum Team des BZ-Litzlhof zählen und es mit meiner Erfahrung ergänzen. Vor meiner Zeit als Lehrer besuchte ich die LFS Althofen und im Anschluss den Aufbaulehrgang an der HBLA Wieselburg. Nach der Schule und dem Bundesheer war ich ein Jahr lang berufstätig, ehe ich mein Studium der Fachrichtung Agrar- und Ernährungswirtschaft an der Universität für Bodenkultur begann. Neben dem Studium durfte ich für viele Jahre als Studienvertreter sowie Tutor in einigen Lehrveranstaltungen arbeiten und dabei viel an Erfahrung sammeln.

Zuhause, in der Gemeinde Metnitz, bewirtschafte ich einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit dem Schwerpunkt Wildgatter und Direktvermarktung und nebenbei bin ich noch seit über 10 Jahren als Bewirtschafter auf einem mittelgroßen Ackerbaubetrieb am Krappfeld tätig sowie im Sommer als Sachverständiger für die Österreichische Hagelversicherung.



DIPL. ING. Lukas Michor, BSc

Seit dem Jahr 2023 darf ich das Team des BZ Litzlhof als Junglehrer in den Fächern Waldwirtschaft, Holzbearbeitung und Landtechnik unterstützen.

Bevor ich zu unterrichten begann, absolvierte ich im Jahr 2013 die HTL Villach für Hochbau erfolgreich und arbeitete ein paar Jahre in der Baubranche.

Im Jahr 2015 entschloss ich mich für das Studium Forstwirtschaft/Forstwissenschaften an der Universität für Bodenkultur in Wien. Thema meiner Masterarbeit war die Verbreitung des Pinien-Prozessionsspinners in Kärnten, welches ein giftiges Insekt an Kiefernarten ist.

Nach dem Studium arbeitete ich kurze Zeit an der Universität als wissenschaftlicher Mitarbeiter.

Abseits meiner beruflichen Tätigkeit verbringe ich meine Freizeit gerne in der Natur. Besonders begeistern kann ich mich für Waldarbeit, Jagd, Fischerei, Klettern und Geschichte.

Wohnhaft bin ich am Fuße der Burg Landskron, wo ich Mitglied bei der Zech und Feuerwehr bin.

Mit voller Motivation übe ich den Job als Lehrer jeden Tag aus und hoffe, dass sich dies auf meine Schüler:innen überträgt.



Erwin Weger, BSc

Zusammen mit meiner Frau und meinen Eltern bewirtschafte ich einen landwirtschaftlichen Betrieb im Maltatal. Der Bezug zur Landwirtschaft war auch ausschlaggebend, für meine schulische Laufbahn.

Nach drei Jahren an der LFS-Litzlhof, absolvierte ich den Aufbaulehrgang an der HBLA Pitzelstätten. Danach führte mich mein Weg weiter an die Universität für Bodenkultur Wien.

Nach meinem Studium war ich drei Jahre lang, an der LK-Kärnten als Berater in den Bereichen Bienenwirtschaft sowie Schaf- und Ziegenzucht tätig.

Seit September 2023 bin ich nun wieder zurück am Litzlhof. Ich freue mich sehr darauf, dass ich nun mein theoretisches Wissen und meine praktischen Fertigkeiten an unsere jungen Menschen weitergeben darf!



Elke Granitzer

Den Beruf Koch erlernte ich in den Jahren 1989-1992 beim Hotel Seewirt in Millstatt, es war eine schöne Zeit, aber wie sagte man damals „Lehrjahre sind keine Herrenjahre!“ Mein Ausbilder und Küchenchef, war oft sehr resch und konsequent. Gelernt habe ich aber sehr viel und natürlich war er auch stolz auf mich. Das machte meinen Lehrberuf sehr interessant und ich schloss auch mit Erfolg ab.

Danach ging ich als Köchin auf Saison nach Bad Kleinkirchheim und Tirol.

Jahre später schlug ich eine andere Richtung ein und war im Handel tätig.

2019 kehrte ich wieder in meinen Beruf als Köchin zurück, was mir sehr gefiel, weil das Kochen einfach meines ist.

Seit September 2023 arbeite ich am Litzlhof in der Küche. Ich bin verheiratet und lebe mit meinem Mann in Lendorf.



Brigitte Höring

In Stanz bei Landeck bin ich mit 7 Brüdern und 1 Schwester aufgewachsen. Nach meiner Grundschulzeit in Stanz und der Hauptschule in Pians besuchte ich die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst.

Meine ersten beruflichen Erfahrungen sammelte ich in der Klosterpension Kronburg, wo ich ein Jahr lang in der Küche und im Service tätig war. Danach machte die Ausbildung zur Köchin, absolvierte zusätzliche Ausbildungen als Diät- und Mehlspeiseköchin, sowie als Sommelier.

1994 zog ich mit meinem Mann nach Mühlendorf und widmete mich hauptsächlich der Erziehung unserer 5 Kinder.

Seit 2023 bin ich am Litzlhof in der Küche tätig



Katharina Angermann

Ich lebe mit meinen zwei Kindern (17 Jahre und 12 Jahre) und meinem Ehemann in Mühlendorf.

Nach zwanzig Jahren Tätigkeit im Pflegeberuf sehnte ich mich nach einer Veränderung. So kam es, dass ich seit September am Litzlhof tätig bin.

Meine Freizeit verbringe ich gerne an der frischen Luft, mit ausgedehnten Spaziergängen, unterstütze meinen Mann bei der Imkerei und bin ehrenamtlich in der Bücherei Mühlendorf tätig.

Landwirtschaftlicher Absolventinnen und Absolventenverband Drauhofen-Litzlhof



Österreichische Post AG

SM 24Z044337 S

Landwirtschaftlicher Absolventinnen- und Absolventenverband
Drauhofen-Litzlhof, Litzlhof 1, 9811 Litzlhof

Impressum:

Mitteilung des landwirtschaftlichen Absolventinnen- und
Absolventenverband Drauhofen-Litzlhof

Medieninhaber:

Landwirtschaftlicher Absolventinnen- und Absolventen-
verband Drauhofen-Litzlhof

Litzlhof 1

9811 Lendorf

SAP-Kund*innenummer: 21232658f

Verlagspostamt 9800 Spittal P.b.b.

Druck: Druckerei Petz, 9800 Spittal/Drau