

Bildungsjournal

Sommer 2023

Magazin für Pädagogik, Kommunikation & Gesellschaft der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen NÖ

LFS+BS

LANDWIRTSCHAFTLICHE
FACH- & BERUFSSCHULEN
NIEDERÖSTERREICH



25 Jahre EUROPEA

35 Jahre LAKO

Verlernen wir das Lesen?

Genuss-Award und Nachhaltigkeits-Wettbewerb





Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Kein anderes Thema hat den Bereich Schule in den letzten Monaten so sehr bewegt wie der Einsatz des Chatbots ChatGPT. Dabei sprechen die einen von einer Revolution, die neue Perspektiven für das Lernen aufzeigt, die anderen setzen auf Verbote. Über den Umgang und den Einsatz von ChatGPT ist somit eine heftige Debatte entbrannt. Um keine vorschnellen Urteile zu fällen, ist es hilfreich sich mit den Anfängen zu beschäftigen: Das Programm wurde entwickelt, um die natürliche Sprache zu verstehen. Schließlich basiert ChatGPT auf „natural language processing“ (der algorithmischen Verarbeitung natürlicher Sprache). Es berechnet Wahrscheinlichkeiten, welche Wörter aufeinander folgen und bildet daraus Sätze. Damit die menschliche Sprache nachgeahmt werden kann, wurde die Software mit einer großen Menge von Texten trainiert. Diese Art von Künstlicher Intelligenz kann Sprache aber nicht verstehen, sie hat keinen Sinn für Bedeutung, und das kann zu Problemen führen. So werden etwa keine Quellen angegeben, das bedeutet, dass die Texte nicht verifizierbar sind. Und der Chatbot macht auch viele Fehler, denn die Verknüpfungen von Millionen von Texten stimmen nicht immer.

Man sollte sich im Klaren sein, dass wir erst am Beginn des Einsatzes von KI stehen. Beeindruckend ist dabei, wie schnell die „Computerwesen“ lernen können. Vordenker der KI-Forschung halten sogar die Kopplung mit dem menschlichen Bewusstsein in Zukunft für möglich. Die Entwicklung verspricht noch also sehr spannend zu werden und wird uns wohl noch länger beschäftigen – nicht nur in der Schule. Um bei diesem Themenkomplex am Ball zu bleiben, sei auf die Initiative „Saferinternet.at“ hingewiesen. Sie unterstützt vor allem Kinder, Jugendliche, Eltern und Lehrende beim sicheren, kompetenten und verantwortungsvollen Umgang mit digitalen Medien. Einen informativen Bericht dazu gibt es ab Seite 64.

Eine interessante Lektüre wünscht Ihnen

Jürgen Mück
Chefredakteur
E-Mail: juergen.mueck@lako.at

Inhalt

SCHULNEWS

25 Jahre EUROPEA	4
EUROPEA-Generalversammlung	5
35 Jahre LAKO	6
Verlernen wir das Lesen?	8
Genuss-Award	12
Nachhaltigkeits-Wettbewerb	14
LAKO-Weitblick	16
ALLBÖ-Tagung	18
Hohenlehen: Bundessieg beim Braunvieh	20
Hohenlehen ist Vize-Staatsmeister der Waldarbeit	21
LFS Hollabrunn holt „Sustainability Award“	22
Sieg bei Znaimer Weinkost	23
NÖ Landesweine bei Ski-Weltcup	24
NÖ Landesweine in Cannes	24
Auszeichnungen bei Ab-Hof-Messe	25
Trockensteinmauern als globales Kulturerbe	26
Bildungsdirektor Heuras verabschiedet	26
Direktor Klaffner ist BOKU-Ehrenbürger	27
Hochschullehrgang „Schulen professionell führen“	28
Ski- und Snowboardmeisterschaft	28
Volleyballturnier	30
Fußballturnier	31

LFS - TELEGRAMM

Edelhof	32
Gießhübl	36
Hohenlehen	39
Hollabrunn	42
Krems	44
Langenlois	45
Obersiebenbrunn	46
Pyhra	48
Tullnerbach	51
Unterleiten	54
Warth	55



AGRARBILDUNG

EUROPEA Schweden 58
 Zweite Vizerektorin an der Hochschule bestellt 60
 Neue Leiterin FAST Ossiach 60
 Agrarbildungszentrum Waizenkirchen 60
 Ausbildung zum Teichranger 60

BILDUNGSPANOPTIKUM

Neuer Präsidialleiter in Bildungsdirektion NÖ 61
 40 Jahre NÖ Familienpass 62
 Pflegelehre 62
 25 Jahre Fachstelle NÖ 63
 Jugend-Internet-Monitor 2023 63
 Zahl der Lehranfänger steigt 64
 ChatGPT in der Schule 64
 FachkoordinatorInnen 65
 Bildungslektüre 66
 Land-Impulse 69
 Standorte der landwirtschaftlichen
 Berufs- und Fachschulen NÖ 70
 Impressum 70
 Schuladressen 71

Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird manchmal nur die männliche Schreibweise verwendet. Sie bezieht sich dann auf beide Geschlechter gleichermaßen.



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Titelgeschichte der aktuellen Ausgabe des Bildungs-journals widmet sich dem Jubiläum „25 Jahre EUROPEA Austria, das europäische Netzwerk der Agrarbildung“. Das bietet die Möglichkeit innezuhalten und auf die vielfältigen Aktivitäten zurückzublicken. Dabei gilt es herauszuheben, dass die Wiege der EUROPEA in Niederösterreich an den landwirtschaftlichen Fachschulen stand. Damit wurde der agrarische Bildungsbereich in unserem Bundesland geöffnet und mit europäischen Werten erfüllt. Gerade aus heutiger Sicht zeigt sich, wie wichtig die Zusammenarbeit auf Europaebene ist. Denn Partnerschaften sorgen über Ländergrenzen hinweg für Vertrauen und gegenseitige Akzeptanz, womit ein Dialog auf Augenhöhe gefördert wird. An dieser Stelle spreche ich allen Verantwortlichen meinen Dank für ihre Weitsicht und ihr Engagement aus, die Zusammenarbeit auf europäischer Ebene mit der EUROPEA zu forcieren.

Auch das zweite Jubiläum „35 Jahre Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO)“ zeigt, dass schon sehr früh erkannt wurde, wie wichtig es ist, die Landwirtschaftsschulen bei ihrer täglichen Arbeit aktiv zu unterstützen. Mit der LAKO wurden die Kräfte im agrarischen Bildungsbereich in Niederösterreich gebündelt und eine kompetente Servicestelle geschaffen, die den Fachschulen bei ihrer Bildungsarbeit seit 35 Jahren engagiert zur Seite steht.

An dieser Stelle gilt es auch die zahlreichen Erfolge der Fachschulen vor den Vorhang zu holen. So stellt die Bergbauernschule beim Tierbeurteilungs-Bewerb den Bundesieger beim Braunvieh und den Vize-Staatsmeister der Waldarbeit. Die Juniorfirma der LFS Hollabrunn sicherte sich gegen die bundesweite Konkurrenz den Sustainability-Award und wurde zudem zur besten Juniorfirma Niederösterreichs gekürt. Und zu guter Letzt sei noch auf die 38 Auszeichnungen der blau-gelben Fachschulen bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg und auf die 35 Goldmedaillen der NÖ Landesweine bei der NÖ Weinprämierung hingewiesen. Dies alles zeigt, dass an den landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich Bildungsarbeit auf höchstem Niveau geleistet wird.

Ihre Christiane Teschl-Hofmeister
 Bildungslandesrätin

EUROPEA Austria feierte 25-Jahr-Jubiläum

Die EUROPEA Austria wurde im Jahr 1997 gegründet und ist seither mit zahlreichen länderübergreifenden Projekten ein wesentlicher Teil des europäischen Netzwerks der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen auf Europaebene. Im Dezember 2022 wurde das Jubiläum in St. Pölten feierlich begangen.

Der Grundstein für die EUROPEA Austria wurde in Niederösterreich an den landwirtschaftlichen Fachschulen gelegt. Ganz besonders danke ich Landesschulinspektor Karl Friewald, Landesschulinspektor a.D. Herbert Reiter und Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger, die damals die Initiative ergriffen und maßgeblich zur Gründung der agrarischen EU-Bildungsplattform beigetragen haben“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Damit wurde der landwirtschaftliche Bildungsbereich in Österreich geöffnet und mit europäischen Werten erfüllt. Gerade aus heutiger Sicht zeigt sich, wie wichtig die Zusammenarbeit auf Europaebene ist. Denn Partnerschaften schaffen über Ländergrenzen hinweg Vertrauen und gegenseitige Akzeptanz, womit ein Dialog auf Augenhöhe garantiert ist“, so Teschl-Hofmeister. „Durch die jahrelange Aufbauarbeit der EUROPEA Austria konnte ein intensiver Erfahrungsaustausch auf Europaebene im agrarischen Bildungsbereich für Lehrkräfte wie Schülerinnen und Schüler etabliert werden“, betonen Landesschulinspektor Karl Friewald und EUROPEA Austria-Präsidentin Elisabeth Hönigsberger. „In den 25 Jahren wurden zahlreiche



Landesschulinspektor Karl Friewald, EUROPEA-Austria-Präsidentin Elisabeth Hönigsberger und Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister

Projekte der Europäischen Union aus den Programmen Leonardo da Vinci und Erasmus+ durchgeführt, an denen rund 1.000 Personen teilnahmen. Zudem wurden agrarische EU-Bildungsgipfel und internationale Schulwettbewerbe ausgerichtet“, so Friewald und Hönigsberger.

EUROPEA – das europäische Netzwerk der Agrarbildung

EUROPEA ist das europäische Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, Schulen, Colleges und Fortbildungseinrichtungen. Derzeit 25 Mitgliedsländer, neben 22 EU-Ländern auch Norwegen, die Schweiz und Serbien. Der Vorsitz orientiert sich an der EU-Präsidentschaft.

Internet:

HYPERLINK „<http://www.europea.org>“
www.europea.org und

HYPERLINK „<http://www.europainfo.at>“
www.europainfo.at.

Text und Foto: Jürgen Mück



Geschäftsführer: Architekt DI Heinrich Strixner - Staatlich befugter und beeideter Ziviltechniker
A-2351 Wiener Neudorf | Schlossmühlgasse 49 | Telefon: +43.2236.63359
Fax: +43.2236.63359.15 | atelier@architekt-strixner.at | www.strixner.at

Generalversammlung der EUROPEA Austria

Anlässlich der Generalversammlung der EUROPEA, dem europäischen Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, in St. Pölten legte am 15. Dezember 2022 Elisabeth Hönigsberger die Funktion als Präsidentin von EUROPEA Austria zurück.

Hönigsberger, die Lehrerin an der Weinbauschule Krems ist, leitete 16 Jahre den Verein EUROPEA Austria und war vier Jahre Generalsekretärin der EU-weiten Dachorganisation EUROPEA. Zum neuen Präsident von EUROPEA Austria wurde Peter Prietl, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Kobenz in der Steiermark, gewählt.

„Die gemeinsame Bildungsarbeit über Ländergrenzen hinweg zu forcieren war die bestimmende Konstante von Pädagogin Elisabeth Hönigsberger als Präsidentin von EUROPEA Austria. Mit ihrem Engagement auf dem europäischen Parkett hat sie den agrarischen Bildungsbereich in Österreich geöffnet und mit europäischen Werten erfüllt“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Für die jahrelange Tätigkeit auf Europaebene gebührt Hönigsberger Dank und Anerkennung. Damit konnten attraktive Austauschprogramme für Lehrerinnen und Lehrer sowie für Schülerinnen und Schüler realisiert werden. Zudem konnte der Dialog in einem gemeinsamen Europa

gestärkt werden und für die Landwirtschaftsschulen wurde das Tor nach Europa geöffnet“, so Teschl-Hofmeister.

„Es erfüllt mich mit Freude, dass die jahrelange Aufbauarbeit Früchte trägt und ein lebendiger Dialog sowie ein intensiver Erfahrungsaustausch auf Europaebene im agrarischen Bildungsbereich etabliert werden konnte. Denn Bildung macht gerade heute vor Ländergrenzen nicht halt“, betont Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger. „Berufliche Auslandsaufenthalte sind vor allem für die persönliche Weiterentwicklung sehr bereichernd. Damit wird



Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und EUROPEA-Austria-Präsidentin a.D. Elisabeth Hönigsberger

vielfach die Tür zu anderen Ländern, Kulturen und Menschen geöffnet. Internationale Beziehungen können geknüpft, Schulpartnerschaften begonnen und Freundschaften fürs Leben geschlossen werden“, so Hönigsberger.

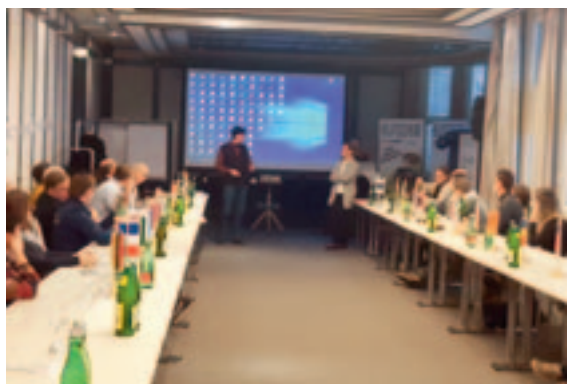
Text und Fotos: Jürgen Mück



1 2



3



1) Neuer EUROPEA-Austria-Präsident Peter Prietl
2) Generalversammlung in St. Pölten
3) Der neu gewählte Vorstand

LAKO feiert 35-Jahr-Jubiläum

Mit einem Festakt wurde das 35-jährige Bestehen der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) im Beisein von Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, in der HYPO NÖ in St. Pölten, im März 2023, feierlich begangen. Dabei gab es einen Rückblick auf die zahlreichen Aktivitäten und vielfältigen Projekte im landwirtschaftlichen Bereich.

Das niederösterreichische landwirtschaftliche Schulwesen verfügt mit der LAKO über eine kompetente Servicestelle im Bildungsbereich, die den Fachschulen bei ihrer Bildungsarbeit seit 35 Jahren engagiert zur Seite steht“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die herzlich zum Jubiläum gratuliert. „Mit ihren ausgewiesenen Expertinnen und Experten für die jeweiligen Fachbereiche der Landwirtschaft, den internationalen Beziehungen, dem Veranstaltungsmanagement und der Öffentlichkeitsarbeit werden die Fachschulen bestmöglich unterstützt. Zudem ist die LAKO eine Informationsdrehscheibe im Wissensbereich, die neue Entwicklungen und Trends aufbereitet, um sie für die Schulen nutzbar zu machen“, so Teschl-Hofmeister.

„Wir sehen uns als Partner der Fachschulen, der neben der Durchführung von Projekten und Veranstaltungen ihnen auch bei der täglichen Bildungsarbeit unterstützend zur Seite steht. So werden laufend neue Unterrichtsmaterialien für Lehrerinnen und Lehrer entwickelt, denn die Lehrinhalte ändern sich in manchen Bereichen sehr rasant“, betont LAKO-Leiterin Martina Piribauer. „Aber auch die Ausrichtung von Wettbewerben ist eine



Abteilungsleiter Helmuth Sturm und Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratulieren LAKO-Leiterin Martina Piribauer zum Jubiläum.

wichtige Säule unserer Tätigkeitsfelder. Denn damit werden die Leistungen der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte vor den Vorhang geholt und erfahren die nötige Wertschätzung“, so Piribauer, die weiter ausführt: „Damit dieses breite Spektrum an Aufgabenbereichen so professionell umgesetzt werden kann, ist das gesamte Team der LAKO ver-

antwortlich, wofür ich meinen besonderen Dank ausspreche.“ Die LAKO besteht aus zehn MitarbeiterInnen, die LehrerInnen an den landwirtschaftlichen Fachschulen in NÖ sind.

Weiterentwicklung des agrarischen Bildungswesens in NÖ

Gegründet wurde die LAKO vom damaligen Agrar-Landesrat Franz Blochberger, mit dem Ziel die aktuellen Entwicklungen im agrarischen Bildungs- und Forschungsbereich den landwirtschaftlichen Fachschulen leichter zugänglich zu machen. Zudem galt es auch Pilot-Projekte zu initiieren, um mit landwirtschaftlichen Themen die breite Öffentlichkeit zu erreichen. Eine wesentliche Aufgabe der LAKO ist die Veröffentlichung der Forschungs- und Versuchstätigkeiten in der Land- und Forstwirtschaft an den Lehr- und Versuchsbetrieben der Fachschulen. Das daraus gewonnene Know-how wird pädagogisch im Unterricht sowie in der Erwachsenenbildung umgesetzt. Auch das Angebot der Praxisplatzbörse für SchülerInnen hat sich über die Jahre hinweg bewährt.



Ehemalige und aktive LAKO-MitarbeiterInnen bei der Feier



Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratuliert dem LAKO-Team zum Jubiläum.



Elfriede Linsberger kreierte eine eigene LAKO-Torte.

Hier wird intensiv mit den landwirtschaftlichen Betrieben zusammengearbeitet.

Die ersten Leiter der LAKO waren Ministerialrat a.D. Josef Resch und der bereits verstorbene Direktor der Fachschule Edelhof Adi Kastner sowie der ebenso bereits verstorbene Direktor der Landwirtschaftlichen Berufsschule Pyhra, Gerold Wirth. Mit innovativen Projekten wie der „Bauernzukunft“ gelang es im landwirtschaftlichen Bildungsbereich eine

Aufbruchsstimmung zu erzeugen. Diese wurde von Landesschulinspektor Karl Friewald als Leiter der LAKO zielgerichtet weitergeführt. Auch die folgenden LAKO-Leiter wie Direktor Franz Fidler, Herbert Grulich und LAKO-Leiterin Kristina Mandl arbeiteten tatkräftig an der Weiterentwicklung des agrarischen Bildungswesens in Niederösterreich.

Zu den engsten Partnern der LAKO zählen die NÖ Landwirtschaftskammer, die Landwirtschaftsschulen in ganz Öster-

reich, die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik sowie die Universität für Bodenkultur. Auch das europäische Bildungsnetzwerk EUROPEA ist fest in der LAKO verankert. Die Öffnung des landwirtschaftlichen Bildungswesens gelingt durch die rege Kurstätigkeit des Vereins LandImpulse sowie der Agrar- und Waldwerkstätten.

Nähere Infos unter www.lako.at.

Text: Jürgen Mück

Wollen braucht Wissen.
Du willst die Welt verändern?
Du kannst die Welt verändern!

Finde dein Bachelorstudium an der
Universität für Bodenkultur Wien.

- Lebensmittel- und Biotechnologie
- Holz- und Naturfasertechnologie
- Umweltingenieurwissenschaften
- Umwelt- und Bioressourcenmanagement
- Landschaftsplanung und Landschaftsarchitektur
- Agrarwissenschaften
- Forstwirtschaft

<https://boku.ac.at/boku4younow>

BOKU

bezahlte Anzeige

Verlernen wir das Lesen?

Buch auf die Seite, Handy in die Hand. Wird unsere Aufmerksamkeitsspanne zu kurz für lange Texte? Die Forschung gibt spannende Antworten.

Wer im viktorianischen England etwas auf sich hielt, hatte stets einen Tripledecker dabei. Dabei handelte es sich nicht um das berühmte Kriegsschiff, sondern um einen Roman. Im England des 19. Jahrhunderts waren 900-Seiten-Wälzer en vogue. Die Verlage druckten sie in drei Teilen. Damit waren sie nicht nur besser lesbar, sondern erzeugten auch mehr Profit.

Dass Autoren wie Walter Scott beauftragt wurden, 900 Seiten lange Geschichten zu schreiben, ist zwei Jahrhunderte später als Geschäftsmodell kaum vorstellbar. Wer liest noch so viel? Können wir uns überhaupt lang genug konzentrieren?

In den vergangenen zwei Jahrzehnten hat die Digitalisierung unser Leben rasant verändert. Vielen macht das Angst. Zwar ist eine enorme Anzahl an Studien zu Fragen rund um Digitalisierung und kognitive Fähigkeiten erschienen, aber immer noch gibt es wenige eindeutige Antworten auf eine existenzielle Frage: Ob wir die wichtigste menschliche Kulturtechnik verlernen – das Lesen. Immer schwieriger wird es für Forscher, Kontrollgruppen zu finden: Die Zahl der Menschen, die ohne Internet leben, nimmt dramatisch ab.

Und die digitalen Geräte werden mehr: Seit zwei Schuljahren wurden die fünften Schulstufen in Österreich mit Tablets oder Laptops ausgestattet. 113.000 Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren erhielten vom Staat ihr eigenes Gerät. Ab letzten Herbst gab es erstmals die Option, Schulbücher als reine E-Books zu bestellen.

Kann das gutgehen? Ist das ein Fortschritt? Immer weniger Erwachsene greifen zu Büchern. 1973 gaben noch knapp zwei Drittel der Bevölkerung an, gerne in Büchern zu lesen; 2016 war es nur noch knapp die Hälfte, wie das Marktforschungsinstitut Imas herausfand. Bei Kindern und Jugendlichen liegt dieser Anteil laut der oberösterreichischen Jugendmedienstudie in den vergangenen zehn Jahren stabil bei rund 50 Prozent. Bundesweite Zahlen sucht man allerdings vergeblich.



Was dennoch Sorge bereitet: Laut der Pisa-Studie von 2018 kann ein Viertel der österreichischen 15- und 16-Jährigen nur sehr einfache Texte erfassend lesen, „Lese-Risikogruppe“ nennt man dieses Segment. Hier sind soziale Faktoren ausschlaggebend; aber macht die Digitalisierung das Lesen zusätzlich schwieriger? Es ist kompliziert. Zwei Jahrzehnte Leseforschung zeigen deutliche Unterschiede, je nachdem, zu welchem Zweck man liest – ob zum Lernen oder zum Vergnügen. Das Problem: Ob Smartphone oder Kindle, ob Laptop oder iPad, auf welchen Geräten man wie gut liest, wird kaum differenziert. Aber von Anfang an.

So viel Schrift wie nie zuvor

„Etwas Geschriebenes, einen Text mit den Augen und dem Verstand erfassen“, so definiert der Duden das Lesen. Anders als Sehen oder Sprechen ist es als Fähigkeit nicht veranlagt. Es gibt keine Gene, die steuern, ob oder wie gut wir lesen. Als Kulturtechnik, noch dazu eine verhältnismäßig junge – erst 5.200 Jahre zurück reichen die ältesten Funde von Schrift –, müssen wir es uns mühsam beibringen. Bis es zu etwas wurde, das der Großteil der Weltbevölkerung beherrscht, verstrichen noch einmal tausende Jahre. Modernen Buchdruck gibt es zwar in Europa seit dem 15. Jahrhundert, die Werke blieben aber vor allem der Theologie vorbehalten. Um Lesen zu einem Freizeitvergnügen zu machen, brauchte es die industrielle Revolution und den

Luxus der Freizeit: Im 18. Jahrhundert begannen die Bürger Romane zu lesen, auch viktorianische Tripledecker.

„Literatur wurde über Jahrhunderte vor allem in Buchform rezipiert“, sagt Günther Stocker. „Das heißt nicht, dass es immer so war – oder so bleiben muss.“ Stocker ist Professor für Germanistik an der Universität Wien. Er leitet gemeinsam mit dem Kommunikationswissenschaftler Hajo Boomgaarden das Projekt „Books on screen“, das vom Wissenschaftsfonds FWF finanziert wird. Eine für die Debatte wichtige Unterscheidung, sagt Stocker, ist diejenige zwischen Lesekultur, Buchkultur und literarischer Kultur.

Zur Lesekultur gehöre die Fähigkeit, auf Basis von Schrift Bedeutung zu produzieren. Das betrifft den viktorianischen Tripledecker ebenso wie diesen Artikel, eine Whatsapp-Nachricht ebenso wie die Gebrauchsanleitung eines Küchengeräts. „Wir sind mit so viel Schrift konfrontiert wie nie zuvor“, sagt Naomi Baron. Die 75-jährige Linguistin ist Professorin an der American University in Washington, D.C. und auf Einladung von Stockers FWF-Projekt in Wien. In der Hotellobby trifft man sie beim Blättern in der New York Times an. Das ziehe sie der Onlineversion vor. Baron forschte ursprünglich über den Einfluss von Computern auf Sprache. Dazu erschien ihr Buch „Alphabet to E-Mail“ bereits 2000. Dann sattelte sie auf Leseforschung um; im Vorjahr veröffentlichte sie „How We Read Now“, das sich mit Lesetechniken beschäftigt.

Alle 13 Minuten greifen Handybesitzer im Schnitt zu ihren Geräten. Um zu verstehen, was das Ding will, muss man auf seinem Bildschirm lesen. Die Lesekultur an sich ist also nicht in Gefahr. Aber liest man das E-Mail mit der gleichen Konzentration und Sorgfalt wie einen Artikel, ein Sachbuch oder einen Roman? Was ist also mit der Buchkultur, die sich auf eine bestimmte Form, nämlich längere, zusammenhängende Texte, bezieht?

Ein Hörbuch „lesen“

1964 definierte die Unesco ein Buch als nichtperiodisches gedrucktes Werk mit mindestens 49 Seiten. Eine alles andere als zufriedenstellende Definition – sie diente der statistischen Erfassung –, aber dennoch hilfreich, um die Unterscheidung zur literarischen Kultur zu treffen: Das inkludiert beispielsweise auch das Hören von Literatur, sei es beim Erzählen oder Vorlesen, in Audiobooks oder bei Poetryslams. Ob ein solches Hören als „Lesen“ bezeichnet werden soll, darüber streitet die Forschung. Beim Hören kann das Tempo nicht selbst bestimmt werden; einen Satz zweimal zu „lesen“ oder zu pausieren, um darüber nachzudenken, ist aufwendiger. Studierende schnitten in einer Studie, in der sie Lernmaterial entweder als Podcast oder als Text konsumierten, bei einem anschließenden Wissenstest schlechter ab, wenn sie die Inhalte nur gehört hatten – unter anderem, weil sie sich einzelne Teile des Audiovortrags nicht öfter anhörten. Dazu kommt: Wer einem Hörbuch oder einem Podcast lauscht, erledigt meistens noch andere Dinge nebenbei, die Konzentration leidet. Für Kinder und Jugendliche hat sich das Medium indes bewährt, um ihnen anspruchsvollere Genres und neues Vokabular näherzubringen. Außerdem gilt



in der Forschung mittlerweile als Konsens, dass Kinder, denen vorgelesen wird, später schneller und besser lesen lernen und selbst mehr Spaß am Lesen haben.

Lesen seicht und tief

Doch an welchem Lesen? Hier trifft die Fachwelt einige Unterscheidungen. Da ist zum einen das vertiefende Lesen, das im Gegensatz zum oberflächlichen Lesen steht. Und zweitens das Lesen zum Vergnügen. Und dann gibt es das Lesen, um sich Informationen anzueignen – etwa zum Studium oder für den Job.

Ein Forscherteam von der Universität von Valencia hat sich all das angesehen. Für eine Metastudie, die 2018 im Fachjournal Educational Research Review erschien, werteten sie 54 Studien mit insgesamt 17.000 Teilnehmern neu aus. Unter welchen Umständen funktioniert das Lesen auf digitalen Geräten besser – und wann ist Print von Vorteil? Rund zwei

Drittel der Teilnehmer waren Studenten. Mussten die Probanden längere Texte mit Informationsgehalt lesen, schnitten sie bei anschließenden Verständnisfragen signifikant schlechter ab, wenn sie die Texte digital lasen. Besonders stark war der Unterschied zu Print, wenn Zeitdruck bestand.

Eine Erklärung: Auf digitalen Geräten erledigen wir eher schnelle Interaktionen. Wir greifen kurz hin, um eine Benachrichtigung zu lesen, verteilen in sozialen Medien Likes, füllen beim Onlineeinkauf den Warenkorb. Die Schnelligkeit und Oberflächlichkeit überträgt sich offenbar auch aufs Lesen. „Shallow reading“, also „seichtes Lesen“, nennt es Baron. Beim Beurteilen, ob eine Nachricht beantwortet werden muss, ist das der effizienteste Zugang; doch beim Lernen kann er hinderlich sein. „Die Forschung zeigt, dass wir digital schneller lesen und unsere Kompetenz überschätzen“, sagt Baron.

**DISKONT
Tanken**



Direkt auf der B54
2831 Warth
Marktstraße 39

**Transporte - Bau - Recycling
Container- & Baumaschinenvermietung**

Franz Holzgethan Ges.m.b.H.

2831 Warth, Am Steinbruch 6
Tel. 02629/200 78, www.holzgethan.at

Wir verstärken unser Team ab 2023



Wir suchen dich!
Lehrlinge für den
Tiefbau, Maurer

Zur Verstärkung unseres Teams, bestehend aus ca. 55 Mitarbeitern suchen wir:

• Fahrer/in für LKW mit Ladekran, Bagger u. Fräse • **MECHANIKER** • **MAURER**

bezahlte Anzeige



Wenn das konzentrierte, sinnerfassende digitale Lesen also eine Frage des Mindsets ist, kann man sich das zunutze machen? Natürlich, meint Baron. Indem man im Vorhinein realistisch einzuschätzen versucht, wie lang, komplex und detailreich der Text ist. Sie empfiehlt zudem, sich Fragen vorzubereiten, die beim Lesen beantwortet werden. Notizen – ob digital oder auf Papier – helfen zusätzlich.

Laptop, PC mit Bildschirm, Smartphone, Tablet, E-Reader: Die Palette an digitalen Lesegegeräten ist groß und wandelt sich schnell. So schnell, dass die Forschung kaum nachkommt. Ob man am Kindle ohne Zusatzfunktionen konzentrierter liest als am ständig bimmelnden Smartphone, wüsste man gerne. Doch hier hat auch die Metastudie Schwächen: Es wurde beispielsweise nur bei drei der 54 untersuchten Studien abgefragt, auf welchen Geräten die digitalen Leseaufgaben absolviert wurden.

Ein Hinweis fand sich jedoch: Die Scrolling-Funktion ist besonders schlecht für das Textverständnis. Wirkt ein Text unendlich lang und nicht in Seiten unterteilt, so die These, ist die Orientierung darin schwieriger – und diese Anstrengung lenkt ab. Blättern ist einfacher.

Die nächste Generation

Als die Unterstufenschüler, die heuer ihre Geräte erhielten, zur Welt kamen, war das iPhone 4 längst am Markt. Wie lernt jene Generation, die ein Smartphone entsperren kann, ehe sie gehen lernt, den Umgang mit dem digitalen Lesen, aber auch dem Lesen von Büchern auf Papier?

Die spanische Metastudie liefert einen wertvollen Hinweis. Zwischen dem Jahr 2000 und 2018 hat sich der Unterschied zwischen Bildschirm- und Printperformance vergrößert. Menschen, die bereits

länger mit der Digitalisierung lebten, waren also nicht besser darin, digital zu lesen; im Gegenteil. Auch Digital Natives verstehen nicht automatisch alles, müssen das Suchen und Navigieren, die richtige Einstellung zum Lesen erst lernen. Und das Multitasking, letztlich nichts anderes als das ständige Unterbrechen von Aufgaben. Es fordert den Arbeitsspeicher und schwächt die Aufnahme von neuem Wissen.

„Es ist es wichtig, dass wir das Lesen langer Texte als eine unter mehreren Leseformen bewahren und fördern.“ Am 22. Jänner 2019 erschien in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung die „Stavanger Erklärung“, in der 130 europäische Leseforscherinnen und Leseforscher klare Worte fanden. „Da das Bildschirmlesen weiter zunehmen wird, müssen wir dringend Möglichkeiten finden, das tiefe Lesen langer Texte in Bildschirmumgebungen zu erleichtern.“ Und genau hier soll auch das österreichische Projekt „Digitale Schule“ ansetzen. 46 Millionen Euro hat sich der Bund die Anschaffung der Geräte für rund 113.000 Schülerinnen und Schüler im aktuellen Finanzjahr kosten lassen. Die Eltern zahlen einen Selbstbehalt, von dem sie befreit werden können. Das Gerät ist dann im Besitz des Kindes.

Ab dem kommenden Schuljahr gibt es für die 1. bis 3. Klasse Unterstufe zudem das Pflichtfach „digitale Grundbildung“. Eine Wochenstunde, um den Umgang mit der Technik zu erlernen; Experten kritisierten den Lehrplan als „überfrachtet“ – Medienbildung, Anwendungskompetenz und Informatik müssen darin Platz finden. Und die Lehrer aller Fächer müssen die richtige

Didaktik ebenfalls erst lernen. Ein Drittel der österreichischen Lehrer hat mittlerweile eine einschlägige Fortbildung besucht, heißt es aus dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung.

„Was ist die Alternative?“, fragt Martin Bauer, der die Abteilung IT-Didaktik und digitale Medien im Bildungsministerium leitet. „Sollten junge Menschen nicht auch lernen, wie man mit Ablenkung umgeht? Die Lehrperson steuert den Lernprozess und kann auch sagen, jetzt klappen wir die Geräte zu.“

Der Geruch von Büchern

Für die US-Leseforscherin Naomi Baron kommt bei solchen Diskussionen eine Frage zu kurz: Was wollen die Schülerinnen und Schüler? Fragt man sie, bevorzugen sie gedruckte Bücher, erzählt Baron. Denn sie merken selbst, dass sie auf Papier konzentrierter lesen. Und noch etwas zeigen Barons Studien: „15-Jährige schwärmen vom Geruch von Büchern! Das hätte ich mir nie erwartet.“

Dahinter steckt möglicherweise das Konzept der „embodied cognition“, das besagt, dass Eigenschaften des physischen Körpers das Denken beeinflussen. Das kann das Gefühl sein, über einen Bildschirm zu wischen. Oder die Position des Körpers, wenn ein Buch gehalten wird. Oder eben der Geruch von Seiten. In der Leseforschung hat das bislang wenig Beachtung gefunden. Die Stavanger-Erklärung pocht auch hier darauf, das besser zu erkunden.

Lesen ist Kino im Kopf, soll der deutsche Kinderbuchautor Michael Ende gesagt



haben. Braucht das Kopfkino also eine Duftnote? Geht es um das Lernen, scheint die Antwort Ja. Betrifft es Literatur, sieht es anders aus. Damit beschäftigt sich das Forschungsprojekt des Wiener Germanistikprofessors Stocker. Der Fokus liegt auf erzählender Literatur, die in der Freizeit mit verschiedenen Medien gelesen wird. Das Team rund um Annika Schwabe vom Institut für Publizistik der Universität Wien hat im Mai eine Metastudie im Fachjournal *Media Psychology* veröffentlicht. Es kam zu dem Schluss, dass beim Lesen von Literatur das Gerät keinen Unterschied machte. Warum ist es anders als beim Lesen von Texten mit Informationsgehalt? Vielleicht, mutmaßen die Forscher, ist das Lesen von Kurzgeschichten oder Romanen einfacher und lässt mehr kognitive Ressourcen, um mit möglichen Ablenkungen umzugehen. Vielleicht ist hier von Anfang an ein anderes Mindset dabei – man liest aufmerksamer, weil die Handlung interessant ist. Aber macht es langfristig einen Unterschied, ob ein Buch digital oder in Print gelesen wurde? Manche Teilnehmerinnen

und Teilnehmer ihrer Fokusgruppen berichteten, dass sie sich Bücher, die sie digital lasen und die ihnen besonders gut gefielen, als Printexemplare nachkauften, erzählt Stocker. „Viele Menschen sehen ihr Bücherregal als Speicher ihrer Leseerlebnisse und Teil ihrer intellektuellen Geschichte.“

Es ist längst nicht nur Eitelkeit. Schließlich stellt sich auch die Frage, ob die Erinnerung an den Inhalt eine bessere ist, wenn man das Buch immer wieder ansehen kann, es in die Hand nimmt, und ja, auch an ihm riecht. Die Forschung dazu fehlt.

Vielleicht rochen die viktorianischen Tripledecker ja einfach nur gut.

3 Prozent

der in Österreich verkauften Bücher waren 2021 **E-Books** (Quelle: Media Control). Der Anteil stagniert seit Jahren.

90,4 Prozent

der österreichischen Haushalte hatten laut Statistik Austria 2020 **Zugang zum Internet**. 2002 waren es knapp 34 Prozent.

82 Prozent

der über 16-Jährigen in Österreich nutzen regelmäßig ein **Smartphone**.

„Brain Drain“

nennt der US-Forscher Adrian Ward den Effekt eines **Smartphones im Zimmer**: In einem Experiment beeinflusste es die kognitiven Leistungen negativ.

11,9 Stunden

blieben Twitter-Hashtags im Schnitt 2016 in den Top 50; 2013 waren es 17,5 Stunden. Laut einer Studie in *Nature Communications* ein Hinweis darauf, dass die **kollektive Aufmerksamkeit** abnimmt.

Die Recherche wurde mit dem Stipendium *Forschung & Journalismus* der Österreichischen Akademie der Wissenschaften gefördert.

Der Artikel erschien erstmals am 21. Juni 2022 im Falter. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Verlages

Anna Goldenberger, Falter



Professionelle Ausrüstung für den Wald.

GRUBE

07613/44788 | INFO@GRUBE.AT | GRUBE.AT

bezahlte Anzeige

Erster NÖ Genuss-Award

Am 24. und 25. Mai 2023 fand an der Fachschule Warth die Premiere des NÖ Genuss-Awards für Schülerinnen und Schüler der landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) statt.

Es galt ein Buffet, bestehend aus saisonalem Fingerfood, Jourgebäck und Milchmixgetränken, vorzubereiten und zu präsentieren. Dabei waren Teams, bestehend aus je zwei Schülerinnen und Schülern der beiden Fachrichtungen „Betriebs- und Haushaltsmanagement“ sowie „Landwirtschaft“, im Einsatz. Das Team der LFS Unterleiten und LFS Hohenlehen siegte vor der LFS Warth und der drittplatzierten LFS Edelhof.

„Mit dem Wettbewerb wurde den Schülerinnen und Schülern ein passendes Forum geboten, um ihr Organisationstalent sowie kreative Ideen in der Küche und im Service professionell umzusetzen“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Der Genuss-Award leistet einen wertvollen Beitrag, um regionale und saisonale Lebensmittel in den Mittelpunkt der Kulinarik zu stellen. Zudem gratuliere ich allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die tiefes Wissen und praktische Fähigkeiten bewiesen haben. Ein großes Dankeschön geht an das gesamte Schulpersonal der Fachschule Warth, das für das gute Gelingen des Bewerbes gesorgt hat“, so Teschl-Hofmeister.

„Der Wettbewerb wurde an zwei Tagen ausgetragen, denn zuerst galt es Rezepte und Einkaufslisten für fünf Fingerfoods, Jour-



gebäck und einem Milchmixgetränk zu erstellen. Schließlich musste auch das notwendige Geschirr bereitgestellt und die Dekoration des Buffets geplant werden“, informiert Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler. „Am zweiten Tag stand dann für die Teams die Zubereitung der Speisen am Programm. Dabei lautete das Motto ‚Im Land, wo Milch und Honig fließen‘. Auch das Buffet wurde ansprechend dekoriert. Vor geladenen Gästen fand abschließend die Präsentation statt. Die Bewertung nahm eine fachkundige Jury vor“, so Karpf-Riegler.

Am Wettbewerb nahmen die Fachschulen Edelhof, Obersiebenbrunn, Mistelbach, Unterleiten, Hohenlehen und Warth teil. Der NÖ Genuss-Award wird künftig alle zwei Jahre stattfinden.

Text und Fotos: Jürgen Mück

Foto oben: Die strahlenden Sieger der LFS Unterleiten und LFS Hohenlehen

Foto unten links: Der ausgezeichnete 2. Platz ging an die LFS Warth

Foto unten rechts: Die LFS Edelhof holte den 3. Platz





- 1) Jury und das Organisationsteam
- 2) Jury und Festgäste
- 3) Das gesamte Teilnehmerfeld
- 4) Präsentation der Schmankerl
- 5) Köstliche Kreationen

Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit

Am 25. Mai fand an der LFS Warth die Siegerehrung des niederösterreichweiten Ideenwettbewerbes zur Nachhaltigkeit der nÖ. Landwirtschaftsschulen statt. Strahlende Sieger sind die Schülerinnen und Schüler der Weinbauschule Krems, mit ihrem herausragenden Projekt „Aus Brot wird Bier gebraut“.

Brotabfälle werden wiederverwertet und ersetzen einen Teil des Malzes beim Brauen. Der ausgezeichnete 2. Platz geht an die LFS Warth mit dem Projekt „Gemüse und Ei“. Ex aequo den 3. Platz holten die LFS Tullnerbach mit einem Apfel-Projekt und die LFS Warth mit „Zweites Leben für Lebensmittel“.

„Der Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit hat einmal mehr gezeigt, dass der Jugend der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen sehr am Herzen liegt. An den landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich herrscht ein großes Innovationspotenzial, wie die eingereichten Projekte unterstreichen. Es sind leuchtende Beispiele die zeigen, dass die Jugendlichen voller Tatendrang sind“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern zu ihrem Engagement herzlich gratuliert.

„Für die Jugend spielt Umsetzung von Nachhaltigkeit im täglichen Leben eine große Rolle, wie die eingereichten Projekte unterstreichen. Damit tragen die Schülerinnen und Schüler bei, die Umwelt zu schützen und eine lebenswerte Zukunft für kommende Generationen zu gestalten“, erklärt Fachlehrer Martin Schmid, der das Bier-Projekt betreute.

Schülerinnen und Schüler der landwirtschaftlichen Fachschulen waren aufge-



Die Weinbauschule Krems holte den Sieg beim Nachhaltigkeits-Bewerb.

rufen ihre kreativen Ideen zu den Bereichen Lebensmittel und Nachhaltigkeit in Form einer Projektbeschreibung und eines Videos zu präsentieren. Eine Jury bewertet die Projekte nach den Parametern Nachhaltigkeit, Innovation, Umsetzbarkeit und Kreativität. Den Bundesbewerb gewann die LFS Kleßheim (Salzburg) mit dem Projekt „FoodUp“. Den 2. Platz sicherte sich das Bildungszentrum Ehrental (Kärnten) mit dem Projekt „Regenwurm Toni erzählt“. Dritte wurde die LFS Großlobming (Steiermark) mit dem Projekt „Eicheln verarbeiten“.

Text und Fotos: Jürgen Mück



Die LFS Kleßheim (Salzburg) gewann den Bundesbewerb mit dem Projekt „FoodUp“.

Die Platzierungen beim nÖ. Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit

1. Platz: Weinbauschule Krems, Projekt „Aus Brot wird Bier gebraut“. Brotabfälle werden wiederverwertet und ersetzen einen Teil des Malzes beim Brauen.

2. Platz: LFS Warth, Projekt „Gemüse und Ei“. Gemüsebau (Marktgarten) auf kleiner Fläche und Haltung von Weidehühnern. Gemüseabfälle bekommen die Hühner. Verwendung des Gemüses und der Eier in der Schulküche.

3. Platz: LFS Tullnerbach, „Apfel-Projekt“. Nicht geerntete Äpfel von Freunden und Bekannten werden gepflückt und zu Marmelade, Mus und Kompott verarbeitet.

3. Platz: LFS Warth, Projekt „Zweites Leben für Lebensmittel“. Von Supermärkten und Bäckereien der Region werden Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden dürfen, aber noch genießbar sind, bezogen. Daraus werden schmackhafte Gerichte zubereitet, die verkauft werden. Der Erlös wird an Hilfsorganisationen gespendet.



Die Weinbauschule Krems bei der Siegerehrung



Platz 2 ging an die LFS Warth mit dem Projekt „Gemüse und Ei“



Die LFS Tullnerbach sicherte sich mit dem „Apfel-Projekt“ den 3. Platz.



Auch am 3. Platz ist die LFS Warth mit Projekt „Zweites Leben für Lebensmittel“.



Das gesamte Teilnehmerfeld beim Bundesbewerb

Veranstaltung „LAKO-Weitblick“

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) lud am 23. März 2023 zur Veranstaltung „LAKO-Weitblick“ mit Philosophen Christian Dürnberger und Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister in den Panoramasaal der HYPO NÖ in St. Pölten ein.

Dabei beleuchtete Dürnberger das Spannungsfeld von Mensch, Tier und Natur unter der Perspektive der Ethik.

„Ethische Grundsätze wie Nachhaltigkeit, Tierschutz, Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit spielen in der Landwirtschaft eine immer größer werdende Rolle. Dies erfordert einen breiten Dialog zwischen Landwirten, Verbrauchern, Politikern und Experten“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Daher danke ich dem Team der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) für die Ausrichtung der Veranstaltung. Denn mit der ethischen Reflexion unserer Entscheidungen als Konsumentinnen und Konsumenten werden auch die Auswirkungen auf die Landwirtschaft und die Umwelt bewusst gemacht“, so Teschl-Hofmeister.

Philosoph Christian Dürnberger betonte in seinem Vortrag, dass es weniger darum geht zu klären was moralisch richtig oder falsch ist und wie jemand unbedingt zu handeln hat. Vielmehr versuchte er moralische Kontroversen zu beschreiben, um sie besser zu verstehen. Laut Dürnberger ist die Ethik nicht das Predigen moralischer Gewissheiten, sondern das Reflektieren moralischer Ungewissheiten und das Strukturieren von Konflikten. „Ein zentrales ethisches Problem besteht darin, wie Landwirtschaft betrieben werden soll, um die Bedürfnisse der Gesellschaft zu erfüllen, ohne dabei die Umwelt zu schädigen oder Tierleid zu verursachen“, betont Christian Dürnberger. „Auf der einen Seite steht die Notwendigkeit Nahrungsmittel für eine wachsende Bevölkerung zu pro-



LAKO-Leiterin Martina Piribauer, Philosoph Christian Dürnberger, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Abteilungsleiter Helmuth Sturm

duzieren und die Lebensgrundlage von Bäuerinnen und Bauern sowie deren Familien zu sichern. Auf der anderen Seite stehen die Interessen der Gesellschaft an einer gesunden und nachhaltigen Lebensmittelversorgung sowie der Schutz von Tieren und Umwelt“, so Dürnberger.

Die Erwartungen an die Landwirtschaft spiegeln zentrale gesellschaftliche Werte wider und sind dementsprechend hoch angesiedelt. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist eine dialogorientierte Kommunikation und die Identifikation der Bäuerinnen und Bauern mit den selbst erzeugten Produkten notwendig. Dabei ist der direkte Kontakt mit den Kundinnen und Kunden entscheidend, um gegenseitiges Vertrauen aufzubauen.

Jour fixe „LAKO-Weitblick“

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) veranstaltet jährlich das Jour fixe „LAKO-Weitblick“, bei dem neue Perspektiven der Bildung und Gesellschaft im Mittelpunkt stehen. Die Veranstaltung wurde von LAKO-Leiterin Martina Piribauer moderiert. Für die musikalische Umrahmung sorgten Schüler der Bergbauerschule Hohenlehen. Beim anschließenden Buffet wurden selbst erzeugte Schmankerl der landwirtschaftlichen Fachschulen serviert und Wein und Fruchtsäfte der NÖ Landesgüter ausgeschenkt.



Zur Person Dürnberger

Christian Dürnberger ist Doktor der Philosophie und hat darüber hinaus Kommunikationswissenschaften studiert. Seine gegenwärtigen Arbeitsschwerpunkte sind Fragen der angewandten Ethik in der Landwirtschaft wie der Veterinärmedizin. Seit über einem Jahrzehnt arbeitet er zu diesen Themenfeldern an verschiedenen Forschungsinstitutionen und Universitäten in Deutschland wie in Österreich. Zu seinen bekanntesten Büchern zählen „Ethik für die Landwirtschaft“ (2020), „Ein Roadtrip durch die Geschichte der Philosophie“ (2022), „Moralische Herausforderungen der Veterinärmedizin in der Nutztierhaltung“ (2022) und „Natur als Widerspruch. Die Mensch-Natur-Beziehung in der Kontroverse um die Grüne Gentechnik“ (2019).

Text und Fotos: Jürgen Mück



ALLBÖ-Tagung zur Digitalisierung

Am 27. April 2023 fand die Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft der landwirtschaftlichen und hauswirtschaftlichen LehrerInnen sowie BeraterInnen Österreichs (ALLBÖ) an der Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra statt.

Dabei wurde der Vorstand neu gewählt. Abteilungsvorständin Rosina Neuhold wurde als Vorsitzende und Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler als Geschäftsführerin für eine weitere Funktionsperiode bestätigt. Im Mittelpunkt der bundesweiten Tagung standen weiters die Themenbereiche Digitalisierung und Wertschätzung in und an der Hauswirtschaft. Zudem wurde das Jubiläum 110 Jahre Ausbildung in der Hauswirtschaft mit einem historischen Rückblick gewürdigt.

Buchautorin und Reinigungs-Expertin Andrea Pfleger sprach über „Digitalisierung und Wertschätzung in der Hauswirtschaft“. Sie ist seit über 20 Jahren eine anerkannte Housekeeping-Expertin und Trainerin für den Bereich Hygiene- und Qualitätsmanagement. „Die Anforderungen an die Reinigungskräfte sind in den letzten Jahren gestiegen – nicht zuletzt, weil die Ansprüche der Gäste höher geworden sind. Aber auch die Digitalisierung hat im Housekeeping, wie in vielen anderen Bereichen, einen rasanten Einzug gehalten“, erklärt Andrea Pfleger. „Dabei muss man sich bewusst machen, dass die Reinigung ein Handwerk ist, das Fachwissen verlangt. Neben der effektiven und effizienten Pflege wird der Fokus immer

stärker auf die Nachhaltigkeit und die Ressourcenschonung gelegt“, so Pfleger. Am professionellen Reinigungsmanagement hängt vielfach das Wohlfühlen der Gäste und somit der gute Ruf des Hauses. Daher bedarf es einer Imageverbesserung dieses Dienstleistungssektors.

Digitaler Hygienemanager

Im Zuge der Veranstaltung wurde „NOA – der digitale Hygienemanager“ vorgestellt. Dabei handelt es sich um eine Weblösung eines Unternehmens aus Tirol, die Abläufe im Hygiene- und Reinigungsbereich vereinfacht und optimiert. Mit dieser ganzheitlichen Prozesslösung werden geplante und bereits durchgeführte Arbeitsschritte am Handy oder Computer übersichtlich dargestellt.



Reinigungs-Expertin Andrea Pfleger



Abteilungsvorständin Rosina Neuhold, Reinigungs-Expertin Andrea Pfleger, Landesschulinspektor i.R. Herbert Reiter und Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler

Jubiläum 110 Jahre Ausbildung in der Hauswirtschaft in Österreich

Landesschulinspektor i.R. Herbert Reiter würdigte das Jubiläum 110 Jahre Ausbildung in der Hauswirtschaft mit einem historischen Rückblick. „Die Wiege der Ausbildung der ersten Fachlehrerinnen für landwirtschaftliche Haushaltungsschulen stand an der Landwirtschaftlichen Frauenschule Otterbach (Oberösterreich). Hier wurden die künftigen Pädagoginnen der Hauswirtschaft in einem zweijährigen Lehrgang ausgebildet“, informiert Hofrat Herbert Reiter. „Im Jahr 1913 legten die ersten Absolventinnen die Lehramtsprüfung an der Hochschule für Bodenkultur in Wien ab. Dies ist also die Geburtsstunde der professionellen Ausbildung von Lehrerinnen im weiten Bereich der Hauswirtschaft“, so Reiter.

Text und Fotos: Jürgen Mück



Der neu gewählte ALLBÖ-Vorstand mit den Vortragenden



Zwei Schülerinnen stellten den digitalen Hygienemanager vor.



Was braucht die Kuh, um gute Milch zu geben? Wie wird das Schwein sauglücklich? Wie hängen Tiergesundheit und Fleischqualität zusammen? Und warum streicheln wir eigentlich die einen und essen die anderen Tiere?

Finde es beim **Lehrgang „Tier & Wir“ der Science Academy Niederösterreich** heraus: Wissenschaftler:innen der Veterinärmedizinischen Universität Wien zeigen dir das spannende Feld der Tiermedizin und Lebensmittelsicherheit! Neben Einblicken in die Praxis der Nutztierhaltung und den Forschungsalltag erfährst du auch mehr über die enge Zusammenarbeit der Wissenschaft mit Lebensmittelproduzenten.

Teile des Lehrganges finden an der VetFarm der Veterinärmedizinischen Universität Wien in Pottenstein statt, wo du selbst praktisch arbeiten und in den Arbeitsalltag von Tierärzt:innen hinein schnuppern wirst.

- **Wer kann mitmachen?** Jugendliche zw. 14 und 16 Jahren
- **Was wird geboten?** 15 Workshops verteilt von Februar 2024 bis Juni 2025 und jeweils eine betreute Sommerwoche
- **Wann geht's los?** Bei einem Kick-off-Wochenende im Jänner 2024
- **Wo gibt's alle Infos?** Auf der Website der Science Academy Niederösterreich, ein Angebot der Abteilung Wissenschaft und Forschung des Landes Niederösterreich



https://www.noee.gv.at/noee/Wissenschaft-Forschung/Science_Academy_Niederoesterreich.html

Jetzt bewerben!
Bewerbungsfrist:
bis 15. Oktober 2023

Bergbauernschule Hohenlehen holt Bundessieg beim Braunvieh

An der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Weitau (Tirol) wurde der bundesweite Tierbeurteilungsbewerb der Landwirtschaftsschulen veranstaltet. Dabei gingen 31 Teams von 26 Landwirtschaftsschulen aus ganz Österreich mit über 120 Schülerinnen und Schülern an den Start, die ihr Wissen rund um die praktische Rinderzucht eindrucksvoll unter Beweis stellten.

Den Einzelsieg beim Braunvieh sicherte sich Lukas Theurezbacher von der Bergbauernschule Hohenlehen und ist nun Bundes-Champion der Tierbeurteilung.

„Ich gratuliere herzlich Lukas Theurezbacher, den frisch gekürten Champion der Tierbeurteilung, der mit fachlichem Wissen und professioneller Arbeit mit den Tieren beeindruckte“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die praxisorientierte Nachwuchsarbeit an den landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich zeigt, dass die Landwirtschaft auch künftig in guten Händen liegt“, so Teschl-Hofmeister.

„Beim Bewerb galt es das äußere Erscheinungsbild der Kühe möglichst exakt zu beurteilen und Folgerungen für die Zucht und Genetik abzuleiten. Diese Analyse der Stärken sowie Schwächen hat einen wesentlichen Einfluss auf die Haltung der Tiere“, informiert Tierzuchtlehrerin Maria Ottenschläger von der Fachschule Hohenlehen. Dieses Know-how ist für die Jungzüchterinnen und Jungzüchter die Basis für die künftige Arbeit in der Rinderzucht.

Text: Jürgen Mück



Maria Ottenschläger, Braunvieh-Sieger Lukas Theurezbacher und Direktor Peter Prietl



Tierzuchtlehrerin Maria Ottenschläger, Braunvieh-Sieger Lukas Theurezbacher, Direktor Leo Klaffner und Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Niederösterreich



Praxislehrer Alexander Danner, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Schülerin Verena Karner (Staatsmeisterin im Kettenwechseln), Schüler Gabriel Resch (drei Medaillen), Schüler Stefan Daurer (Silbermedaille) und Direktor Leo Klaffner



Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratuliert dem gesamten Forst-Team der Fachschule Hohenlehen zum Vize-Staatsmeistertitel.

Hohenlehen ist Vize-Staatsmeister der Waldarbeit

Bei der Staatsmeisterschaft der Waldarbeit in Tamsweg (Salzburg) holte das Team der Bergbauernschule Hohenlehen den 2. Platz und ist somit Vize-Staatsmeister.

Als Draufgabe sicherte sich Schülerin Verena Karner in der Disziplin Kettenwechseln, mit der Rekordzeit von nur elf Sekunden, den 1. Platz. Ebenfalls beim Kettenwechseln gab es für Schüler Stefan Daurer die Silbermedaille. Drei Wochen zuvor holte Schüler Gabriel Resch aus dem Ybbstal bei der international besetzten Alpe-Adria-Waldolympiade in Kärnten Gold, Silber und Bronze.

Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratulierte herzlich zu den Erfolgen: „Besonders danke ich den Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrerinnen und Lehrern, die mit viel Einsatz für den Wettkampf trainierten. Nur mit hohem Engagement des gesamten Schulteams sind solche Spitzenleistungen möglich. Die Erfolge bestätigen einmal mehr die hohe Ausbildungsqualität an der Bergbauernschule Hohenlehen, die als forstliches Bildungszentrum österreichweit bestens etabliert ist. Besonders erfreulich ist, dass immer mehr junge Frauen in der früheren Männerdomäne der Waldarbeit Einzug halten und ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen.“

„Das Team aus Hohenlehen musste sich nur der Forstfachschule Traunkirchen geschlagen geben und verwies die Höhere Schule für Forstwirtschaft Bruck an der Mur auf den 3. Platz. Damit wiederholten wir die Meisterleistung, denn bereits vor vier Jahren waren wir Vize-Staatsmeister der Waldarbeit“, freut sich Direktor Leo Klaffner. „Ein besonderer Dank geht an Praxislehrer Alexander Danner und Fachlehrer Ewald Gill, die mit den Schülerinnen

und Schülern trainierten und sie bei den Wettbewerben betreuten“, so Klaffner. Das Interesse der Jugendlichen am fachlich richtigen Einsatz der Motorsäge ist nicht hoch genug zu schätzen, denn die Waldarbeit zählt zu den anspruchsvollsten und auch gefährlichsten Tätigkeiten in der Land- und Forstwirtschaft.

Text und Fotos: Jürgen Mück



bezahlte Anzeige

LFS Hollabrunn mit „Sustainability Award“ ausgezeichnet

Nachdem die Juniorfirma der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn den Titel als beste Junior-Company Niederösterreichs erfolgreich verteidigen konnte, holte sie auch noch bei der Internationalen Handelsmesse in Wien den „Sustainability Award“.

Die jungen Unternehmerinnen und Unternehmer führen die Firma mit dem klingenden Namen „Insecto-grain“ und haben sich ganz der biologischen Zucht von Mehlwürmern verschrieben. Das daraus erzeugte Mehl wird für die Herstellung von Backmischungen sowie Crackern verwendet. Insekten gelten für die Sicherung der weltweiten Ernährung als Hoffnungsträger.

„Die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Hollabrunn zeigen eindrucksvoll, dass sie ein innovatives Unternehmen auf die Beine stellen können, welches auch die Umwelt schont. Dabei wird die Nachhaltigkeit als Unternehmensprinzip mit einer zündenden Geschäftsidee in der Praxis umgesetzt“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die herzlich zu den Auszeichnungen gratuliert. „Es ist beeindruckend, dass sich die Auszubildenden der LFS Hollabrunn jedes Jahr auf das harte Parkett der Wirtschaft wagen und dabei wertvolle Erfahrungen für das eigene Berufsleben sammeln können. Zudem ist die Erfolgsserie erstaunlich. In den letzten zehn Jahren erhielten die Juniorfirmen der Fachschule Hollabrunn 30 Auszeichnungen. Besonders danke ich



V.l.n.r.: Angelina Lobenhofer, Ilo Buschbacher, Fachlehrerin Martina Mayerhofer, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Salvador Huber und Nina Fichtinger

Fachlehrerin Martina Mayerhofer, die den Jugendlichen so umsichtig zur Seite steht“, so Teschl-Hofmeister.

„Der Mehlkäfer ist das erste Insekt, das in der Europäischen Union eine Zulassung als neuartiges Lebensmittel erhalten hat. Die getrocknete Larve gilt als proteinreich

und wird als Ganzes oder gemahlen verkauft“, informiert Fachlehrerin Martina Mayerhofer. „Der vierte Jahrgang des Ausbildungszweiges Kleintierhaltung griff die Idee der Speiseinsekten auf und startete eine eigene Bio-Mehlwurmzucht. Innerhalb von rund sechs Monaten sind die Würmer voll entwickelt und können zu Mehl verarbeitet werden. Daraus werden fertige Backmischungen hergestellt. Auch Muffins, Cracker und Cookies sind inzwischen im Sortiment“, so Mayerhofer, die den Schülerinnen und Schülern beratend zur Seite steht.

Der Verkauf der Bio-Produkte erfolgt unter anderem im schuleigenen Hofladen, der während der Schulzeit jeden Freitag im Schuljahr von 8.30 Uhr bis 11.30 Uhr sowie von 12.30 Uhr bis 16.30 Uhr geöffnet hat.

Text und Foto: Jürgen Mück



marzek
etiketten + packaging

Nur die Natur verpackt besser.
edel & nachhaltig

ETIKETTEN	DESIGN
FEINKARTONAGEN	TT-DRUCKER
FLEXIBLES	ETIKETTIERTECHNIK

www.marzek.at

Landesweingut Retz siegt bei Znaimer Weinkost

Der fruchtig-süße Gewürztraminer Beerenauslese 2021 des Landesweingutes Retz setzt seine Erfolgsserie fort: Bei der Znaimer Weinkost wurde der beliebte Aperitif zum besten Weißwein aus Österreich gekürt. Zwischen den beiden Weinbaugebieten Retz und Znaim bestehen historisch bedingt seit Langem enge Kontakte.

Die NÖ Landesweingüter leisten mit dem Sieg im benachbarten Znaim einen wichtigen Beitrag für den internationalen Erfolg des Weinlandes Niederösterreich, das Tradition und Innovation auf höchstem Niveau vereint. Mit der erforderlichen Balance zwischen Natur und moderner Kellertechnik ist es Kellermeister Leopold Wurst und seinem Team gelungen dieses Wein-Meisterstück zu kreieren“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die herzlich zur hohen Auszeichnung gratuliert. Bei der Znaimer Weinkost nahmen rund 600 Weine teil. Davon waren rund 100 aus Österreich dabei.

„Mit dem Gewürztraminer hat das Landesweingut Retz einen ganz besonderen Wein gekeltert, der regelmäßig ausgezeichnet wird. So wurde er schon dreimal als SALON-Wein gekürt. Dem Jahrgang 2018 gelang sogar der SALON-Bundessieg. Dies ist die Elite der besten Weine Österreichs“, freut sich Abteilungsleiter Stefan Amon. „Die Prämierung unterstreicht den hohen Stellenwert der Weinbauausbildung im Weinviertel und die fachliche Kompetenz am Landesweingut Retz. Dies kommt auch der Ausbildung der Schülerinnen und Schüler zugute. Ein besonderer Dank gilt dem Weinbaulehrer Florian Hanousek und dem Kellermeister Leopold Wurst, deren fachkundige Arbeit diesen Erfolg erst möglich machte“, so Amon.



Weinbaulehrer Florian Hanousek, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Kellermeister Leopold Wurst und Abteilungsleiter Stefan Amon mit dem prämierten Wein

„Der Gewürztraminer Beerenauslese 2021 besticht mit einer Färbung wie lieblich funkelndes Weißgold und duftet herrlich intensiv nach Rosen. Am Gaumen ist er ausgewogen und gehaltvoll mit einem fruchtig-samtigen und extrem langen Abgang“, beschreiben Kellermeister Leopold Wurst und Weinbaulehrer Florian Hanousek den Siegerwein.

Der Weinverkauf an der Fachschule Hollabrunn findet Montag bis Freitag von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr statt.

Detaillierte Informationen auf der Schul-Website www.lfs-hollabrunn.ac.at.

Bestellung online über: www.noe-landesweingueter.at.

Text und Foto: Jürgen Mück



ALLES WIE GEPLANT...

Rund um Haus und Hof. Lehner Systembau GmbH



www.lehnerbau.at
T: 02764 2550


NÖ Landesweine bei Ski-Weltcup

Bei den beiden FIS-Riesentorläufen der Damen am 27. und 28. Dezember am Hirschenkogel wurden die NÖ Landesweine erstmals im VIP-Bereich ausgedient. „Es war eine einmalige Gelegenheit das sportbegeisterte Publikum bei diesem Großereignis auf die blau-gelben Landesweine aufmerksam zu machen. Anlässlich des Jubiläums 100 Jahre Niederösterreich wurden zwei Wein-Sondereditionen gekeltert, die beim Rennspektakel kredenzt wurden“, freut sich Kellermeisterin Judith Hartl. „Die Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Semmering servierten den VIP-Gästen im Bereich ‚Ski Austria Friends Semmering‘ einen Kremstal DAC, Grünen Veltliner 2021 aus dem NÖ Landesweingut Krems und einen Zweigelt 2020 Klassik aus dem NÖ Landesweingut Retz“, so Hartl, die sich vor Ort von der gut präparierten Piste am Zauberberg überzeugen konnte.



Foto: NÖ Landesweingüter

Norbert Krausner (Vizepräsident des Wintersportvereins Semmering), Kellermeisterin Judith Hartl und Franz Steiner (Präsident WSV Semmering) präsentieren die Jubiläumsweine am Fuße des Hirschenkogels.

NÖ Jubiläumsweine

Der Jubiläumswein Grüner Veltliner Kremstal DAC 2021, vom Landesweingut Krems, repräsentiert das Weinland Niederösterreich geschmacklich in seiner Vielfalt. Der Wein besticht hellgelb mit würzig animierender Säure und wirkt vielschichtig am Gaumen mit langem Abgang. Der zweite Jubiläumswein ist ein Zweigelt 2018 vom Landesweingut Retz. Er ist klassisch ausgebaut und durch eine kräftige Weichsel-Kirschnote in der Nase und einer angenehmen weichen Tanninstruktur charakterisiert.

Text: Jürgen Mück



NÖ Landesweine bei Filmfestspielen in Cannes

Bei der 76. Ausgabe der Filmfestspiele in Cannes waren die edlen Tropfen der blau-gelben Landesweingüter samt den prämierten Schmankerln der Landwirtschaftsschulen wieder fix im Programm vertreten. Im Pavillon der Austrian-Film-Commission wurden Wein, Sekt und Delikatessen aus Nieder-

österreich den Filmschaffenden sowie den Festivalgästen serviert.

„Bei diesem bedeutendsten Filmfestival der Welt waren die edlen Tropfen der NÖ Landesweingüter wieder als Botschafter für die österreichische Kultur bereits zum neunten Mal vertreten“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Dank der guten Zusammenarbeit mit der Austrian-Film-Commission ist es schon zur Tradition geworden, dass Wein und Schmankerl der NÖ Landwirtschaftsschulen an der Côte d'Azur vertreten sind“, so Teschl-Hofmeister.

„Die Präsentation der NÖ Landesweine beim Filmfestival in Cannes ist eine einmalige Gelegenheit, um Filmschaffende

sowie das Publikum auf das Land Niederösterreich mit seiner kulturellen und landschaftlichen Vielfalt aufmerksam zu machen. Beim weltweit wichtigsten Filmmarkt vertreten zu sein, ist eine unbezahlbare Werbung für den Tourismus und das Filmland Österreich“, so Teschl-Hofmeister.

„Im Österreich-Pavillon, einem beliebten Treffpunkt der Filmschaffenden an der Strandpromenade in Cannes, werden während der Filmfestspiele Wein, Sekt und Frizzante der vier NÖ Landesweingüter Hollabrunn, Krems, Mistelbach und Retz ausgedient. Zudem werden prämierte Schmankerl der Landwirtschaftsschulen serviert. Die Austrian-Film-Commission ist dabei unser Kooperationspartner“, betont Kellermeisterin Judith Hartl.



V.l.n.r.: Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und NÖ Kellermeisterin Judith Hartl

Text und Foto: Jürgen Mück

Goldene Stamperl bei Ab-Hof-Messe

Bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg gab es für die Produkte der nö. landwirtschaftlichen Fachschulen einen wahren Medaillen-Regen.

Gleich 38 Auszeichnungen holten die blau-gelben Fachschulen. Spitzenreiter sind die Fachschule Pyhra mit zwei Goldenen Stamperln für den Tresterbrand und den Himbeerlikör sowie die Fachschule Warth mit einem Goldenen Stamperl für den Traubenbrand sowie der Goldenen Honigwabe für den Lindenblütenhonig.

„Die zahlreichen Auszeichnungen bestätigen die hohen Standards bei der Herstellung von Lebensmitteln an den landwirtschaftlichen Fachschulen. Die Veredelung bäuerlicher Spezialitäten findet hier auf höchster Stufe statt“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die zu den Erfolgen herzlich gratuliert. „Diese Prämierungen stärken die Ausbildungsqualität an den Fachschulen und kommen maßgeblich dem prakti-

schen Unterricht der Schülerinnen und Schüler zugute“, so Teschl-Hofmeister.

„Die handwerklich hergestellten Edelbrände bestehen ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen und fangen damit den harmonischen Geschmack der Natur ein. Damit die Erzeugung dieser bäuerlichen Spirituosenspezialitäten optimal gelingt, ist eine moderne Destillationsanlage notwendig“, betonen Direktor Josef Sieder (LFS Pyhra) und Fachlehrer Karl Stückler (LFS Warth). „Neben der technischen Ausstattung benötigt man vollreifes Obst für die Maische, um qualitativ hochwertige Schnäpse zu erzeugen. Zudem ist sehr viel Erfahrung, was das passende Timing und den richtigen Temperaturverlauf beim Brennen betrifft, gefragt“, so Sieder und Stückler.

38 Auszeichnungen holten die nö. landwirtschaftlichen Fachschulen

Für die LFS Pyhra gab es das Goldene Stamperl jeweils für den Tresterbrand und den Himbeerlikör. Die LFS Warth holte mit dem Traubenbrand das Goldene Stamperl und die Goldene Honigwabe für den Lindenblütenhonig (die Auszeich-

nung erfolgte schon bei der Bio-Messe im November 2022). Insgesamt erhielt die Fachschule Warth neun Auszeichnungen, darunter zweimal Gold für den Apfelsaft und einmal für den Apfel-Weichsel-Saft. Für die Fachschule Pyhra gab es acht Prämierungen. Unter anderem Gold für den Zigarrenbrand und Silber für den Apfel-Holunder-Saft.

Die LFS Mistelbach holte fünf Medaillen. – Gold gab es für die Rohwürstel mit Knoblauch und die Hausblunzn. Ebenfalls fünfmal Edelmetall gab es für die LFS Hohenlehen. – Mit Gold wurden die Rohpökel-Spezialität Osso Collo, der Hirschschinken und die Hausblunz'n nach Omas Rezept ausgezeichnet. Mit fünf Medaillen wurde die LFS Gießhübl prämiert. – u.a. Gold für den Apfelsaft. Insgesamt vier Medaillen, darunter Gold für die Käsekrainer und die Blutwurst, holte die LFS Oberiebenbrunn. Für die Fachschule Edelhof gab es Gold für das geräucherte Welsfilet und Silber für die Weißwurst vom Wels. Die prämierten Produkte können direkt in den Hofläden der jeweiligen Fachschule gekauft werden.

Text und Fotos: Jürgen Mück



Direktor Josef Sieder (LFS Pyhra), Fachlehrer Karl Stückler (LFS Warth), Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Destillateur Johann Schiefer (LFS Pyhra) präsentieren die Auszeichnungen.



LFS Pyhra bei der Ab-Hof-Messe



Auszeichnungen für Hohenlehen



Medaillen für Gießhübl

Trockensteinmauern als globales immaterielles Kulturerbe

Vor zwei Jahren wurde das Trockensteinmauern als traditionelles österreichisches Handwerk in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.

Nun geht man einen Schritt weiter und will diese Handwerkstechnik nach der nationalen Anerkennung nun auch als globales immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkennen lassen. Am 29. März 2023 wurde der Antrag dafür der UNESCO übergeben. Österreich unterzeichnete gemeinsam mit Andorra, Belgien, Irland und Luxemburg in Paris das Ansuchen für die Erweiterung der „Repräsentativen Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit“.

Die Initiative wird maßgeblich von Land-Impulse-Leiter Rainer Vogler und der Trockensteinmauern-Schule unterstützt. „Wir konnten rund 60 Unterstützungserklärungen von Firmen, Körperschaften, Institutionen und Handwerkern sammeln. Die Fotos unserer Workshops mit Kindern und Jugendlichen unterstreichen die Le-



Feierliche Überreichung des Antrages an die UNESCO in Paris

bendigkeit des Kulturerbes genauso wie die 225 Kurse zum Trockensteinmauern, die in ganz Österreich viele Landschaftsgärtner, Baufirmen und Landwirte absolvierten“, betont Rainer Vogler.

Die fünf Länder präsentierten in Paris die Bildungsarbeit und die Kurstätigkeit rund um das alte Handwerk. Auch ein gemeinsam erstellter Film über das Trockensteinmauern wurde vorgeführt. Jetzt ist Geduld gefragt, denn das UNESCO-Komitee wird voraussichtlich erst bei der Sitzung im Dezember 2024 über die Aufnahme der Kunst des Trockensteinmauerns in die Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit entscheiden.

Text: Rainer Vogler

Die Trainer der Trockensteinmauern-Schule präsentieren die Gründungsurkunde.



Foto: Trockensteinmauern-Schule Austria

Verabschiedung von Bildungsdirektor Johann Heuras

Im Rahmen der DirektorInnen-Konferenz auf der Schwarzalm bei Zwettl wurde der ehemalige Bildungsdirektor Johann Heuras offiziell von den nö. landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen verabschiedet.

Mit 31. Oktober 2022 trat Johann Heuras als Bildungsdirektor von Niederösterreich seinen wohlverdienten Ruhestand an. Ihm folgte der bisherige Leiter des Präsidialbereichs der Bildungsdirektion und stellvertretende Bildungsdirektor, Karl Fritthum, nach. Der Mostviertler Heuras war nach seinen

politischen Funktionen als Landesrat für Bildung und Sport von 2009 bis 2011 und als Zweiter Landtagspräsident im Jahr 2015 zum Amtsführenden Präsidenten des NÖ Landesschulrats bestellt worden. 2018 wurde er von Bundesminister Heinz Fassmann ins neu geschaffene Amt des NÖ Bildungsdirektors berufen.

Direktor Klaffner ist BOKU-Ehrenbürger

Im Rahmen einer akademischen Feier im Gregor-Mendel-Haus in Wien wurde am 27. April 2023 dem Direktor der Fachschule Hohenlehen, Leo Klaffner, der Titel „Ehrenbürger der Universität für Bodenkultur Wien“ verliehen.

An der LFS Hohenlehen finden seit 1967 Vermessungsübungen der BOKU mit Studierenden der Forstwirtschaft sowie Studierenden der Kulturtechnik zu Lande und zu Wasser statt. Direktor Leo Klaffner war seit 40 Jahren als Lehrer der Bergbauernschule Hohenlehen und seit 24 Jahren als Direktor der Schule stets um die gute Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur bemüht. Über 8.000 Absolventinnen und Absolventen der BOKU haben in diesen 56 Jahren die Vermessungsübungen in Hohenlehen absolviert und stellten dem Ambiente, der Unterkunft und Verpflegung immer wieder ein besonders gutes Zeugnis aus. Direktor Klaffner und der Betreuer der Feldarbeiten seit 2000, Reinfried Mansberger, haben in diesen Jahren nicht nur besonders gut zusammengearbeitet, sondern sind in den Jahren auch zu sehr guten Freunden geworden.

Die Auszeichnung von Direktor Leo Klaffner durch das Rektorat der Universität für Bodenkultur ist auch eine Würdigung der Arbeit aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Hohenlehen zum Wohle der Studierenden und Lehrenden der BOKU in all den Jahren. In seiner Dankesrede betonte Klaffner unter anderem: „Es stimmt, dass Hohenlehen das am besten vermessene Gebiet in Österreich ist.“

Text und Fotos: BOKU Wien



Akademische Feier für BOKU-Ehrenbürger Klaffner

Foto oben schräg: Überreichung der Urkunde durch Rektorin Eva Schulev-Steindl



*Foto links:
Verabschiedung von Bildungsdirektor a.D. Johann Heuras durch Abteilungsleiter-Stellvertreterin Cornelia Hofer, Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler und Landes-schulinspektor Karl Friewald*

*Foto rechts:
Direktorenklausur auf der Schwarzalm bei Zwettl*

Foto: LFS NO



Foto: Gerhild Drautinger

Hochschullehrgang „Schulen professionell führen“

Den ersten Hochschullehrgang „Schulen professionell führen“ (60 ECTS) schlossen Veronika Schreder, Verena Kucera-Hirzinger, Martina Piribauer, Johannes Reiterlehner und Arno Kastelliz an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik erfolgreich ab. Besondere Schwerpunkte des viersemestrigen Lehrgangs wurden auf die Personal- und Teamentwicklung sowie das Qualitätsmanagement gelegt. Die Zertifikate wurden am 13. Dezember an der Hochschule in Wien feierlich verliehen. Die AbsolventInnen sind nun bestens gerüstet die Leitung und Administration von landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen zu übernehmen.



Foto: Stephanie Mainhardt/HUP

V.l.n.r.: Landesschulinspektor Karl Friewald, Lehrgangsleiterin Barbara Grötz, Abteilungsvorstand Arno Kastelliz, Direktorin Veronika Schreder, Direktor Johannes Reiterlehner, Abteilungsvorständin Verena Kucera-Hirzinger, Abteilungsvorständin Martina Piribauer, Vizerektorin Elisabeth Hainfellner und Rektor Thomas Haase

Ski- und Snowboardmeisterschaft

Am 2. März 2023 wurde bei strahlendem Wetter und sehr guten Pistenverhältnissen die 17. Alpine Ski- und Snowboardmeisterschaft der landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) am Hochkar bei Göstling an der Ybbs ausgetragen.

Exakt 166 Schülerinnen und Schüler der Fachschulen Edelhof, Hohenlehen, Hollabrunn, Krems, Langenlois, Tullnerbach und Unterleiten nahmen an den Rennen teil. Ausgetragen wurde jeweils ein Durchgang im Riesentorlauf mit Ski und Snowboard der Mädchen und Burschen. Die Siegerehrung nahm Landtagsabgeordneter Anton Erber in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner vor.

Den Sieg im Riesentorlauf Ski alpin bei den Burschen sicherte sich Gabriel Resch (LFS Hohenlehen) mit einer Tagesbestzeit von 40,11 Sekunden vor Mathias Luckner (Gartenbauschule Langenlois) und Adrian Hochreiter (LFS Hohenlehen). Bei den Mädchen siegte Lina Angeli (LFS Tullnerbach) mit einer Zeit von 43,90 Sekunden vor Paula Schneßl (LFS Unterleiten) und der Drittplatzierten Paula Swoboda (LFS Tullnerbach).



Fotos: Jürgen Mück

Landesschulinspektor Karl Friewald, Direktorin Gertrude Grünsteidl, Bürgermeister Friedrich Fahrnberger (Göstling), Sieger Gabriel Resch (LFS Hohenlehen), Siegerin Lina Angeli (LFS Tullnerbach) und Landtagsabgeordneter Anton Erber

Das Snowboard-Rennen der Mädchen dominierte Tamara Aigner mit einer Rennzeit von 54,12 Sekunden und holte Gold für die LFS Unterleiten. Den 2. Platz belegte Luise Ensbacher (LFS Tullnerbach) und Dritte wurde Julia Obritzhauser von der Weinbauschule Krems. In der Disziplin Snowboard bei den Burschen holte Nico Wurz (Gartenbauschule Langenlois) Gold. Der Wanderpokal geht traditionell an jene Schule, die mit ihrem Team am nächsten bei der Durchschnittszeit aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer liegt. Diesmal glückte es den Läuferinnen der LFS Unterleiten den Mittelwert zu treffen. Beim Skirennen der Lehrkräfte holten Helmut Käfer (LFS Hohenlehen) und Barbara Hobinger (LFS Unterleiten) jeweils Gold.



„Es macht wirklich Spaß und Freude die Begeisterung für den Sport bei den Schülerinnen und Schülern mitzerleben. Die Rennläuferinnen und Rennläufer zeigten viel Einsatz und technisches Können. Zudem gab es im Rennverlauf keine Verletzungen“, betont Landesschulinspektor Karl Friewald. „Ein großes Dankeschön geht an den Schiclub Göstling-Hochkar und die Hochkar Bergbahnen für die gute Zusammenarbeit“, so Friewald.



Landesschulinspektor Karl Friewald, Bürgermeister Friedrich Fahrnberger (Göstling), Sieger Nico Wurz (Gartenbauschule Langenlois), Siegerin Tamara Aigner (LFS Unterleiten) und Landtagsabgeordneter Anton Erber



Direktorin Gertrude Grünsteidl (Mitte mit roter Jacke) freut sich mit den Schülerinnen und Lehrerinnen der LFS Unterleiten über den Wanderpokal.

Wussten Sie, dass Sie jeden Tag Produkte benutzen, in denen Stärke der AGRANA Stärke GmbH enthalten ist?



Die hergestellten Produkte werden sowohl in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie als auch in technischen Bereichen, wie in der Papier- und Baustoffindustrie, verwendet. Aufgrund unserer Produktvielfalt, Innovationen und unserem motivierten AGRANA-Stärke Team sind wir ein sicherer Arbeitgeber mit langfristigen Karriereöglichkeiten.



www.agrana.com



Das Turnier der Burschen gewann der Edelhof.



Bei den Mädchen siegte das Team von Tullnerbach.

Fotos: LFS Warth

Volleyballturnier der nÖ. Landwirtschaftsschulen

Das Volleyball-Turnier der landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich wurde am 19. April 2023 an der Gartenbauschule Langenlois ausgetragen.



Sieben Fachschulen nahmen mit 17 Teams am Turnier teil. Gespielt wurde auf einen gewonnenen Satz bis 15 Punkte mit mindestens zwei Punkten Differenz für den Sieger.

Beim Mixed-Bewerb bestand ein Team jeweils aus drei Mädchen und drei Burschen. Warth überzeugte mit einer tollen Leistung aller Spielerinnen und Spieler und holte somit den NÖ Landesmeister-

titel. Auf Platz 2 rangiert die LFS Langenlois und den 3. Platz gab es für die LFS Obersiebenbrunn. Das Turnier der Burschen gewann der Edelhof vor Pyhra und Warth. Bei den Mädchen siegte das Team von Tullnerbach vor Langenlois und dem Edelhof. Warth belegte den 4. Platz. Für die Leitung des Turniers zeichnete Fachlehrerin Juliane Kaiblinger von der Gartenbauschule verantwortlich.

Die LFS Warth siegte im Mixed-Bewerb.

BioWit® BTR Tube	BioWit® FMX	BioWit® BTR	witasek®
<ul style="list-style-type: none"> Falhhülle aus mehrschichtigem Karton zu 100 % aus Karton biologisch abbaubar einfache Anwendung Schutz vor Wildschäden und Unkraut 	<p>Unserneuerung und innovativer Baumschutz aus Biofasern, frei von Klebstoffen und zu 100 % biologisch abbaubar!</p> <p>Verkaufsstart Frühjahr 2024!</p>	<ul style="list-style-type: none"> Falhhülle aus mehrschichtigem Karton zu 100 % aus Holzfasern biologisch abbaubar einfache Anwendung Schutz vor Wildschäden und Unkraut 	
			<p>Witasek PflanzenSchutz GmbH Witasek-Allee 2 A-9560 Feldkirchen Tel: +43 (0) 4276/3230 Fax: +43 (0) 4276/2088-399 E-Mail: office@witasek.com</p>

bezahlte Anzeige

Siegerehrung



Fußballturnier der nö. Landwirtschaftsschulen

Am 3. Mai 2023 fand auf der Sportanlage des SC Pyhra (Bezirk St. Pölten) das Fußballturnier der nö. landwirtschaftlichen Fachschulen statt.

Dabei wurde zum zweiten Mal ein Turnier der Mädchen ausgetragen. Fünf Mädchenteams nahmen daran teil. Es wurde am Kleinfeld gespielt. Die neun Burschenteams spielten auf den beiden großen Plätzen.

Bei den Mädchen verteidigte die LFS Warth den Titel und siegte vor der LFS Pyhra und der LFS Gießhübl. Bei den Burschen ging der Turniersieg verdient an die LFS Mistelbach, die im ganzen Bewerb ohne Punkteverlust blieb. Auf den Plätzen die LFS Hollabrunn sowie die LFS Edelhof.



Foto: Franz Ringhofer

Die siegreichen Mädchen der LFS Warth mit Teambetreuerin Elisabeth Mayer-Reithofer

PLATZIERUNGEN

Platzierungen Mädchen-Turnier

1. Platz: LFS Warth
2. Platz: LFS Pyhra
3. Platz: LFS Gießhübl

Platzierungen Burschen-Turnier:

1. Platz: LFS Mistelbach
2. Platz: LFS Hollabrunn
3. Platz: LFS Edelhof

Finale: Mistelbach : Hollabrunn 2 : 0

Spiel um den 3. Platz:

Edelhof : Hohenlehen 2 : 0



PAPPAS

DAS BESTE ERFAHREN

Pappas Auto GmbH
 2355 Wiener Neudorf, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 4
 Zweigbetriebe: 1210 Wien, 1040 Wien, 1180 Wien
 Hotline: 0800/727 727, www.pappas.at

bezahlte Anzeige

Erster Bauabschnitt abgeschlossen

Nach knapp eineinhalb Jahren Bauzeit konnte im März 2023 der erste Bauabschnitt an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Edelhof bereits abgeschlossen werden. Seit den Semesterferien sind das neue Internat und die Büros schon bezogen. Auch die neue Sporthalle und die neuen Lehrküchen leisten bereits wertvolle Dienste.

„Das neue Schulgebäude steht mit seiner modernen Architektur und der zeitgemäßen Ausstattung für einen qualitätsvollen Unterricht. Die Investition von rund 14,7 Millionen Euro seitens des Landes Niederösterreich kommen dem landwirtschaftlichen Bildungszentrum Edelhof zugute und sichern langfristig das hohe Ausbildungsniveau“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die sich über den Stand der Bautätigkeiten vor Ort informierte. Durch die Über-



Bürgermeister Franz Mold, Direktorin Maria Edlinger, Abteilungsvorstand Florian Weichselbaum, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Direktorin Michaela Bauer und Abteilungsvorständin Julia Rosenthaler



siedlung der LFS Ottensschlag mit dem Ausbildungsschwerpunkt ‚Ländlicher Tourismus‘ zum Schulstandort Edelhof wurde der Neubau notwendig.

Derzeit wird in der zweiten Bauphase der Schultrakt der Fachrichtungen Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Internat und Klassenräumen generalsaniert. Für den Juni 2024 ist die Fertigstellung geplant.

„Nach einer Phase von knapp drei Wochen der Eingewöhnung fühlen sich die Schülerinnen und Schüler hier bereits sichtlich wohl und schätzen die moderne Ausstattung“, betonen die beiden Direktorinnen Michaela Bauer und Maria Edlinger. „Vor allem die praktische Ausbildung profitiert von der neuen Infrastruktur. So steht in der Lehrküche und der Lehrbar im

elektronischen und technischen Bereich eine effiziente sowie innovative Ausstattung zur Verfügung. Denn der Fortschritt schreitet gerade bei Küchen- und Gastronomiegeräten rasant voran“, so Bauer und Edlinger.

Das Ausbildungsangebot an der Landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschule Edelhof umfasst die beiden Fachrichtungen Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement mit den Schwerpunkten „Ländlicher Tourismus“ und „Soziale Dienste“. Zudem wird hier die vierjährige Ausbildung „Sozialbetreuungsberufe im ländlichen Raum“ geführt, die aufgrund der großen Nachfrage nach Pflegefachkräften besondere Bedeutung besitzt.

Text und Fotos: Jürgen Mück

Foto oben links – v.l.n.r: Bürgermeister Franz Mold, Direktorin Maria Edlinger, Abteilungsvorstand Florian Weichselbaum, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Direktorin Michaela Bauer und Abteilungsvorständin Julia Rosenthaler

Foto oben rechts: Auch die neue Sporthalle ist schon in Betrieb.

Foto unten: Neue Lehrbar



Neues Projekt zur Winterweizenzüchtung

„WheatVIZ“ ist ein gemeinsames Projekt der Saatzucht Edelhof mit dem AIT (Austrian Institute of Technology), Österreichs größter außeruniversitärer Forschungseinrichtung. Das Projekt wird vom Land Niederösterreich im Rahmen der Forschungs- und Innovationsinitiative „d4agrotech“ (www.d4agrotech.at) finanziert. Ziel ist die Erweiterung der Edelhofer Winterweizenzüchtung mit modernen Techniken für Feld- und Labormessungen, genetische Untersuchungen sowie Statistik. Besonderen Fokus legen wir dabei auf das Merkmal Trockenheitstoleranz. Die WheatVIZ-Projektpartner sind, neben der Saatzucht Edelhof, die zwei AIT-Center „Health and Bioresources“ sowie „Vision, Automation and Control“.

Der Projekttitel setzt sich aus „Wheat“ (englisch für Weizen) und „VIZ“ (Abkürzung für „Visualization“; englisch für Veranschaulichung, Sichtbarmachung) zusammen. Denn die neuen Techniken sollen die Eigenschaften der Edelhofer Winterweizenstämme besser zu erfassen und darzustellen.



Das WheatVIZ-Team: Lukas Koppensteiner, Eva-Maria Molin, Friederike Trognitz, Hubert Hofbauer, Philipp Fanta-Jende, Christoph Sulzbachner, Elisabeth Zechner, Philipp Karoshi und Mina Zamini



Weltfrauentag und Saatzucht

Anlässlich des Weltfrauentages gab es an der Saatzucht Edelhof ein Fotoshooting mit den Züchterinnen und Züchtern, welches dokumentiert, dass auch hier das Geschlechterverhältnis ausgewogen ist. „Damit liegen wir genau im Trend von ‚Saatgut Austria‘. Von den 24 Mitgliedsunternehmen werden genau zwölf von Frauen geführt“, betont Saatzucht-Leiterin Sissy Zechner.

Am Foto v.l.n.r.: Hubert Hofbauer, Sissy Zechner, Mina Zamini, Sandra Berger, Franz Wieser und Lukas Koppensteiner



bezahlte Anzeige

Edelhof unterstützt Sozialmarkt

In den letzten Monaten ist die Nachfrage an Lebensmitteln in den Sozialmärkten in Niederösterreich deutlich gestiegen. Die Läden der Caritas und anderer sozialer Einrichtungen verzeichnen einen immer größeren Andrang. Daher spendet die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelhof Kartoffeln, Eier und Apfelsaft aus dem Schulbetrieb an den soma-Sozialmarkt in Zwettl.

„Die Teuerung bei Energie und Lebensmitteln stellt für viele Menschen in diesem Land eine außergewöhnliche Belastung dar, die vor allem die Sozialmärkte vor große Herausforderungen stellt. Daher ist die Spende der Fachschule Edelhof ein in wichtiger Schritt, um die Situation zu mildern“, betont Soziallandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die Landwirtschaftlichen Fachschulen Langenlois, Hohenlehen, Hollabrunn, Gießhübl, Krems, Mistelbach, Pyhra, Obersiebenbrunn, Warth und Unterleiten liefern ebenso Gemüse und Obst an naheliegende Sozialmärkte. Damit zeigen die Landwirtschaftsschulen soziale Verantwortung mit Vorbildwirkung“, so Teschl-Hofmeister.



Direktorin Maria Edlinger, Schüler David Stiftner, Schüler Stefan Schreiber, Schüler Sebastian Neuling, Soziallandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Bürgermeister Franz Mold und Direktorin Michaela Bauer-Windischhofer

„In Summe spenden wir 500 Kilo Kartoffeln, 500 Eier und 500 Liter Apfelsaft an den Sozialmarkt in Zwettl. Je nach Bedarf holen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Produkte bei uns ab“, informiert Direktorin Michaela Bauer-Windischhofer. „Uns ist es wichtig, dass die Schülerinnen

und Schüler bei dieser sozialen Aktion eingebunden sind und mithelfen. Damit gehen wir als Landwirtschaftsschule mit gutem Beispiel voran“, so Bauer-Windischhofer.

Text und Foto: Jürgen Mück



1

1) Ab-Hof-Messe Wieselburg

Für die Fachschule Edelhof gab es Gold für das geräucherte Welsfilet und Silber für die Weißwurst vom Wels.

2+3) 57. Edelhofer Ball

Am 14. April fand der traditionelle Edelhofer Ball statt, der unter dem Motto „Night of Landwirte“ stand. Mit über 1.500 Besuchern ist er der größte Ball des Waldviertels.

4) Volleyballturnier

Gold holten die Burschen und Bronze die Mädchen.



2



3

Osterstriezel: Ein süßes Stück Brauchtum

Vor dem Osterfest steht an der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof das traditionelle Striezelflechten auf dem Stundenplan. In der neuen Lehrküche werden die Schülerinnen und Schüler in der alten Backkunst fachkundig unterwiesen.

„Hier an der Fachschule Edelhof wird das traditionelle Backhandwerk mit Leben erfüllt. Schließlich ist die Herstellung des Osterstriezels tief in unserer Kultur verwurzelt“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Für die Herstellung der geflochtenen Kunstwerke ist viel Fingerfertigkeit und Übung notwendig. Wie man sieht, macht die Zube-



Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister beim Striezelflechten mit Schülerin Zainab Iftikhar und Schüler Henry Okoli in der neuen Lehrküche



Abteilungsvorständin Julia Rosenthaler, Fachlehrerin Barbara Haneder, Direktorin Michaela Bauer-Windischhofer, Schülerin Lena Mader, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Schülerin Hannah Grassinger, Direktorin Maria Edlinger, Bürgermeister Franz Mold und Abteilungsvorstand Florian Weichselbaum

ereitung des Teiges und das Flechten des süßen Hefengebäcks den Schülerinnen und Schülern im praktischen Unterricht sichtlich Spaß. Dazu trägt auch die moderne Ausstattung der neuen Lehrküche wesentlich bei“, so Teschl-Hofmeister.

Text und Fotos: Jürgen Mück



Green-Care-Hoftafel

Der Bauernhof der Landwirtschaftlichen Fachschule Gießhübl wurde mit der Green-Care-Hoftafel ausgezeichnet. „Unsere Schule hat es sich zum Ziel gesetzt, eigenständiges Handeln zu fördern und über die fachliche Ausbildung hinaus auch eine breit gefächerte Allgemeinbildung zu vermitteln. Eine große Rolle kommt dabei der Entwicklung der sozialen Kompetenzen zu. Daher bieten wir gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern der 3. Klasse Green-Care-Angebote für Kinder, Jugendliche und Menschen mit Behinderung an“, betont Lehrerin Heide-Maria Bierwipfel. Lehrerin Maria Höbarth ergänzt: „Unser Programm Gießhübler Vielfalt – ein Erlebnis für alle Sinne vermittelt praxisorientiert die Bedeutung der Landwirtschaft. Beim gemeinsamen Säen, Ernten, Verkosten und Verarbeiten von Obst und Gemüse wird die Natur im Garten, im Wald und auf dem Acker bewusst in den Jahreszeiten und auf spielerische Weise erfahren.“ Die Einheiten dauern ca. zwei Stunden und werden von April bis Mitte Juni angeboten. „Mit unserem Programm ‚Gießhübler Vielfalt‘ wollen wir



Foto: LFS Gießhübl

LK-Green-Care-Koordinator Josef Hainfellner, Schulsprecher Johannes Hinterbuchinger, Schulsprecherin Lisa Dippelreiter, Direktor Johannes Reiterlehner, LK-Vizepräsidentin Andrea Wagner, Pädagogin Heide-Maria Bierwipfel, Pädagogin Maria Höbarth

nachfolgenden Generationen nahebringen, wie wichtig Regionalität und Abwechslungsreichtum in der Ernährung sind. Besonders am Herzen liegen uns dabei auch Menschen mit besonderen Bedürfnissen, bei denen wir aus anderen

Projekten der Zusammenarbeit wissen, dass sie für solche Angebote besonders dankbar sind. „Was gibt es Schöneres als begeisterte Kinderaugen“, fasst Direktor Johannes Reiterlehner die Green-Care-Aktivitäten am Schulstandort zusammen.

Vom Mastküken zum Grillhendl

Im Rahmen der Fächer Produktvermarktung und Tierhaltung betreute, schlachtete und vermarktete die Klasse 3A Landwirtschaft gemeinsam mit ihrer

Klassenvorständin Maria Theresa Resch und Fachlehrer Bernhard Froschauer Masthendl. Das Projekt startete am 17. Februar 2023, wo 3.500 Küken in den Stall

der Schule einzogen. Tagtäglich wurde der Stalldienst von den SchülerInnen erledigt und die Tiere betreut. Während der Mastphase der Hühner wurde im Fach Produktvermarktung geplant wie die Vermarktung erfolgen kann. Es wurden Etiketten gestaltet, Werbestrategien entwickelt, Bestellungen abgewickelt, die Schlachtung organisiert und vieles mehr. In der Woche vor Ostern wurden die Tiere in den hofeigenen Schlachträumen geschlachtet, verpackt und anschließend verkauft. Auch die Hühner, welche am Hoffest als Grillhendl verspeist wurden, kamen direkt von der Schule. Mit dem Projekt konnten wertvolle Erfahrungen gesammelt werden.

Text: Maria Theresa Resch

Die erfolgreichen Hühnerzüchter



Foto: Reschmann

Pflanzen-Raritätenmarkt

Für den traditionellen Pflanzen-Raritätenmarkt kultivierten die Schülerinnen der 2b BHM an die 40 verschiedene Paradeiseraritäten und viele Paprika- sowie Chili-pflanzen. Darüber hinaus zogen sie verschiedenes Frucht- und Blattgemüse sowie diverse Kräuter und Blumen. Beim Markt war der Andrang sehr groß.

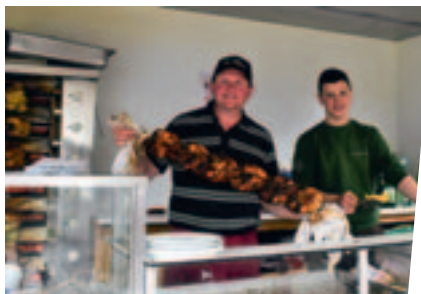


Mostviertler Bildungshoffest

Etwa 2.000 BesucherInnen ließen sich das Hoffest am 16. April 2023 trotz des Regens nicht entgehen. Gestartet wurde mit einer heiligen Messe im neuen Turnsaal mit Pfarrer Peter Bösendorfer. Für die musikalische Umrahmung sorgten die schuleigene Blasmusikkapelle und der Chor bestehend aus SchülerInnen und Lehrkräften. Die schuleigene Blasmusikkapelle mit tatkräftiger Unterstützung von einigen AbsolventInnen trotzte ebenfalls dem Regen. Auf der Speisekarte standen unter anderem das Gießhübler Grillhendl. Die Hühner wurden von den SchülerInnen der 3a-Klasse aufgezogen, gemästet und geschlachtet. Die 3b-Klasse versorgte die BesucherInnen mit leckeren Waffeln zur Nachspeise. Im neuen Turnsaal befand sich das Café, bei dem es eine große Auswahl an großartigen hausgemachten Mehlspeisen gab. Ein besonderer Höhepunkt war die Modenschau, bei der die selbst geschneiderten Dirndl der SchülerInnen präsentiert wurden. Weiters gab es Auftritte einer Volkstanz- und Schuhplattlergruppe. Am Schulgelände wurden von Firmen die neuesten Traktoren und Maschinen gezeigt.



*Gestartet wurde mit einer Messe.
Das Gießhübler Grillhendl war ein kulinarisches Highlight.
Auch die selbstgemachten Mehlspeisen waren ein Renner.*





1



2



3



4

1) Fahrschule trainiert

Am Wachauring bei Melk gab es für den 3. Jahrgang ein spezielles Fahrsicherheitstraining.

2) Neue Kletterwand

Die neue Kletterwand in der Sporthalle wird bereits professionell genutzt.

3+4) Käsekennerin-Prüfung

Fünfzehn Schülerinnen der 2. Klasse sind nun zertifizierte „Käsekennerinnen“.

5) Ausbildung Kinderbetreuung

Zwölf Schülerinnen und ein Schüler des 3. Jahrgangs absolvierten die kommissionelle Prüfung zur/zum Kinderbetreuerin/Kinderbetreuer.



5



Abschluss BBS Fachrichtung BHM

13 Personen schlossen die Bauern- und Bäuerinnenschule (BBS) in der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement (BHM) erfolgreich ab. Die Ausbildung umfasste 500 Stunden.

Klimafitte Wälder

Die Klimaerwärmung macht sich auch im Gebirgswald bemerkbar. Daher setzt die Bergbauernschule Hohenlehen alles daran klimafitte Mischwälder zu begründen, die den geänderten Umweltbedingungen standhalten.

Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister überzeugte sich im 65 Hektar großen Schulwald der Fachschule Hohenlehen über ein neues Aufforstungsprojekt: „Die Forstwirtschaft ist durch langfristige Bewirtschaftungszeiträume gekennzeichnet, die 100 und mehr Jahre umfassen. Daher gilt es bereits bei der Pflanzung eines Baumes die sich ändernden Klimaverhältnisse zu berücksichtigen, um auch in Zukunft die Waldbewirtschaftung zu sichern. Dies gelingt in Hohenlehen durch die Förderung artenreicher Mischwälder am besten.“



Fachlehrer Martin Gilge, Direktor Leo Klaffner, Fachlehrer Harald Gilge, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Fachlehrer Ewald Gill und Fachlehrer Bernhard Jagersberger bei der Pflanzung einer Eberesche, dem Baum des Jahres 2023

„Gerade im Gebirgswald ist das Aufforsten besonders wichtig, denn nur intakte Schutzwälder bewahren uns Menschen vor weiteren Naturkatastrophen wie Lawinen, Muren oder Erosion“, erklärt Waldwirtschaftslehrer Ewald Gill. „Die Aufforstung beginnt je nach Witterung und Höhenlage im März und dauert bis in den Mai hinein. Aber auch der Herbst ist eine gute Jahreszeit, um Bäume zu pflanzen. Dabei sind auch die Schülerinnen und Schüler im Einsatz, um standortgerechte Baumarten zu pflanzen, die mit den geänderten Klimaverhältnissen besser zurechtkommen“, so Forstmann Gill. Bei der Baumartenwahl wird auf heimische Gehölze wie Tanne, Lärche und Eiche zurückgegriffen, um die vielfach durch Schädlinge bedrohte Fichte zu ersetzen. Das Artenspektrum wird künftig auch mit hierzulande nicht heimischen Baumarten wie Douglasie, Roteiche u.a. erweitert werden. Dafür ist jedoch noch viel Grundlagenforschung notwendig.



Fachlehrer Bernhard Jagersberger, Fachlehrer Martin Gilge, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Fachlehrer Ewald Gill beim Setzen von jungen Tannen

Text und Fotos: Jürgen Mück

WV

waldverband niederösterreich

Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
Tel.: 05 0259 24000
E-Mail: waldverband@lk-noe.at
Homepage: www.waldverband-noe.at

Tag der offenen Tür

Hohenlehen (19.4.2023). Im Rahmen des Tages der offenen Tür, der traditionell am Samstag nach Ostern abgehalten wird, fand der Waldarbeitswettbewerb der Landjugend statt. Dabei gingen über 20 Burschen und Mädchen an den Start, um den fachgerechten Umgang mit der Motorsäge unter Beweis zu stellen.

Beim Wettkampf galt es die Disziplinen Fallkerb, Kombischnitt und Präzisionschnitt bestmöglich zu absolvieren. Beim

sogenannten Gebietsentscheid des Mostviertels siegte Gabriel Resch bei den Burschen unter 18 Jahre. Roman Eder holte den 1. Platz bei den Burschen über 18 Jahre und Natalie Übelacker war die Bestplatzierte bei den Mädchen.

Beim Tag der offenen Tür wurde das breite Ausbildungsangebot an der Bergbauernschule Hohenlehen präsentiert. „Die Führungen in kleineren Gruppen durch die Schule, das Internat, die Lehrwerkstätten

und Praxisräume sowie den Schulstall und der Fischzucht waren sehr gut besucht. So konnte man sich einen umfassenden Überblick über das Bildungsangebot verschaffen“, betont Direktor Leo Klaffner. Auch die Jungzüchter der Fachschule konnten mit einer Vorführung ihrer Tiere begeistern.

Text und Fotos: Jürgen Mück

Neuer Bienenlehrpfad

Seit über 30 Jahren hat sich die Bergbauernschule Hohenlehen der biologischen Landwirtschaft verschrieben und ist zudem seit vier Jahren als Naturpark-Schule zertifiziert. Mit dem neuen Bienenlehrpfad setzt man hier im Ybbstal einen weiteren Schritt, um die Kreisläufe der Natur zu verstehen und das Leben ihrer Geschöpfe begreifbar zu machen. Der frei zugängliche Themenweg, der über die faszinierende Welt der Bienen und der Imkerei anschaulich informiert, wurde von Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister feierlich eröffnet.

„Der neue Bienenlehrpfad an der Bergbauernschule Hohenlehen trägt dem großen Interesse an den nützlichen Insekten Rechnung und bietet authentische Einblicke in die Welt der Bienen sowie der praktischen Arbeit in der Imkerei“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Zudem gibt es zahlreiche Tipps und Anregungen zur Förderung der Vielfalt von Honig- und Wildbienen im



Bienenbeauftragte Karoline Ofenböck, Bürgermeisterin Manuela Zebenholzer, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Direktor Leo Klaffner, Fachlehrerin Christina Forsthuber und Bezirkshauptfrau Martina Gerersdorfer präsentieren den neuen Bienenlehrpfad.

eigenen Garten und auf dem Balkon. Auch für Lehrausgänge von Schulklassen sind die neu angelegten Themenwege bestens geeignet“, so Teschl-Hofmeister. Besonderer Dank gilt dem Verein Landimpulse, der die Errichtung des Bienenlehrpfades ermöglichte.

„Der Lehrpfad umfasst 13 Infotafeln, auf denen detailreich über das Leben der Bienen und des gesamten Bienenvolkes informiert wird. Die vielfältigen Arbeiten in der Imkerei, wie etwa die Gewinnung des Honigs, werden anschaulich vermittelt. Zudem wurde darauf geachtet, dass sich in unmittelbarer Nähe des Lehrpfades auch Bienenvölker befinden“, erklärt Direktor Leo Klaffner. „Ein ganz besonderes Anliegen ist uns, die vielfältigen Leistungen der Bienen aufzuzeigen und Bewusstseinsbildung zu deren Erhaltung sowie Schutz zu fördern. Denn 80 Prozent

aller heimischen Blütenpflanzen sind auf die Bestäubung verschiedenster Insekten angewiesen, wovon die Honigbiene einen bedeutenden Anteil übernimmt. Der volkswirtschaftliche Nutzen der Bestäubungsleistung ist dementsprechend enorm“, erklärt Fachlehrerin Christina Forsthuber, die für die Imkerei an der Fachschule Hohenlehen verantwortlich zeichnet. „Der Lehrpfad startet bei der Schule und führt zunächst am idyllischen Ufer der Ybbs entlang, um dann über das weitläufige Schulareal zum Ausgangspunkt zurückzukehren“, so Forsthuber. Seit dem letzten Jahr wurden weitere Bienenlehrpfade an den Landwirtschaftlichen Fachschulen Edelfhof, Gießhübl, Langenlois, Krems, Mistelbach, Obersevenbrunn, Pyhra und Warth eröffnet.

Text und Fotos: Jürgen Mück



Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Fachlehrerin Christina Forsthuber, Bürgermeisterin Manuela Zebenholzer und Bienenbeauftragte Karoline Ofenböck bei den Bienenstöcken



Landjugend-Landesobmann Markus Höhlmüller mit den Siegern beim Waldarbeitswettbewerb Gabriel Resch, Roman Eder, Natalie Übelacker und Direktor Leo Klaffner

Beeindruckende Artenvielfalt bei der Tierschau

Fleischermeister Johann Schnabel, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Direktor Leo Klaffner präsentieren die prämierten Schmankerln.



Veredelung von Bio-Produkten auf höchster Stufe

An der Bergbauernschule Hohenlehen setzt man auf die Erzeugung und Vermarktung hochwertiger bäuerlicher Produkte, da bereits für rund ein Viertel der landwirtschaftlichen Betriebe in Österreich der Ab-Hof-Verkauf ein wirtschaftliches Standbein darstellt. Dies kommt den künftigen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmern in der Ausbildung zugute. „Die bäuerliche Direktvermarktung hat in den letzten Jahren einen rasanten Aufschwung erlebt. Denn die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten hochwertige Produkte mit gesicherter Herkunft. Dabei schafft der direkte Kontakt zur Landwirtschaft Vertrauen und Sicherheit in die erzeugten Lebensmittel“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die Schülerinnen und Schüler lernen an der Bergbauernschule Hohenlehen die gesamte Bandbreite der Produktveredelung kennen. Für die Bio-Fleischspezialitäten gibt es regelmäßig Auszeichnungen. Aber auch die biologische Fischzucht gewinnt in Hohenlehen zunehmend an Bedeutung. Zudem sind die Auszeichnungen ein Gradmesser für die hohe Ausbildungsqualität“, so Teschl-Hofmeister.

Bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg gab es Gold für die Rohpökel-Spezialität Osso Collo, den Hirschschinken und die Hausblunz'n nach Omas Rezept. Silber holten Hohenlehener Hauswürste und die Hausblunz'n nach deutsch-österreichischer Art. Für diese Erfolge ist in erster

Linie Fleischermeister Johann Schnabel verantwortlich, der seit über 20 Jahren die Schülerinnen und Schüler im praktischen Unterricht in der hohen Kunst der Fleischverarbeitung unterweist.

Text und Foto: Jürgen Mück

UNSERE QUALITÄT IST IHR ERFOLG

Maschinen für die Bearbeitung von Massivholz, Plattenmaterial, Kunststoffen und Aluminium.



FELDER GROUP

FELDER FORMAT & HAMMER MAYER

FELDER GROUP ÖSTERREICH | Telefon: +43 (0)5223 5850-0 | www.felder-gruppe.at

bezahlte Anzeige

„Sustainability Award“ für Juniorfirma

Nach dem 3. Platz für ihren Businessplan beim Bewerb der Wirtschaftskammer NÖ wurde die Junior Company „Insectograin“ des 4. Jahrgangs der Fachrichtung Kleintierhaltung der Fachschule Hollabrunn bei der internationalen Handelsmesse in Wien mit dem „Sustainability Award“ ausgezeichnet.

Der Mehlkäfer ist das erste Speiseinsekt, das in der Europäischen Union eine Zulassung als Lebensmittel erhalten hat. Dieses Thema griffen die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn auf und gründeten ihre Junior Company mit dem Namen „Insectograin“. Dafür schrieben sie ein Firmenkonzept in Form eines Business-

plans und reichten diesen bei der Wirtschaftskammer Niederösterreich ein. Hinsichtlich der wachsenden Weltbevölkerung, die es mit Proteinen zu versorgen gilt, wollen die Schülerinnen und Schüler mit ihrer Idee Aufklärungsarbeit zur Etablierung von Insekten als Lebensmittel auch in westeuropäischen Ländern leisten und diese umweltfreundliche Proteinquelle am Markt allen Interessierten in Form eines einzigartigen Geschmackserlebnisses mit fertigen Backmischungen zugänglich machen. Dafür starteten sie ihre eigene Züchtung und sammeln so beispielsweise Erfahrungen zum Einfluss der Fütterung der Insekten auf die Höhe des Proteingehaltes.



Verkaufsstand der Juniorfirma mit Direktor Rudolf Reisenberger und Prokurist Franz Kraus

Waldviertler Kuhfrühling

Mit fünf Kalbinnen machten sich Schülerinnen der Fachschule Hollabrunn mit ihrer Lehrerin Bianca Maron auf den Weg nach Zwettl, um beim Waldviertler Kuhfrühling dabei zu sein. Dabei galt es die Tiere zu waschen und zu stylen, um am Showprogramm mit der Präsentation „Vie(h)lfalt Rinderzucht“ teilzunehmen. Bei den Vorführbewerben wurde dann das

fachliche Können unter Beweis gestellt. Dabei konnten zwei Gruppensiege und zwei Gruppen-Reservesiege mit nach Hause genommen werden. Darüber hinaus holte Kristina Magritzer mit Kalbin Schoko den Gesamtreservesieg Medium und Magdalena Holub freute sich mit Kalbin Melna über den Gesamtreservesieg Senior.



Zahlreiche Auszeichnungen gab es beim Kuhfrühling.



Bäume für die Pferdekoppel
Die neuen Bäume spenden künftig Schatten auf der Koppel.



Neue Fahrlehrer
Die beiden Lehrkräfte Andreas Fraßl (links) und Florian Lang (rechts) absolvierten die Ausbildung zum Fahrlehrer und stehen nun Fahrtschulleiter Stefan Amon zur Seite.

Erfolgreiche Jungzüchter der Fachschule Hollabrunn

Die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn nahmen mit vier Kalbinnen beim Bundes-Jungzüchter-Championat in Traboch in der Steiermark teil und holten beachtliche Auszeichnungen. Mehr als 200 Jungzüchter aus ganz Österreich kämpften Anfang März mit ihren Tieren um die begehrten Bundestitel.

Kalbin Vivienne holte sich den Gesamtsieg Typ Fleisch, Kalbin Melna den Gesamtreservesieg. Unter Typ ist der äußere Gesamteindruck eines Tieres zu verstehen. Im Vordergrund stehen die Berücksichtigung der rassetypischen Merkmale und die definierten Zuchtziele. Es werden die Harmonie des Körperbaus, vom Kopf beginnend, eine ansprechende Kapazität in Breite, Tiefe, Länge und gutem Rahmen beurteilt. Außerdem sollten die Rinder einen geschlechtstypischen Ausdruck haben. Die Nutzungsrichtung wird bei der Bewertung ebenfalls berücksichtigt.

Auch beim Vorführen gingen die Schülerinnen der Fachschule Hollabrunn mit einigen Preisen nach Hause: Kathrin Seelhofer holte mit Kalbin Sunshine den



Foto: Karin Zenger/LFS Hollabrunn

Die erfolgreichen Jungzüchterinnen Magdalena Gartner, Magdalena Holub, Kathrin Seelhofer und Elisabeth Schechtner (v. l.) mit Fachlehrerin Bianca Maron

Gruppensieg, Magdalena Gartner mit Kalbin Vivienne den Gruppenreservesieg und Magdalena Holub belegte mit Kalbin Melna beim Vorführen den 3. Platz. Die Harmonie zwischen Jungzüchter und Tier, das Tierstyling und richtige Präsentieren, die richtige Aufstellung, die korrekte Beinstellung beim Stehenbleiben und die Kopfhaltung des Tieres sind dabei die Beurteilungskriterien.

Das motivierte Jungzüchterteam der LFS Hollabrunn, unter der Leitung von Fachlehrerin Bianca Maron, trainierte schon seit September regelmäßig in der Freizeit für diesen Bewerb. Dabei stand täglich um sechs Uhr morgens das Waschen der Tiere auf dem Programm. Groß war die Freude, dass sich die intensive Vorbereitung ausgezahlt hat, konnte man doch großartige Erfolge erzielen.



Weihnachtsspende für Tafel

An die Tafel des Roten Kreuzes wurden Lebensmittel und Hygieneartikel im Wert von 330,- Euro überreicht. Die Spende der Schülerinnen und Schüler wurde von der Fachschule noch mit 60 Kilo Erdäpfel ergänzt.

Wintersportwoche

Am Nassfeld konnte man sich über gute Pistenverhältnisse bei Frühlingsswetter freuen.

Welthauswirtschaftstag

Anlässlich des Welthauswirtschaftstages wurde die LFS Pyhra besucht und die neuen Lehrwerkstätten besichtigt.

Exkursion an die LFS Mistelbach

Die 1. Jahrgänge der Fachrichtung Landwirtschaft informierten sich über die Schweinehaltung in Mistelbach.



30 Jahre Lehrgang Weinmanagement

Seit nunmehr 30 Jahren wird an der Weinbauschule Kreams der Lehrgang Weinmanagement geführt, der sich als zukunftsorientierte Ausbildung für angehende Management-Profis in der Welt des Weines bestens etabliert hat. Bislang absolvierten rund 500 Studierende aus neun Nationen die Ausbildung.

„An der Weinbauschule Kreams wird neben der Weiterentwicklung der hohen Kunst des Winzerhandwerks auch am professionellen Management der Weinbranche gearbeitet. Dazu werden bereits seit 30 Jahren ausgewiesene Expertinnen und Experten im Weinmanagement-Lehrgang

ausgebildet, der sich als Zukunftsschmiede für innovatives Weinmarketing bestens etabliert hat“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die herzlich zum Jubiläum gratuliert. „In einer sich immer schneller verändernden Wirtschaft gewinnt das zielgerichtete Management für eine weitblickende Unternehmensführung zunehmend an Bedeutung. Damit der österreichische Wein auch weiterhin am nationalen und internationalen Parkett so erfolgreich wie bisher reüssieren kann, sind junge Profis, wie vom Weinmanagement-Lehrgang, notwendig“, so Teschl-Hofmeister.

„Der einjährige Lehrgang richtet sich an Personen, die bereits eine einschlägige Ausbildung abgeschlossen haben und sich nun auf das Management in der Weinbranche spezialisieren möchten“, informiert Lehrgangsleiterin Daniela Krottendorfer. „Das Studium zeichnet sich durch ein hohes Maß an Praxis aus. Dabei arbeiten wir mit Vinotheken und renommierten Weinbaubetrieben zusammen. Exkursionen im In- und Ausland werden durchgeführt. In Gastseminaren werden neue Perspektiven vermittelt und es gilt Weinevents durchzuführen“, so Krottendorfer.



V.l.n.r.: Tizian Eisner, Lysander Klein, Lena Ungersböck, Direktor Dieter Faltl, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Lehrgangsleiterin Daniela Krottendorfer, Christopher Horvath, Nico Müllner und Katrin Verginer vom Weinmanagement-Lehrgang

Projektbezogen werden umfangreiche Kenntnisse zu Sensorik, Weingeografie, internationalem Weinwissen, Englisch und Italienisch, Unternehmensführung, Marketing, Sales, Präsentation und Rhetorik vermittelt. Auch Grundlagenfächer wie Kellertechnik und Weinbau stehen auf dem Programm. Zudem werden die Sommelier- und die staatliche Kosterprüfung abgelegt. Der Lehrgang schließt als staatlich geprüfte*r Weinmanager*in ab.

Text und Foto: Jürgen Mück



Spende an Sozialmarkt
An den soma in Kreams wurden Äpfel und Säfte gespendet.



1 2



Foto: Antia Eichinger



3 4



1) Planungs-Wettbewerb

Beim Planungs-Wettbewerb der Landarbeiterkammer wurde die 3. Klasse der Berufsschule für Garten- und Grünflächen-gestaltung ausgezeichnet.

2) Gartenbauschule abgeschlossen

25 Erwachsene aus vier Bundesländern absolvierten 500 Stunden Ausbildung in der Gartenbauschule.

3) Lehrlingsakademie der Gartengestaltung

Vier Tage Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung

4) Ski- und Snowboardmeisterschaften

Gleich elf Pokale gab es für die Gartenbauschule am Hochkar.

5) Ausbildung zur Sicherheitsvertrauensperson

Die Abschlussklassen absolvierten die Ausbildung zur Sicherheitsvertrauensperson und erwarben dabei auch gleich den Staplerschein.



5

Neue Berechnungstechniken

Am 16. Februar fand an der Fachschule Obersiebenbrunn ein Berechnungstag mit namhaften Referenten statt. Im Focus standen neue Berechnungstechniken sowie Ergebnisse der Berechnungsversuche und Informationen über die Auswirkungen des Klimawandels.

Der Obmann des Gemüsebauverbandes Karl Auer freute sich über rund 130 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an dieser Veranstaltung.

Großes Interesse zeigte sich bei der Präsentation der Tröpfchenbewässerung durch Matthias Auer der Firma PARGA. Diese Bewässerungstechnik mit Einwegschläuchen hat sich in den letzten Jahren technisch sehr gut weiterentwickelt und ist durchaus interessant im Einsatz bei Zwiebel, Zuckerrüben und Erdäpfel. Obwohl es sich um Einwegschläuche handelt, können diese sehr gut recycelt werden. Klaus Haslinger von GeoSphere Austria erörterte die Auswirkungen des Klimawandels auf die Landwirtschaft und stellte mögliche Zukunftsszenarien dar. Die Ergebnisse der Bewässerungsversuche an der Fachschule wurden von Versuchsleiter Arno Kastelliz sowie den Kooperationspartnern Reinhard Nolz und Christian Fallner von der Universität für Bodenkultur vorgetragen. Thomas Kern, Betriebsberater an der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer, erläuterte die

betriebswirtschaftlichen Aspekte der Bewässerung und Alexander Eder berichtete über die Ergebnisse des Sickerwassermonitorings im Marchfeld.

Dem Thema Bodenschutzanlagen und Erosionsverminderung widmeten sich Christian Steiner vom Land NÖ und Thomas Weninger, während Reto Minder (Swiss No-till) über seine in der Schweiz gewonnenen Erfahrungen zum konser-

vierenden Gemüseanbau berichtete. Andreas Baumgarten (AGES) sprach über die Bedeutung und Erwartungen des viel diskutierten Themas Carbon farming. Diese Weiterbildung wurde von der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer, dem Niederösterreichischen Gemüsebauverband, von LFI Niederösterreich sowie der Fachschule Obersiebenbrunn veranstaltet.



V.l.n.r.: Christian Steiner, Thomas Weninger, Alexander Eder, Karl Auer, Direktor Gerhard Breuer, Reinhard Nolz, Klaus Haslinger, Matthias Auer, Arno Kastelliz, Thomas Kern, Christian Fallner



Adventmarkt im Pflegeheim
Die selbst gebackenen und gebastelten Geschenke wurden im Pflegeheim in Gänserndorf verkauft.



Bioforschung Essling
Die Drehscheibe für Wissen und Praxis im Bio-Landbau wurde besucht.



Bio-Hof Hansi

Bei einem Lehrausgang besuchte der 2. Jahrgang der Fachrichtung Landwirtschaft den Bio-Betrieb von Simon Hansi in Oberweiden. Dabei wurde auch die Apfelplantage besichtigt.



Vier Medaillen bei Ab-Hof-Messe

Bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg gab es gleich vier Auszeichnungen für Fleischwaren, welche federführend unter Fleischermeister Christian Mikula hergestellt wurden. Gold holten die Käsekrainer und die Blutwurst. Silber gab es für die Kabanossi und den Marchfeldschinken.



Servierprüfung
Ansprechende Tischdekoration war gefragt.



Zwei Juniorfirmen

Die Schülerinnen der 3. Klasse BHM gründeten die Juniorfirma „Be(e) Plastic Free“. Erzeugt werden umweltfreundliche Wachstücher und Jausensackerl. „Liver Paté“ nennt sich die Juniorfirma der 3. Klasse Landwirtschaft, die Leberpasteten in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen anbietet.



Storchenbräu

Die Marchfelder Privatbrauerei besuchte der 2. Jahrgang.



Theater in Wien

Im Renaissance-Theater wurde Frank Wedekinds Stück „Frühlings Erwachen“ aufgeführt.

Zwei Goldene Stamperl

Bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg gab es für die Produkte der nö. landwirtschaftlichen Fachschulen einen wahren Medaillen-Regen. Gleich 38 Auszeichnungen gab es für die blau-gelben Fachschulen.

Spitzenreiter ist die Fachschule Pyhra mit zwei Goldenen Stamperln für den Tresterbrand und den Himbeerlikör. Weiters gab es auch Gold für den Zigarrenbrand und Silber für den Apfel-Holunder-Saft.

„Die handwerklich hergestellten Edelbrände bestehen ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen und fangen damit den harmonischen Geschmack der Natur ein. Damit die Erzeugung dieser bäuerlichen Spirituosenspezialitäten optimal gelingt, ist eine moderne Destillationsanlage notwendig“, betont Direktor Josef Sieder. „Neben der technischen Ausstattung benötigt man vollreifes Obst für die Maische, um qualitativ hochwertige Schnäpse zu erzeugen. Zudem ist sehr viel Erfahrung, was das passende Timing und den richtigen Temperaturverlauf beim Brennen betrifft, gefragt. Bei der Herstellung leistet der Ausbildungszweig ‚Lebensmitteltechnologie‘ wertvolle Dienste“, so Sieder.



Text und Foto: Jürgen Mück

Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Direktor Josef Sieder und Brennmeister Johann Schiefer samt Schülern



1 2

1) AbsolventInnen

Kabarettist Gernot Kulis unterhielt rund 400 Personen beim Treffen der AbsolventInnen.

2) Neue Schulbibliothek

Großes Interesse an der Literatur

3) Blasmusikgruppe

Rund 20 talentierte Schülerinnen und Schüler proben wöchentlich im neuen Musikstudio.



3



4



5



6



7



8



9

4) Erste Hilfe

Ersthelferinnen ausgebildet

5) Faschingsdienstag

Kunterbuntes Faschingstreiben

6) Green Care

Green Care ist ein wesentlicher Teil der BHM-Ausbildung.

7) Neue KäsekennerInnen

13 Schülerinnen und Schüler des Ausbildungszweiges Lebensmitteltechnik absolvierten die Prüfung.

8) Redewettbewerb

Sonja Leputsch (links) holte den 1. Platz beim Bezirksentscheid der Landjugend.

9) Kino

Den Film „Sorry We Missed You“ schauten die BHM-Schülerinnen im Cinema Paradiso in St. Pölten.



Agro
www.kwizda-agro.com



bezahlte Anzeige



10



11



12



13



14



15

10) Sales Promotion

Die Produkte wurden perfekt in Szene gesetzt.

11) Schikurs

Für die 1. Jahrgänge gab es Wintersport in Flachau.

12) Tag der offenen Tür

Viel Prominenz konnte begrüßt werden.

13+ 14) Tanzkurs

Die BHM-Mädchen perfektionierten das Tanzen mit den Burschen des Francisco Josephinums.

15) Theater

„Ich bin dir dreimal begegnet“ von Leo Tolstoi wurde vor Weihnachten aufgeführt.



Wanderreitführer-Kurs
Beim Kurs galt es neben der Kartenlehre, Planung, Veterinärkunde und Rechtsgrundlagen auch Orientierungswanderungen im Gelände zu absolvieren.



Sonderprüfungen

Sonderprüfungen wie Reiterpass, Reiternadel, Wanderreitabzeichen, Longierabzeichen, Dressurlizenz, Western Riding Certificate und das Fahrabzeichen in Bronze wurden erfolgreich abgelegt.

Breitensportturnier

22 Schülerinnen der Neigungsgruppe „Voltigieren“ nahmen an einem Breitensportturnier in Podersdorf am See teil. Gute Platzierungen wurden in den Bewerben am Pferd im Schritt, Trab und Galopp erzielt.





Tag der offenen Tür
Ein abwechslungsreiches Showprogramm sowie die umfassende Präsentation der Ausbildung wurden geboten.

AGRITERRA

HELDENHAFT
TRAGKRÄFTE
UND SUPER
FAHRSTABILITÄT



Lösungen von heute für die Welt von morgen: Mitas arbeitet täglich an der Optimierung seines umfassenden Reifenangebots, um die Landwirtschaft in ihrer dynamischen Entwicklung zu unterstützen. Qualität und Zuverlässigkeit stehen als treibende Kraft hinter der Marke Mitas. Hochleistungsreifen „Made in Europe“ seit 1932.

mitas-tyres.com

Mitas

bezahlte Anzeige



1



2



3



4

1) Schulrallye

Die erfolgreichen Teilnehmerinnen des Landjugend-Bewerbes.

2) Wiener Eisraum

Beeindruckendes Eislaufen vor dem Rathaus

3) Schitag

Über 120 Schülerinnen und Schüler verbrachten zwei herrliche Tage am Hochkar.

4) Ski- und Snowboardmeisterschaft

Tagesgesamtbesterzeit für Schülerin Lina Angeli und zahlreiche Medaillen

5) Turniersieg im Volleyball

Das Volleyballteam der Mädchen holte souverän den 1. Platz.

5





1



2



3



4



6



5

1) Berufs-Info

Sechs Absolventinnen informierten über ihren beruflichen Werdegang.

2) Klassentreffen

Nach 20 Jahren trafen sich die Absolventinnen wieder.

3) Schul-Genuss-Award

Generalprobe für den landesweiten Genuss-Award

4) Bestnoten für Schulküche

Für die Verpflegung wurde bei einer Evaluierung von den Schülerinnen und dem Schulpersonal nur Sehr Gut vergeben. Das Küchenteam erhielt symbolisch „Drei Hauben“ und eine Urkunde.

5) Exkursion nach Wien

An zwei Tagen wurden zahlreiche Sehenswürdigkeiten in der Bundeshauptstadt besucht.

6) Deko-Prüfung geschafft

Sieben Schülerinnen legten im WIFI St. Pölten das Examen zur Dekorateurin und Schauberegestalterin ab.

OK-PANEELE Glasbord®

Hygienische Decken- u. Wandverkleidungen
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34 | T: +43-(0)2742 / 882900

fugenlose GFK Wandverkleidungen
GFK-Paneele | PVC- Paneele | Industrietüren
Isolierpaneele | Kühl-, Tiefkühl- u. Klimazellen
Fassaden- u. Dacheinhausungen | Montagen
www.OK-PANEELE.at

bezahlte Anzeige

Haltung von Weidehühnern

Die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Warth haben sich ganz der mobilen Hühnerhaltung verschrieben. Dreißig Weidehühner wurden gehalten. „Tierwohl, Klimaschutz und regionale Selbstversorgung werden mit der Haltung von Weidehühnern in der Praxis vereint. Zudem übernehmen die Schülerinnen und Schüler Verantwortung gegenüber den Geschöpfen der Natur und sorgen für die tägliche Fütterung und fachgerechte Betreuung“, betont Fachlehrer Günther Kodym, der das Projekt leitet. „Die Auf-

zucht mit Bio-Futter, die tägliche Weide mit frischen Gräsern und Kräutern sowie die permanente Bewegung im Auslauf, lassen das Fleisch fester und reifer werden, als bei der konventionellen Geflügelhaltung“, informiert Kodym. Mit neun bis zehn Wochen darf das Warther Weidehuhn doppelt so alt werden wie seine Artgenossen in einer konventionellen Mästerei. Küchenfertig wiegt das Weidehuhn etwas mehr als zwei Kilogramm.

Text und Foto: Jürgen Mück



Fachlehrer Günther Kodym sorgt sich mit den Schülerinnen um die Hühner.



1

1) Wintersportwoche

Viel Schnee und viel Sonne auf der Tauplitzalm

2) Waldarbeitswettbewerb

Kür der besten Schüler

2



3) Girls in Politics

Schülerinnen begleiten Bürgermeisterinnen im Berufsalltag.

4) Greenkeeper-Akademie

18 Greenkeeper ausgebildet



3



4

5

5) Laubholzsubmission
Exkursion nach Heiligenkreuz



6



7



8



9



10



11



6) Adventures in English
Englisch-Projektstage mit Native Speaker

7) Medizinische Assistenzberufe
Basismodul abgelegt

8) Neuer Zuchtstier
„Vario“ ist nun im Lehr- und Versuchsstall.

9) Ressourcenschonung
Küche setzt auf sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln.

10) Neue Technik
Green-Mäher im Einsatz

11) Konsument-Plakat
Teilnahme beim Bewerb der Zeitschrift Konsument



12



13



14



15

12) Neue Käsesommelière
Lehrerin Anita Ochabauer ist zertifizierte Käse-Expertin.

13) Weiße Fahne
30 neue Forstfacharbeiter ausgebildet

14) Klimabilanz schonen
Schulsprengel setzt auf Mehrwegflaschen.

15) Frühjahrsputz
Müllsammelaktion der Schüler

16) Green-Care-Hochbeet
Beet auf der GARTEN TULLN neu bepflanzt



16



17



18

17) Forsttechnik
Harvester im Praxiseinsatz

18) Schulchallenge
Teilnahme bei „Laufen gegen Krebs“

EUROPEA-Meeting in Schweden

Vom 13. bis 17. März 2023 fand die internationale EUROPEA-Konferenz in Piteå, Schweden, statt.

europa
international



EUROPEA Schweden organisierte die halbjährliche Tagung. EUROPEA AUSTRIA wurde von Florian Klingler (LLA Weitau), Direktor Peter Prietl (LFS Kobenz) und Maria Ottenschläger (LFS Hohenlehen und LAKO) vertreten. 20 europäische Länder nahmen an dieser Tagung aktiv teil. Das Arbeitsthema war der „Grüne Deal“. Mit dem europäischen Grünen Deal soll Europa bis 2050 klimaneutral werden, die Wirtschaft durch grüne Technologien angekurbelt, eine nachhaltige Industrie und ein nachhaltiger Verkehr geschaffen, sowie die Umweltverschmutzung verringert werden.

Schwedisches Schulsystem

Das schwedische Schulsystem unterscheidet sich grundlegend vom österreichischen Schulsystem. Nachdem die Kinder einen Kindergarten und die freiwillige Vorschule besucht haben, beginnt ab dem 6./7. Lebensjahr der Ernst des Lebens, denn nun beginnt die Schulpflicht, die bis zum 16. Lebensjahr besteht. Die ersten



6 Jahre besuchen sie eine Grundschule, die sogenannte „grundskola“. Direkt im Anschluss beginnt eine dreijährige Gymnasialschule, die jedoch mit einem deutschen Gymnasium nicht verglichen wer-

den kann. Bereits im Gymnasium finden große Teile der Berufsausbildung statt. Die Schüler können zwischen 17 Ausbildungsprogrammen wählen, von denen 14 berufsbildend sind, zwei davon sind studienvorbereitend und ein Programm ist sowohl berufsbildend als auch studienvorbereitend. Die landwirtschaftlichen Gymnasien haben meistens viele verschiedene Ausbildungszweige wie z.B. Veterinärausbildung, Agrotourismus, Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Pferdewirtschaft, Gartenbau und Gartengestaltung, Fischereiwirtschaft und Mechaniker.

Grans Naturbruks Gymnasium – Piteå

Diese Schule bietet die Fachrichtungen Landwirtschaft, Pferdewirtschaft, Forstwirtschaft, Tierpflege und Naturtourismus an. Die Dauer der Fachrichtungen beträgt drei Jahre. Bei der Ausbildung setzt die Schule auf viel praktischen Unterricht. Dafür steht den Schülern ein großer Lehrbetrieb zur Verfügung. Diese Schule besuchen zurzeit insgesamt ca. 200 Schülerinnen und Schüler. Die meisten von ihnen sind während der Schulzeit im dazugehörigen Internat untergebracht.



Piteå

Mr. Lind, Stadtamtsdirektor der Region Piteå stellte die Region Piteå, die sich aus der Stadt und den Umlandgemeinden zusammensetzt, vor. Ca. 50 % der 43.000 Einwohnerinnen und Einwohner leben direkt in der Stadt, die zweite Hälfte in kleineren Gemeinden im Umland – die allerdings bis zu einer Autostunde von der Zentrale entfernt sind. Die größte Herausforderung der Region ist derzeit die gesellschaftliche Weiterentwicklung unter den gegebenen Rahmenbedingungen: Die Arbeitslosigkeit ist erfreulich gering (kleiner 4 Prozent). Es wurde in den letzten Jahren der größte landgestützte Windpark Europas errichtet (884 Windräder mit einer Leistung von insgesamt fast 5 GWh). Das Vorhaben wurde einerseits wegen der hohen Windausbeute und andererseits wegen der geplanten Investmentaktivitäten internationaler Konzerne in der Region realisiert. Es wird daran gearbeitet, Minenprojekte (Funde seltener Erden in jüngster Zeit) mit nachfolgender Produktion von E-Speichern aller Art zu ermöglichen. Auch diverse IT-Projekte (Serverfarmen) sollen auf Grund der optimalen Rahmenbedingungen (Energie und durchschnittliche Außentemperatur) umgesetzt werden. In Summe sollen dadurch 100.000 neue Arbeitsplätze im Großraum geschaffen werden. Nur sind die dafür notwendigen Personen schlicht und einfach nicht vorhanden (siehe Arbeitslosigkeitskennzahlen). Es ist also ein hohes Aufkommen von „Arbeitsmigration“ zu erwarten. Die Stadtverwaltung will nun be-



Florian Klingler, Maria Ottenschläger und Peter Prietl

reits im Vorfeld alle Kräfte daransetzen, die Integration dieser neuen Bevölkerungsgruppe möglichst optimal zu gestalten.

Klingler: Für mich war es eine besondere Ehre EUROPEA Österreich bei der internationalen EUROPEA-Tagung in Schweden vertreten zu dürfen. Die dadurch gewonnenen internationalen Freundschaften und Kontakte helfen der Schule bei Schüleraustauschprojekten und der Findung geeigneter Praktikumsplätze im Ausland enorm weiter. Es war auch spannend Einsicht in verschiedene Agrarbildungssysteme in Europa zu erhalten.

Prietl: Die zahlreichen Gespräche mit KollegInnen quer über den europäischen Kontinent haben wiederum erschreckend klar zum Ausdruck gebracht, wie stark der Klimawandel bereits jetzt auf die Landwirtschaft einwirkt. Kaum eine Region bleibt von den rückläufigen Niederschlagsmen-

gen und der zunehmend ungünstigen Niederschlagsverteilung verschont. Auch der ständig zunehmende Druck auf bestes Agrarland (Bodenversiegelung, Umwidmung für PV-Flächen, Außer-Nutzung-Stellung) ist besorgniserregend.

Ottenschläger: Abschließend möchte ich betonen wie wichtig es ist, sich dem Thema Grüner Deal anzunehmen. Immer für Neues offen zu sein und in die Zukunft zu schauen. Viele Innovationen werden in Schweden vorgezeigt und könnten in Österreich umgesetzt werden. Die EUROPEA-Meetings beeindruckten mich immer wieder aufs Neue.

Für mich sind die internationalen Kontakte sehr wertvoll und zukunftsweisend. Umweltschutz geht uns alle an und sollte gelebt werden.

Bericht von Florian Klingler, Peter Prietl, Maria Ottenschläger

bezahlte Anzeige



Zweite Vizerektorin an Hochschule

Professorin Roswitha Wolf wurde für die Funktion der Vizerektorin an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien bestellt. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Ausbildung, das Studien- und Organisationsrecht sowie die Hochschulentwicklung.



Spatenstich für das neue Agrarbildungszentrum Waizenkirchen

Spatenstich für ABZ Waizenkirchen

Für den Bau des neuen Agrarbildungszentrums (ABZ) Waizenkirchen in Oberösterreich ist am 13. April 2023 der Spatenstich erfolgt. Es handelt sich dabei um den künftigen Zusammenschluss der drei landwirtschaftlichen Fachschulen Bergheim, Mistelbach und Waizenkirchen, durch den ab dem Schuljahr 2026/27 insgesamt 350 Schülerinnen und Schüler einen modernen Ausbildungsplatz im landwirtschaftlichen Schulwesen finden werden. Im neu errichteten Schulinternat ist Platz für 153 SchülerInnen. Für das Projekt sind 41,3 Mio. Euro veranschlagt.

Im ersten Jahrgang soll die fachrichtungsübergreifende Ausbildung im Vordergrund stehen. Ab dem zweiten Jahrgang ist in der Fachrichtung Landwirtschaft einer der Schwerpunkte Rinderhaltung und Grünland, Schweinehaltung und Ackerbau oder Feldgemüsebau (Alleinstellungsmerkmal) zu wählen. In der Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement kann zwischen den Schwerpunkten Gesundheit und Soziales, ECO-Design sowie Ökowiirtschaft und Design gewählt werden.

Das erfolgreiche Schulmodell „LandWirtschaft“ (Anrechnung des ersten Lehrjahres in über 100 gewerblichen Berufen) wird in allen angebotenen Schwerpunkten integriert. Zudem wird das Bildungsangebot durch die mögliche Führung von drei Abendschulklassen ergänzt.

Neue Leiterin FAST Ossiach

Die gebürtige Kärntnerin Anna-Sophie Pirtscher übernahm mit März 2023 die Leitung der forstlichen Ausbildungsstätte Ossiach des Bundesforschungszentrums für Wald (BFW). Sie will getreu dem Motto „das Wissen in den Wald bringen“ aktuelle Themen der Forstwirtschaft aufgreifen und neue Erkenntnisse aus der Forschung in die breite Öffentlichkeit tragen. Zudem will Pirtscher die internationalen Verbindungen fördern und die FAST als den Alpen-Adria-Standort für sichere Forstarbeit positionieren. Anna-Sophie Pirtscher stammt aus Ferlach und hat Forstwissenschaften an der Universität für Bodenkultur studiert.



Ausbildung zum Teichranger

Die Dachmarke Erlebnis Bauernhof bietet zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote rund um das Thema Landwirtschaft- und Lebensmittelproduktion für Schulen und Kindergärten. Dieses Angebot wird nun um die heimische Teichwirtschaft, deren Lebensmittelproduktion und die damit verbundenen Klima- und Ökosystemdienstleistungen erweitert. Der erste Zertifikatslehrgang zum Teichranger hat bereits im März 2023 begonnen. Er besteht aus sieben Modulen und dauert insgesamt 18 Tage. Der Abschluss ist für den Oktober 2023 vorgesehen. Die neuen Teichranger werden künftig im Rahmen der „Agrar- und Waldwerkstätten“ an ausgewählten landwirtschaftlichen Fachschulen eingesetzt.



Der Zertifikatslehrgang zum Teichranger ist bereits gestartet.

Neuer Präsidialleiter in Bildungsdirektion NÖ

Die Führungsriege der Bildungsdirektion für Niederösterreich ist nun mit dem neuen Präsidialleiter Albert Maca wieder komplett. Nachdem Karl Fritthum im November des Vorjahres das Amt des Bildungsdirektors für Niederösterreich übernommen hat, wurde nun Albert Maca zum neuen Präsidialleiter bestellt. „Albert Maca wird in seiner Funktion als Präsidialleiter die rechtlichen, budgetären und organisatorischen Aufgaben übernehmen. Ich bin überzeugt, dass wir eine kompetente Persönlichkeit für das Bildungswesen in Niederösterreich für uns gewinnen konnten. Ich wünsche ihm viel Freude und Erfolg bei seiner neuen Aufgabe“, so Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. Der gelernte Jurist übernimmt – neben dem Bildungsdirektor Karl Fritthum und der Leiterin des Pädagogischen Dienstes Brigitte Schuckert – die Verantwortung über rund 1.200 Schulen, 23.000 Pädagoginnen und über knapp 200.000 Schülerinnen und Schüler. „Ich bin davon überzeugt, dass die Bildung in Niederösterreich mit den drei Persönlichkeiten an der Spitze in besten Händen ist“, so Teschl-Hofmeister abschließend.

Foto: NLC Pfeiffer



Leiterin des Pädagogischen Dienstes Brigitte Schuckert, Präsidialleiter Albert Maca, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Bildungsdirektor Karl Fritthum

LAK
Landarbeiterkammer

Präsident Andreas Freistetter
„Der Kontakt zu unseren Mitgliedern ist uns sehr wichtig, um bestmögliche Unterstützung bieten zu können“

NÖ LANDARBEITERKAMMER
DIE INTERESSENVERTRETUNG FÜR ARBEITNEHMER
IN DER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT

www.landarbeiterkammer.at/noe

Bezahlte Anzeige



40 Jahre NÖ Familienpass:

Alle Generationen in ihren jeweiligen Lebensphasen bestmöglich zu unterstützen, ist das klare Ziel in der niederösterreichischen Familienpolitik. So ist als eine der Maßnahmen auch der NÖ Familienpass als kostenlose Vorteilskarte für alle Generationen fest im niederösterreichischen Familiengesetz verankert“, betont Familien- und Soziallandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und weist auf ein besonderes Jubiläumsjahr hin: „Wir feiern heuer 40 Jahre NÖ Familienpass und ich bin stolz darauf, dass sich diese Karte über die letzten vier Jahrzehnte zu einem starken Partner für alle Mitglieder einer Familie etabliert hat!“ Derzeit gibt es rund 200.000 NÖ Familienpass-Besitzerinnen und -Besitzer. Die Karte ist kostenlos und bringt jede Menge Vorteile und Ersparnis im täglichen Leben der Familien.

Der NÖ Familienpass bietet mit mehr als 550 Partnerbetrieben, die verschiedenste Angebote setzen, Anregungen für gemeinsame Unternehmungen in Niederösterreich und auch darüber hinaus. Mit den wachsenden Bedürfnissen der Familien in Niederösterreich wächst auch das Angebot mit dem NÖ Familienpass stetig weiter. So wurde im Sommer 2021 „Die Digitale NÖ Lernwerkstatt“ ins Leben gerufen, die pro Semester acht Stunden kostenlose Lernbegleitung für schulpflichtige Kinder von Inhaberinnen und Inhabern eines NÖ Familienpasses ermöglicht. Auch die Versicherungsangebote, die in Kooperation mit dem NÖ Familienpass über die Niederösterreichische Versicherung in Anspruch genommen werden können, wurden im Herbst 2022 angepasst: Ein günstiger Unfallschutz für die ganze Familie sowie eine E-Geräte-Versicherung, die besonders attraktiv zum Schutz der ausgegebenen Schul-Laptops ist, können mit dem NÖ Familienpass kostengünstig beantragt werden.

Infos unter: noe.familienpass.at

Niederösterreich wird Pilotland für die Pflegelehre

Der Ministerrat hat Ende April 2023 den Weg für die Pflegelehre freigemacht. In den Bundesländern Niederösterreich, Oberösterreich und Vorarlberg soll eine Pilotphase gestartet werden. Soziallandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister begrüßt die Entscheidung: „Wir haben lange auf diesen wichtigen Beschluss gewartet. Umso wichtiger ist, dass nun rasch die gesetzlichen Rahmenbedingungen geschaffen werden. Zu diesem Zweck erwarte ich auch eine umfassende Einbindung der Bundesländer, um größtmögliche Abstimmung sicherzustellen.“ Geplant ist, dass die Pflegelehre bereits ab Herbst 2023 starten wird. „Eine Umsetzung bis Herbst ist aufgrund des engen Zeitkorsetts für alle Beteiligten äußerst fordernd. Vonseiten des Landes Niederösterreich und der Fachabteilung werden umgehend alle Hausaufgaben gemacht und notwendigen Schritte gesetzt, um den nächsten Schritt in der Ausbildung von Pflegekräften setzen zu können“, so Teschl-Hofmeister.



Foto: Lisa Lammerhuber

Die Pflegelehre soll bereits ab Herbst 2023 starten.

Drei Säulen für ein hochwertiges Pflegeangebot

„Im Pflegebereich bauen wir grundsätzlich auf drei Säulen: Prophylaxe, Infrastruktur und qualifizierte Pflegekräfte“, so Teschl-Hofmeister. Prophylaxe umfasst alle Initiativen und Angebote, die den Landsleuten helfen bis ins hohe Alter fit zu bleiben. Bei der Infrastruktur werden bis 2030 300 Millionen in den Ausbau der Pflegezentren investiert. Für qualifizierte Pflegekräfte wurden in den vergangenen Jahren das Aus- und Weiterbildungsangebot massiv ausgebaut. „Die Pflegelehre wird nicht das Allheilmittel sein, um den Fachkräftemangel zu beheben, aber sie ist ein weiterer, wichtiger Schritt, um den künftigen Bedarf an Pflegekräften decken zu können“, so Teschl-Hofmeister.

25 Jahre Fachstelle NÖ

Mit der Fachstelle NÖ leistet seit Jahren eine kompetente Institution unschätzbare Arbeit für unsere Gesellschaft. Sie unterstützt Kinder und Jugendliche in ihrer gesunden Entwicklung und hilft ihnen, sich zu krisenfesten Persönlichkeiten zu entwickeln. Insgesamt konnten in den 25 Jahren mehr als 600.000 Personen über die Projekte erreicht werden. Ich bedanke mich bei dem tollen Team für die kompetente Arbeit“, so Jugendlandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. Die Fachstelle NÖ feiert 25 Jahre Suchtprävention und 10 Jahre Sexualpädagogik.

Seit 25 Jahren wird in Niederösterreich professionelle Suchtprävention betrieben. 2003 wurde die Fachstelle für Suchtvorbeugung NÖ gegründet. In dieser Zeit wurde unter anderem der niederösterreichische Suchtplan erstellt, der seither als Grundlage für evidenzbasierte Präventionsarbeit dient. 2013 wurde mit der



Foto: MLK Burchhart

Landtagspräsident Karl Wilfing, Abteilungsleiterin Suchtprävention Angela Riegler-Mandic, NÖ Fachstelle Geschäftsführerin Ursula Hörhan, Jugendlandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister

Abteilung Sexualpädagogik ein zweites Standbein aufgebaut, die sexualpädagogische Veranstaltungen an niederösterreichischen Schulen, Jugendeinrichtungen, Heimen und anderen sozialpädagogischen Einrichtungen zu unterschiedlichen Schwerpunktthemen anbietet. Ziel der

Fachstelle NÖ ist Kinder und Jugendliche in ihren sozialen und personalen Kompetenzen zu stärken. Die Projekte der Fachstelle NÖ werden über alle Altersstufen hinweg angeboten.

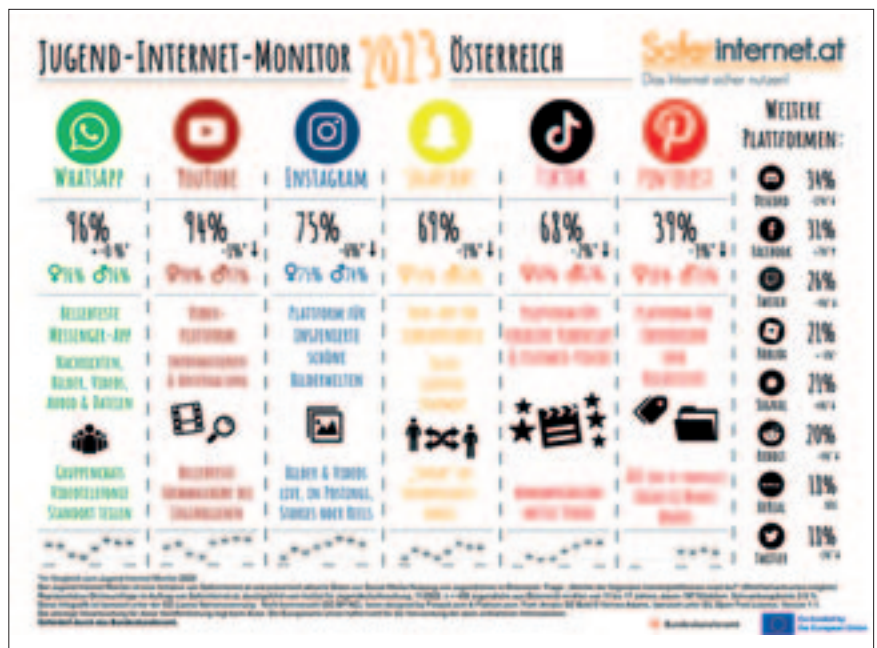
Infos: www.fachstelle.at

Jugend-Internet-Monitor 2023: Die beliebtesten Sozialen Netzwerke

Saferinternet.at hat mit Unterstützung des Bundeskanzleramtes wie jedes Jahr die Social-Media-Favoriten von Österreichs Jugendlichen ermittelt. Nach Spitzenwerten während der Pandemie pendelt sich die Social-Media-Nutzung von Österreichs Jugend 2023 auf hohem Niveau ein. WhatsApp, YouTube und Instagram bleiben die drei meistgenutzten Plattformen. Das vor allem in der Gaming-Szene beliebte Netzwerk Discord verliert jugendliche Nutzerinnen und Nutzer in Österreich. Aufsteiger ist die Instant-Foto-App BeReal.

An der Spitze der beliebtesten Internetplattformen österreichischer Jugendlicher behaupten sich auch in diesem Jahr WhatsApp (Nutzung insgesamt: 96 %, davon täglich 91 %), YouTube (insg. 94 %, davon täglich 59 %) und Instagram (insgesamt 75 %, davon täglich 71 %).

Die Foto-Sharing-App Snapchat (insgesamt 69 %, davon 76 % täglich) und die Video-App TikTok (insgesamt 68 %, davon



80 % täglich) liegen weiterhin nah beieinander und praktisch auf demselben Niveau wie im Vorjahr. Snapchat hat je-

doch im Jahresvergleich mit plus neun Prozentpunkten den stärksten Zuwachs bei der täglichen Nutzung verzeichnet.

Zahl der Lehrafänger steigt

In Österreich ist nach den corona-bedingten Rückgängen die Zahl der Lehrafänger wieder deutlich im Steigen. Im Vorjahr haben 35.233 junge Menschen eine Lehre begonnen, so viele wie zuletzt 2013. Ein Plus von 8,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Besonders viele Lehrafängerinnen und Lehrafänger verzeichneten die Sparten Information & Consulting (+29 Prozent), Tourismus & Freizeitwirtschaft (+28 Prozent) sowie Bank & Versicherung (+31 Prozent). Zahlenmäßig die höchsten Zuwächse gab es in der Industrie (+17 Prozent oder 684), erneut in Tourismus & Freizeitwirtschaft (+28 Prozent oder 605) sowie in Gewerbe und Handwerk (+3 Prozent oder 405). Im Bundesländervergleich gab es in Wien den größten Zuwachs.

Zu den gefragtesten Lehrberufen zählten die Elektrotechnik (2.699 neue Lehrlinge), Metalltechnik (2.514), Mechatronik (866) sowie Restaurantfachkräfte (536) und IT-Lehrlinge (502). Gerade in diesen Berufen gibt es jedoch auch den größten Personalmangel.

Quelle: Kurier/Anita Staudacher vom 18.1.2023



Foto: Kurier Grafik

ChatGPT in der Schule – wie damit umgehen?

Der Chatbot, der mittels Künstlicher Intelligenz Fragen beantworten kann, nimmt zunehmend Einzug in den Schulalltag. Wie können KI-Tools sinnvoll im Unterricht eingesetzt werden? Saferinternet.at gibt Tipps für Lehrende und SchülerInnen.

Viele Menschen haben in den letzten Monaten ChatGPT ausprobiert. Das neue Chatprogramm von OpenAI löst zahlreiche Reaktionen aus – von Erstaunen über Begeisterung bis zu Beunruhigung. Auch viele SchülerInnen berichten, dass sie ChatGPT bereits nutzen. Wie sollen Lehrkräfte mit dieser Entwicklung umgehen? Die ExpertInnen von Saferinternet.at haben sich die Herausforderungen beim Einsatz des neuen Tools genauer angesehen und geben Tipps für den Einsatz von KI-Programmen im Unterricht.

Künstliche Intelligenz als Helfer im Schulalltag?

Künstliche Intelligenzen (KI) sind längst Teil unseres Alltags: Suchmaschinen liefern – abhängig vom bisherigen Onlineverhalten – bestimmte Ergebnisse, Sprachassistenten erfüllen Musikwünsche und Navigationssysteme umfahren Staus. Hinter all diesen Tools steht letztlich eine KI, auch wenn sich die NutzerInnen dessen nicht immer bewusst sind.

ChatGPT ist ein Chatbot, der in der Lage ist, mittels KI Antworten auf Fragen aller Art zu liefern. Der Fokus der Entwickler lag dabei vor allem auf einer „menschlich“ anmutenden Unterhaltung, was dazu führt, dass der Chatbot versucht auf jede Frage zu reagieren, selbst wenn ihm eine valide Datenbasis dafür fehlen würde. Auch SchülerInnen haben den Chatbot mittlerweile als praktischen Helfer im Schulalltag für sich entdeckt, etwa um einen Überblick über ein Stoffkapitel zu erhalten, Zusammenfassungen von Büchern und Theaterstücken schreiben zu lassen, Referate vorzubereiten oder für die Programmierung von kleinen Programmen. Aber auch Lehrende nutzen die Software bereits, beispielsweise zur Erstellung von Unterrichtsmaterialien oder für die Lehrendenweiterbildung.

Informationsbewertung als Herausforderung

Wer ChatGPT in der aktuellen Version nutzt, sollte sich im Klaren sein: Der Bot ist zwar geeignet, um weitverbreitetes Wissen wiederzugeben, bei spezielleren Fragen gibt das Tool aber oft fehlerhafte Antworten. So können Fakten durcheinandergebracht oder Quellenangaben sogar erfunden werden, nur um einen Text plausibel und „menschlich“ klingen zu lassen.

Der Chatbot ist so programmiert, dass seine Antworten möglichst „menschlich“ klingen. Die Herausforderung dabei: Die Texte wirken oft glaubwürdiger als die Ergebnisse einer Google-Suche – selbst wenn beispielsweise Quellen erfunden wurden. Das kann es für Lehrende wie auch SchülerInnen in Zukunft noch schwerer machen, gefundene Informationen zu bewerten und im Unterricht Quellenkritik zu üben.

Wie kann die Schule mit Chatbots umgehen?

Programme wie ChatGPT können den Unterricht und das Informationsverhalten von SchülerInnen und Lehrpersonen verändern – ähnlich, wie vor einigen Jahren die digitale Enzyklopädie Wikipedia. Eine zentrale Frage für den Einsatz im Unterricht ist, ob und wie stark sich solche Chatbots auf die Motivation der Jugendlichen auswirken, Aufgaben selbstständig zu lösen. Um sich Texte vorstrukturieren, komplexe Sachverhalte in einfachen Punkten erklären oder komplexe Mathematikaufgaben aufdröseln zu lassen, kann die Unterstützung durch einen Bot durchaus sinnvoll sein – ein Tool kann aber niemals die menschliche Denkleistung ersetzen. Vor allem bei Aufgaben im schulischen Bereich ist es daher empfehlenswert zu reflektieren, welche Möglichkeiten aber auch Grenzen ein Chatbot hat.

Quellenkritik wird zu entscheidenden Kompetenz

Angesichts der augenscheinlich guten Qualität von KI-generierten Texten wird es immer wichtiger, sich im Unterricht mit dem Thema Quellenkritik auseinanderzusetzen. Das Überprüfen von Quellen ist für Kinder und Jugendliche nicht einfach, denn dafür benötigt es entsprechende Referenzpunkte und Hintergrundwissen, um diese auch einordnen zu können. Es muss auch erlernt und immer wieder geübt werden, wie man Inhalte mit anderen Quellen abgleichen, Quellen auf ihre Glaubwürdigkeit überprüfen und Falschmeldungen erkennen kann. Saferinternet.at bietet dazu zahlreiche Unterstützungsangebote für Lehrende, darunter Checklisten und Tipps für die Verwendung im Unterricht.

Tipps für Lehrende zum Umgang mit ChatGPT und anderen KI-Tools

Wie bei allen neuen Tools, die bei SchülerInnen einen regelrechten „Hype“ auslösen, gilt auch für KI-Anwendungen wie ChatGPT: Aktive Thematisierung im Unterricht ist besser als Verbote. Die ExpertInnen von Saferinternet.at raten daher:

1. Nicht ignorieren.

SchülerInnen nutzen diese Tools in jedem Fall. Setzen Sie sich bereits jetzt mit den Chancen und Risiken von KI-basierten Programmen auseinander und zeigen Sie, welchen Stellenwert Quellenkritik einnimmt.

2. Nicht pauschal verbieten.

Ein Verbot nimmt die Möglichkeit, sich mit dem Thema aktiv auseinanderzusetzen und auch die Schwächen von KI aufzuzeigen.

3. Gemeinsam nutzen.

Entdecken Sie gemeinsam im Unterricht die Möglichkeiten und Grenzen von KI-Anwendungen und entwerfen Sie gemeinsam Regeln für den Schulalltag.

Quelle: Saferinternet.at, 18. Jänner 2023



FachkoordinatorInnen

Die FachkoordinatorInnen der nö. landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen. Kompetente AnsprechpartnerInnen für die Weiterbildung im jeweiligen Fachbereich.

FachkoordinatorInnen

Gegenstand	Fachschule	Fachkoordinator*in
Religion	Fachschule Pyhra	Schmid Martin
Ethik	Fachschule Mistelbach	Haas Kathrin
Deutsch	Fachschule Hollabrunn	Grötz Barbara
Politische Bildung und Rechtskunde	Fachschule Tullnerbach	Maier Ulrike
Bewegung und Sport	Fachschule Krems	Vogler Leopold
Humanökologie	Fachschule Mistelbach	Haas Kathrin
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen	Fachschule Pyhra	Kargl Birgit
Informationstechnologie	Fachschule Tullnerbach	Pinter Bernd
Mathematik	Fachschule Warth	Ehrenhöfer Marianne
Englisch	Fachschule Krems	Hönigsberger Elisabeth
Betriebs- und Haushaltsmanagement	Fachschule Obersiebenbrunn	Franzl Caroline
Ernährung	Fachschule Zwettl	Pölzl-Zeilinger Martina
Gesundheit	Fachschule Gießhübl	Steigberger Karin
Landwirtschaft und Gartenbau	Fachschule Zwettl	Hahn Maria
Pflanzenbau	Fachschule Warth	Günther Kodym
Landtechnik und Baukunde	Fachschule Edelfhof	Haidvogel Markus
Tierhaltung	Fachschule Pyhra	Ottenschläger Maria
Waldwirtschaft	Fachschule Pyhra	Obermayer-Böhm Bernhardt
Weinbau und Kellerwirtschaft	Fachschule Krems	Burgstaller Andreas
Obstbau	Fachschule Langenlois	Paleskic Caroline
Gemüsebau	Fachschule Obersiebenbrunn	Zwatz-Walter Elisabeth
Unternehmensführung	Fachschule Hollabrunn	Mayerhofer Martina
Digitale Landwirtschaft	Fachschule Hollabrunn	Amon Stefan
Fahrschule	Fachschule Pyhra	Pakosta Johannes
Jagdwesen	Fachschule Obersiebenbrunn	Breuer Gerhard
Textildesign	Fachschule Unterleiten	Lengauer Waltraud
Jugendrotkreuz	Fachschule Zwettl	Ritter Julia
Tourismus	Fachschule Zwettl	Haneder Barbara
SOB	Fachschule Zwettl	Simon Petra
LMS	Fachschule Pyhra	Sternath Andreas
Kinderbetreuung	Fachschule Unterleiten	Aigner-Hinterreiter Katharina



Jürgen Renn

**Die Evolution des Wissens
Eine Neubestimmung der
Wissenschaft für das Anthropozän**

Suhrkamp, 1.072 Seiten, 47,30 Euro

Die Evolution des Wissens erzählt in sechzehn Kapiteln die faszinierende Wissensgeschichte der Menschheit. Anhand von Schlüsselerisoden aus der Entwicklung von Wissenschaft und Technik, von der Erfindung der Schrift über die frühneuzeitliche wissenschaftliche Revolution bis hin zu Industrialisierung und Digitalisierung, analysiert Jürgen Renn, wie Wissen entsteht und sich verändert, wie es sich seit Jahrtausenden global verbreitet und auf welche Weise Wissensökonomien und die Gesellschaften, in die sie eingebettet sind, sich wechselseitig beeinflussen.

Das enorm materialreiche und opulent bebilderte Buch entwickelt unter Einbeziehung einer Vielzahl von Methoden und Disziplinen einen völlig neuen Rahmen für das Verständnis der Wissenschaftsgeschichte als Teil jener kulturellen Evolution, die unserem Planeten ihren Stempel aufgedrückt hat. Der weite Blick zurück, den Die Evolution des Wissens wagt, schärft daher auch den Blick für die komplexen Herausforderungen, mit denen wir aktuell im Anthropozän konfrontiert sind. Aus dem Englischen von Sven Scheer. Mit zahlreichen, zum Teil farbigen Abbildungen.

Quelle: Suhrkamp Verlag



Vaclav Smil

Wie die Welt wirklich funktioniert

Verlag C.H.Beck, 392 Seiten, 28,80 Euro

Der tschechisch-kanadische Wissenschaftler Vaclav Smil ist einer der weltweit führenden Experten für Energiefragen. In diesem Buch unterzieht er die Hoffnung auf eine schnelle Umstellung auf erneuerbare Energien einem Realitätscheck und konfrontiert die politischen Ziele mit der wissenschaftlichen Realität. Dabei erinnert er daran, auf welchen materiellen Grundlagen unser modernes Leben beruht und wie abhängig wir bei ihrer Produktion bis auf Weiteres von fossilen Brennstoffen bleiben werden. Denn nicht Datenflüsse sind der harte Kern unserer Zivilisation, sondern so unaufregende Dinge wie Stahl, Zement, Ammoniak und Plastik. Wer die Welt verändern will, sollte erst verstehen, wie sie wirklich funktioniert.

Die Menschheit hat so viel Wissen angehäuft wie noch nie in ihrer Geschichte. Doch für den Einzelnen werden immer mehr Geräte und Produkte unseres alltäglichen Lebens zu einer Art Blackbox.

Bildungs- lektüre

Wir können damit umgehen, aber verstehen nicht mehr, wie sie wirklich funktionieren. Immer mehr Menschen haben zudem nur noch oberflächliche Vorstellungen davon, wie wir die Nahrungsmittel, Rohstoffe und Güter herstellen, auf denen unsere Gesellschaft materiell beruht. Dies führt zu Fehleinschätzungen, etwa der, wir könnten unsere Zivilisation in kurzer Zeit von fossilen Brennstoffen auf erneuerbare Energien umstellen. Denn es geht nicht nur um eine nachhaltige Stromproduktion, sondern etwa auch um alternative Verfahren bei der Herstellung von Zement, Stahl, Plastik und Dünger. Technische Innovationen allein reichen nicht, sie müssen auch kommerziell funktionieren und weltweit implementiert werden – in hunderttausenden Fabriken und Produktionsstätten. Wer sich über die Zukunft unseres Planeten Gedanken macht, der sollte die Fakten kennen, die Vaclav Smil in diesem Buch liefert.

Quelle: Verlag C.H.Beck

Ein Freund fürs Lesen

BUCHHANDLUNG
SCHUBERT



Das Lesen ist schön

Wiener Straße 6, A-3100 St. Pölten, Telefon: 02742/35 31 89
www.buchhandlung-schubert.at



Philipp Sterzer
Die Illusion der Vernunft.
Warum wir von unseren Überzeugungen nicht zu überzeugen sein sollten
 Ullstein Verlag, 320 Seiten, 24,70 Euro

Wieso glauben Sie, dass Sie recht haben? Wir sind alle ein bisschen verrückt. Nicht nur die Menschen, die psychisch krank sind, sondern wir alle sind irrational. Der Neurologe, Psychiater und Hirnforscher Philipp Sterzer erklärt, warum das so ist und welche Schlüsse wir daraus ziehen können. Ein neuer Blick auf subjektives Erleben, soziales Bewusstsein und die Wahrnehmung der Welt.

Philipp Sterzer, Jahrgang 1970, studierte Medizin in München und Harvard. 2011 wurde er zum Professor für Psychiatrie und Neurowissenschaften an der Charité in Berlin berufen, 2022 wechselte er an die Universität Basel. Vor allem seine Arbeiten zur Veränderung von Wahrnehmungsprozessen bei Schizophrenie brachten ihm weltweit Anerkennung ein.

Quelle: Ullstein Verlag



David Blackbourn
Die Eroberung der Natur
 Verlag Pantheon, 592 Seiten, 20,60 Euro

David Blackbourn schildert die Geburt des modernen Deutschland aus dem Geist der Natureroberung. In den letzten 250 Jahren wurde gravierend in die Umwelt eingegriffen. Man rodete Wälder, begründete Flüsse, legte Moore trocken und baute Staudämme, um die Naturgewalten zu zähmen und dem Menschen dienstbar zu machen. Die Umgestaltung der deutschen Landschaft ging einher mit der Mythisierung von Natur und Nation.

Die deutsche Landschaft wurde seit dem 18. Jahrhundert grundlegend und planvoll umgestaltet. David Blackbourn erzählt, wie die Deutschen sich aufmachten zu einem Feldzug gegen ihre Umwelt und wie sie Tier- und Pflanzenwelt, Flüsse und Marschland Schritt für Schritt bezwangen: Von Friedrich dem Großen, der die Trockenlegung von Sumpfland als »Eroberungen von der Barbarei« betrachtete, über den »Bezähmer« des Rheins Johann Gottfried Tulla und den Dammbauer Otto Intze bis zu den Nationalsozialisten, die im Osten »Lebensraum« zu erobern suchten. Landgewinnung und »Rassenpolitik« gingen hier Hand in Hand.

Blackbourn beschreibt das Werden der deutschen Landschaft und erklärt gleichzeitig, wie sich Deutschland zu einem modernen Staat entwickelte. Er eröffnet dem Leser einen einzigartigen Blickwinkel, der hilft, die deutsche Geschichte besser zu begreifen. Dabei rührt er aber auch an Probleme, die heute aktueller sind als je: den Klimawandel und das Aussterben von immer mehr Tier- und Pflanzenarten.

Quelle: Verlag Pantheon



Ewald Frie
Ein Hof und elf Geschwister
Der stille Abschied vom bauerlichen Leben
 Verlag C.H.Beck, 191 Seiten, 23,70 Euro

Die stolze bäuerliche Landwirtschaft mit Viehmärkten, Selbstversorgung und harter Knochenarbeit ist im Laufe der Sechzigerjahre in rasantem Tempo und doch ganz leise verschwunden. Ewald Frie erzählt am Beispiel seiner Familie von der großen Zäsur. Mit wenigen Strichen, anhand von vielsagenden Szenen und Beispielen zeigt er, wie die Welt der Eltern unterging, die Geschwister anderen Lebensentwürfen folgten und der allgemeine gesellschaftliche Wandel das Land erfasste.

Zuchtbulln für die monatliche Auktion, Kühe und Schweine auf der Weide, Pferde vor dem Pflug, ein Garten für die Vorrathaltung – der Hof einträglich bewirtschaftet von Eltern, Kindern und Hilfskräften. Das bäuerliche Leben der Fünfzigerjahre scheint dem Mittelalter näher als unserer Zeit. Doch dann ändert sich alles: Einst wohlhabende und angesehene Bauern gelten trotz aller Modernisierung plötzlich als ärmlich und rückständig, ihre Kinder riechen nach Stall und schämen sich. Wege aus der bäuerlichen Welt weist die katholische Kirche mit neuer Jugendarbeit. Der Sozialstaat hilft bei Ausbildung und Hofübergabe. Schon in den Siebzigerjahren ist die Welt auf dem Land eine völlig andere. Staunend blickt man zurück, so still war der Wandel: »Mein Gott, das hab ich noch erlebt, das kommt mir vor wie aus einem anderen Jahrhundert.« Ewald Frie hat seine zehn Geschwister, geboren zwischen 1944 und 1969, gefragt, wie sie diese Zeit erlebt haben. Sein glänzend geschriebenes Buch lässt mit treffsicherer Lakonie den großen Umbruch lebendig werden.

Quelle: Verlag C.H.Beck



Thilo Bode
Der Supermarkt-Kompass.
 Informiert einkaufen, was wir essen
 S. Fischer-Verlag, 320 Seiten, 22,00 Euro

Wir alle gehen in den Supermarkt. Doch zwischen Preissteigerungen und dem Wunsch nach guten Lebensmitteln gleicht der Wocheneinkauf einem Blindflug: Billig ist nicht schlecht, teuer ist nicht gut. Unverständliche Zutatenlisten, undurchsichtige Qualitätsversprechen und fehlende Informationen verhindern, dass wir als Kunden unsere Wahlfreiheit ausüben können. In seinem Buch nimmt Thilo Bode uns darum mit auf einen aufklärerischen Gang durch den Supermarkt. Verständlich und übersichtlich unterzieht er die wichtigsten Lebensmittel von der Frische- bis zur Tiefkühltheke – Obst, Gemüse, Fleisch, Backwaren, Milchprodukte und mehr – einem radikalen Qualitätscheck. Und er beschreibt was passieren muss, damit Supermärkte die Erwartungen der Verbraucher nach Transparenz und Qualität erfüllen. »Der Supermarkt-Kompass« ist ein unverzichtbares Buch mit direktem Gebrauchswert – für alle, die endlich informiert einkaufen wollen. Mit praktischen Info-Boxen zu den wichtigsten Lebensmitteln und allen wichtigen Fakten zu unserer Ernährung.

Quelle: S. Fischer-Verlag



Carolin Amlinger, Oliver Nachtwey
Gekränkte Freiheit.
 Aspekte des libertären Autoritarismus
 Suhrkamp Verlag, 480 Seiten, 28,00 Euro

Corona-Kritiker mit Blumenketten, Künstlerinnen, die naturwissenschaftliche Erkenntnisse infrage stellen, Journalisten, die sich als Rebellen gegen angebliche Sprechverbote inszenieren: Der libertäre Autoritäre hat Einzug gehalten in den politischen Diskurs. Er sehnt sich nicht nach einer verkürzten Vergangenheit oder der starken Hand des Staates, sondern streitet lautstark für individuelle Freiheiten. Etwa frei zu sein von Rücksichtnahme, von gesellschaftlichen Zwängen – und frei von gesellschaftlicher Solidarität. Der libertäre Autoritarismus, so Carolin Amlinger und Oliver Nachtwey, ist eine Folge der Freiheitsversprechen der Spätmoderne: Mündig soll er sein, der Einzelne, dazu noch authentisch und hochgradig eigenverantwortlich. Gleichzeitig erlebt er sich als zunehmend macht- und einflusslos gegenüber einer komplexer werdenden Welt. Das wird als Kränkung erfahren und äußert sich in Ressentiment und Demokratiefeindlichkeit. Auf der Grundlage zahlreicher Fallstudien verleihen Amlinger und Nachtwey dieser Sozialfigur Kontur. Sie erläutern die sozialen Gründe, die zu einem Wandel des autoritären Charakters führten, wie ihn noch die Kritische Theorie sich dachte. Die Spätmoderne bringt einen Protesttypus hervor, dessen Ruf nach individueller Souveränität eine Bedrohung ist für eine Gesellschaft der Freien und Gleichen: die Verleugnung einer geteilten Realität.

Quelle: Suhrkamp Verlag



Oliver Nachtwey
Die Abstiegs-gesellschaft. Über das Auf-begehren in der regressiven Moderne
 Suhrkamp Verlag, 264 Seiten, 20,- Euro

Das Buch ist zwar schon 2016 erschienen, dennoch hat es an seiner Aktualität nichts eingebüßt. Ganz im Gegenteil. Durch die Corona-Krise hat sich die gesellschaftliche Kluft noch mehr vergrößert. Die Reichen werden immer reicher und die Armen immer ärmer. Dabei stelle sich die entscheidende Frage: Wie soll das enden? Die Antwort hat man in den letzten Jahren teilweise schon gesehen: Nationalistische und rechte Strömungen konnten sich in vielen Länder etablieren und gehören mittlerweile zum politischen Alltag. Aber auch der Imperialismus ist wieder salonfähig geworden. Zumindest in einigen Weltregionen. Dennoch halten die demokratischen Kräfte bislang noch stark dagegen.

Die Möglichkeit des sozialen Aufstiegs war eines der zentralen Versprechen der „alten“ BRD – und tatsächlich wurde es meistens eingelöst: Aus dem Käfer wurde ein Audi, aus Facharbeiterkindern Akademiker. Mittlerweile ist der gesellschaftliche Fahrstuhl stecken geblieben: Uniabschlüsse bedeuten nicht mehr automatisch Status und Sicherheit, Arbeitnehmer bekommen immer weniger ab vom großen Kuchen. Oliver Nachtwey analysiert die Ursachen dieses Bruchs und befasst sich mit dem Konfliktpotenzial, das dadurch entsteht: Selbst wenn Deutschland bislang relativ glimpflich durch die Krise gekommen sein mag, könnten auch hierzulande bald soziale Auseinandersetzungen auf uns zukommen, die heute bereits die Gesellschaften Südeuropas erschüttern.

Quellen: Jürgen Mück und Suhrkamp Verlag



Innovation, Weiterbildung & Forschung

... im ländlichen Raum

Landimpulse als Landesverband der AbsolventInnen landwirtschaftlicher Fach- & Berufsschulen in NÖ hat das landwirtschaftliche Versuchswesen und die Weiterbildung im ländlichen Raum als zentrale Aufgaben.

Dabei kommt der Nachhaltigkeit bei Produktion und Konsum sowie der Ressourcenschonung immer größere Bedeutung zu. Unsere Zielgruppen sind sowohl KonsumentInnen als auch landwirtschaftliche Betriebe.

Agrar- & Waldwerkstätten für Kinder

Outdoor-Erlebnisse für Kindergärten und Schulen zu Themen wie Landwirtschaft, Lebensmittel, Klimaschutz oder Biodiversität mit ausgebildeten RangerInnen.

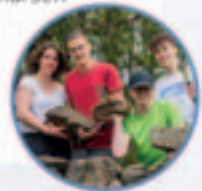


www.kybeleum.at



Trockensteinmauernschule Österreich

Wir vermitteln das von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannte Naturhandwerk in dreitägigen Praxiskursen für Erwachsene oder in individuellen Workshops für Schulklassen.



AgroInnovation

Feldversuche an 10 NÖ LFS, Umsetzung von Versuchsergebnissen, nationale & internationale Kooperationen, Vorträge & Feldtage. Versuchsergebnisse auf www.lako.at
landw. Versuchs- und Lehrfilme auf www.agrovideos.at



Motorsägenkurse

Ein- und zweitägige Kurse für Motorsäge oder Freischneider mit unseren Spezialisten für sichere und effiziente Arbeit auch in anspruchsvollen Situationen.



Imkerkurse

Grund- und Praxiskurse für NeueinsteigerInnen und Fachkurse an 13 NÖ Standorten.

Info: imker@neueinsteiger.at



Landimpulse NÖ | A-3430 Tulln | Frauentorgasse 72-76

Michaela Jank-Frey +43 (0)2272 611 57 | Rainer Vogler + 43 (0)676 59 57 626 | office@landimpulse.at
www.landimpulse.at www.kybeleum.at www.agrovideos.at

Standorte der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in NÖ



IMPRESSUM

Herausgeber und Medieninhaber: Abteilung Schulen, Amt der NÖ Landesregierung, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten, Telefon: 02742 9005-16630, E-Mail: office@lako.at, Internet: www.lako.at | **Redaktionsadresse:** Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO), Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten | **Chefredakteur:** Mag. Jürgen Mück, Telefon: 0664 88707643, E-Mail: juergen.mueck@lfs-warth.ac.at | **Stv. Chefredakteurin:** Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler | **Lektorat:** Heide Maria Laube | **Grafik und Inserate:** Druckservice Muttenthaler GmbH, 3252 Petzenkirchen, Ybbser Straße 14, Telefon: 07416 504-0, E-Mail: ds@muttenthaler.com | **Druck:** Janetschek GmbH, Heidenreichstein | **Auflage:** 1.800 Exemplare. Das Bildungsjournal erscheint zwei Mal im Jahr, jeweils zum Ende des Winter- und des Sommersemesters. Der Bezug des „Bildungsjournals“ ist kostenlos | **Textmitarbeit:** Wenn nicht anders angegeben, sind die Texte von Lehrerinnen und Lehrern der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen | **Fotos:** Wenn nicht anders angegeben, liegen die Fotorechte bei den landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in NÖ | **Blattlinie:** Magazin für Pädagogik, Kommunikation und Gesellschaft der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in NÖ. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung der Redaktion oder des Herausgebers entsprechen. Die Redaktion behält sich das Recht auf redaktionelle Bearbeitung von Manuskripten vor. Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird manchmal nur die männliche Schreibweise verwendet. Sie bezieht sich dann auf beide Geschlechter gleichermaßen. Im Bildungsjournal wird auf die Angabe der Titel von Personen weitgehend verzichtet. | **Europäische Datenschutz-Grundverordnung:** Wir danken für das Interesse und Ihre Einwilligung halbjährlich das „Bildungsjournal“ kostenlos zu erhalten. Sollten Sie dies jedoch nicht mehr wollen, können Sie sich jederzeit ohne Angaben von Gründen aus dem Abo-Verteiler abmelden. Ein E-Mail an juergen.mueck@lfs-warth.ac.at genügt. www.noel.gv.at/datenschutz

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen Niederösterreichs

www.farmschulen.at und www.lako.at

LFS und LwBS Edelfhof

Edelfhof 1, 3910 Zwettl
Tel.: 02822 52402, Fax: 02822 52402-17
Direktorin: Dipl.-Ing. Michaela Bauer
direktion@lfs-edelfhof.ac.at

LFS Gießhübl

Gießhübl 7, 3300 Amstetten
Tel.: 07472 62722, Fax: 07472 62722-35
Direktor: Dipl.-Ing. Johannes Reiterlehner
office@mostviertler-bildungshof.at

LFS Hohenlehen

Garnberg 8, 3343, Hollenstein/Ybbs
Tel.: 07445 225, Fax: 07445 225-232
Direktor: Ing. Leopold Klaffner
office@hohenlehen.at

LFS Hollabrunn

Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Tel.: 02952 2133, Fax: 02952 2133-209
Direktor: Ing. Rudolf Reisenberger
office@diefachschule.at

LFS Krems

Wienerstraße 101, 3500 Krems
Tel.: 02732 87516, Fax: 02732 87516-22
Direktor: Mag. Dieter Falzl
fs.krems@wbs-krems.at

LFS Langenlois

Am Rosenhügl 15, 3550 Langenlois
Tel.: 02734 2106, Fax: 02734 2106-66
Direktor: Ing. Franz Fuger
office@gartenbauschule.at

LwBS für Gartenbau Langenlois

Am Rosenhügl 15, 3550 Langenlois
Tel.: 02734 2106, Fax: 02734 2106-66
Direktor: Dipl.-Ing. Andreas Kovac
berufsschule@gartenbauschule.at

LFS Mistelbach

Winzerschulgasse 50, 2130 Mistelbach
Tel.: 02572 2421, Fax: 02572 2421-13
Leiterin: Ing. Veronika Schreder
direktion@lfs-mistelbach.ac.at

LFS Obersiebenbrunn

Feldhofstraße 6, 2283 Obersiebenbrunn
Tel.: 02286 2202, Fax: 02286 2202-22
Direktor: Ing. Gerhard Breuer
office@lfs-obersiebenbrunn.ac.at

LFS Pyhra

Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra
Tel.: 02745 2393, Fax: 02745 2393-19
Direktor: Dipl.-Ing. Josef Sieder
office@lfs-pyhra.ac.at

LFS Tullnerbach

Norbertinumstraße 9, 3013 Tullnerbach
Tel.: 02233 52436, Fax: 02233 52436200
Leiterin: Dipl.-Ing. Daniela Marton
fs.tullnerbach@asn.netway.at

LFS Unterleiten

Dornleiten 1, 3343 Hollenstein/Ybbs
Tel.: 07445 204, Fax: 07445 476
Leiterin: Ing. Gertrude Grünsteidl
office@unterleiten.at

LFS Warth

Aichhof 1, 2831 Warth
Tel.: 02629 2222-, Fax: 02629 2222-52
Direktor: Dipl.-Ing. Franz Aichinger
bildungszentrum@lfs-warth.ac.at

LFS Zwettl

Edelfhof 2, 3910 Zwettl
Tel.: 02822 52684, Fax: 02822 52684-5
Leiterin: Ing. Maria Edlinger
office@lfs-zwettl.ac.at

Abteilung Schulen

Amt der NÖ Landesregierung
Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten
Tel.: 02742 9005-13242
Leiter: Mag. Helmut Sturm
post.k4@noel.gv.at

Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) Abteilung Schulen

Amt der NÖ Landesregierung
Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten
Leiterin: Mag.(FH) Martina Piribauer
Tel.: 02742 9005-16630
office@lako.at

Büro Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister

Landhausplatz 1, Haus 1, 3109 St. Pölten
Sekretariat: Tel.: 02742 9005-12600,
Fax: DW 12650
buero.teschl-hofmeister@noel.gv.at



PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt
aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen.
www.pefc.at



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens
Druckerei Janetschek GmbH - UW-Nr. 637

Redaktionsschluss dieser Ausgabe
war der 28. April 2023.



Nehmen Sie Platz und gestalten Sie Ihr Homeoffice so wie Sie es brauchen.



ARION 400
Der Alleskönner hält Ihnen den Rücken frei.

Am Vorgewende alle Funktionen mit einem Knopfdruck bedienen (CLAAS SEQUENCE MANAGEMENT). Manövrieren mit der dynamischen Lenkung und maximale Übersicht dank PANORAMIC Kabine bei Frontladerarbeiten.



ARION 500/600
Das Kraftpaket. Mehr Leistung für noch mehr Erfolg.

Das selbstlernende Fahrerassistenzsystem CEMOS erleichtert die Arbeit, CEBIS zeigt zwei Kameras und steuert die ISOBUS-Geräte und die Motordrehzahlbegrenzung spart Kraftstoff.



AXION 800/900
Der Profi lässt lange Arbeitstage kurz erscheinen.

Stufenlos und komfortabel von 0,05 bis 50 km/h und Kraftstoff sparen mit Niedrigdrehzahlkonzept. Auch mit TERRA TRAC Raupenlaufwerk erhältlich und dadurch mit 15 % mehr Traktion und 50 % weniger Bodendruck unterwegs.



Jetzt einsteigen und ansetzen.

Handykamera aktivieren und Code scannen.
Ihr CLAAS-Partner hat die richtige Lösung für Ihren Job!
www.claas.at

CLAAS

