PITZ.ARENA

absolventenzeitung

HBLA PITZELSTÄTTEN

Schuljahr 2021/2022

Thema Kompakt:
In Generationen denken und zusammenleben
– Über das Miteinander am Hof

Obfrau Martina Erlacher beim
ABSOLVENTENTAG 2021.

Die Abschlussarbeiten
der Abschlussjahrgänge
2021/2022

Dank und Anerkennung
für die Dienste
an der HBLA Pitzelstätten

Erfahrung und Tradition
Das Absolventeninterview
in 3-facher Ausführung

Pitzelstättner
ABSOLVENTEN *verband*
- est. 2020

wir stehen für...

VERBINDUNG der Pitzelstättnerinnen und Pitzelstättner über **GENERATIONEN** hinweg.

GEMEINSCHAFT schaffen und ein unterstützendes Netzwerk aufbauen.

KOOPERATION mit der Schule und den aktiven Schülerinnen & Schülern.

Du bist Absolventin, Absolvent und willst Mitglied werden?
Dann schau vorbei unter
https://www.pitzelstaetten.at/organisation/absolventenverband.html
oder fülle die Beitrittserklärung auf Seite 17 aus und sende sie uns an
avpitzelstaetten@gmail.com oder an Absolventenverband Pitzelstätten,
Glantalstraße 59, 9061 Klagenfurt-Wölfnitz.

Impressum:
Medieninhaber: Verband für Absolventinnen und Absolventen der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten
Glantalstraße 59, 9061 Klagenfurt-Wölfnitz
Grundlegende Richtung: "PitzArena" ist das Kommunikationsorgan des Absolventenverbandes, erscheint einmal jährlich
Lektorat: Marie-Theres Schlemmer, Grafische Gestaltung: Angela Jäger,
Druck: Diözesandruckerei Klagenfurt, Kontakt Verband Obfrau: Martina Erlacher 0650 380 3939
avpitzelstaetten@gmail.com, www.pitzelstaetten.at/organisation/absolventenverband.html

PITZ.ARENA

CONTENT & Inhalt

Ausgabe 2022

ab Seite 4	Vorwort
Seite 6	Das Jahr des Absolventenverbandes
ab Seite 8	Absolventeninterviews
Seite 18	Fachbeitrag „Über das Miteinander am Hof“
ab Seite 21	Die Maturajahrgänge 2022
Seite 24	„Pitzelstätten - Eine Talenteschmiede“
ab Seite 28	Abschlussarbeiten
ab Seite 30	Dank und Anerkennung II Personalia

Fotocredit:
Wenn nicht extra angegeben obligen die Rechte: HBLA Pitzelstätten & Absolventenverband Pitzelstätten, sowie Privat
Angegebener Fotocredit: Jan Scherwitzl (S5), Waltraud Schirgi (S7), Marcel Gross (S8,9), Familie Fellner (S8,9,10,11), Gert Köstinger (S14), GMR Fotografen GmbH (S 21, 22, 23) , Johnny Cohen Unsplash (S18), Martin Steinthaler (ab S20), Howtogym Unsplash (S29), CDC Unsplash (29) Conscious Design Unsplash (S3,28)

Vorwort vom

ABSOLVENTENVERBAND

„Uns Absolvent:innen verbindet

das Erlebte

und Erlernte

in Pitzelstätten“

Martina Erlacher
Obfrau des Absolventenverbandes

Generation X, Y oder Z - jeder Generation werden Attribute zugeschrieben. Der Absolventenverband will die Generationen von Pitzelstättnerinnen und Pitzelstättnern seit dem ersten Abschlussjahrgang 1956 miteinander verbinden. Diesem Ziel folgen wir nunmehr bereits seit über eineinhalb Jahren und freuen uns darüber viele Mitglieder in unserem Kreis begrüßen zu dürfen. “Der Weg ist das Ziel”- hat schon Konfuzius gesagt, wie es so schön heißt und deshalb machen wir weiter, stets darum bemüht mit möglichst vielen Pitz-Absolvent:innen in Kontakt zu treten.

Wir leben in besonders herausfordernden Zeiten. In den letzten zwei Jahren ist vieles passiert, das wir nie für möglich gehalten haben. Ich bin mir aber sicher, gemeinsam können wir die uns gestellten Herausforderungen bewältigen. Einen kleinen Beitrag dazu möchte auch der Absolventenverband leisten - und sei es nur ein gemeinsamer Tag in Pitzelstätten mit guten Gesprächen und viel Lachen, auch das ist wichtig.

Der erste dieser Art in gemeinsamer Organisation von neu gegründetem Absolventenverband und Schule hat im September 2021 stattgefunden. Trotz der Herausforderungen durch die Corona-Situation konnten wir gemeinsam einen wunderbaren Tag in Pitzelstätten verbringen. Wir freuen uns bereits jetzt auf den Absolvententag 2022 und laden euch alle herzlichst dazu ein!

Uns Absolvent:innen verbindet das Erlebte und Erlernte in Pitzelstätten. Auch in der zweiten Ausgabe unserer “Pitz.Arena” wollen wir wieder einige der Absolvent:innen vor den Vorhang holen. Sie erzählen von ihren Pitz-Erinnerungen und dem Weg, den sie nach der Matura eingeschlagen haben. Auch bekommen wir Einblick in das Zusammenleben und die Zusammenarbeit auf einem Mehrgenerationen-Betrieb. Weiters findet ihr in dieser Ausgabe eine kurze Rückschau auf die vergangenen Monate und einen Einblick, was sich gerade in der Schule tut. In Pitzelstätten prägen uns auch die Lehrkräfte - einige von ihnen haben sich in diesem Jahr in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet, mehr dazu lest ihr auf Seite 30.

Die nächste Generation an Absolvent:innen steht bereits in den Startlöchern, auch sie sollen Platz in unserer “Pitz.Arena” haben. Die Abschlussklassen des Jahrganges 2023 sind gerade dabei den Pitz.Ball vorzubereiten. Wir freuen uns, dass dieses Ereignis wieder möglich ist und hoffen viele von euch am 5. November in der Messehalle 5 zu treffen.

Ich möchte mich auch herzlichst bei der HBLA Pitzelstätten, allen voran bei Direktorin Gertraud Scherwitzl für die gute Zusammenarbeit bedanken. Ohne die Unterstützung des gesamten Teams von Pitzelstätten wäre unser Wirken nicht möglich. Herzlichst möchte ich mich auch bei all unseren Sponsoren und Unterstützer:innen bedanken - sie machen nicht nur diese Absolventenzeitung sondern unser gesamtes Tun möglich.

Ich wünsche euch ein gutes Lesevergnügen und freue mich auf viele persönliche Begegnungen!

Im Namen des Vorstandes
Eure Martina

Vorwort der

SCHULDIREKTION

Prof. OStR. Mag. Gertraud Scherwitzl
Direktorin

Im September 2020 gegründet, kann der Absolventenverband bereits auf stolze 150 Mitglieder verweisen - eine Erfolgsbilanz, die sich absolut sehen lassen kann und wohl das Ergebnis der guten Arbeit der Obfrau Martina Erlacher und ihres Teams ist. Ein trotz Covid-Auflagen gut besuchter Absolvententag im September 2021 bot Gelegenheit, sich mit ehemaligen Mitschüler:innen und Lehrer:innen auszutauschen, zu vernetzen und sich über neue Entwicklungen an der Schule zu informieren. Auch am Tag der offenen Tür im Oktober 2021 waren Vertreter:innen des Absolventenverbandes präsent und demonstrierten so die Verbundenheit mit "ihrer" Schule. Über den Absolventenverband sind auch wir als Schule Teil eines wichtigen Netzwerks, das uns hilft, Kontakt zu unseren ehemaligen Schüler:innen zu halten und ihren beruflichen Werdegang zu verfolgen. Es sind unsere Absolvent:innen, die nach der Reifeprüfung "hinausgehen" und sich mit dem bei uns erworbenen Wissen und den Kompetenzen in den verschiedenen Studienrichtungen und diversen Berufen behaupten müssen und somit den Ruf und das "Standing" der Schule wesentlich mitprägen. Sie sind in den unterschiedlichsten beruflichen Bereichen erfolgreich tätig und haben mitunter erstaunliche Karrieren erreicht. Mit ihren umfassenden und spezialisierten Kenntnissen und Fertigkeiten im Bereich der Landwirtschaft und ihren Fachdisziplinen verfügen sie über unternehmerische Fähigkeiten und tragen so zur Wertschöpfung im ländlichen Raum nachhaltig bei. Ihre Ideen und ihre Innovationsbereitschaft leisten einen wesentlichen Beitrag zur Mitgestaltung der Zukunft der Landwirtschaft in herausfordernden Zeiten. Wir als Schule arbeiten stets daran, die Qualität unserer Ausbildung zu hinterfragen und zu verbessern. Ein nicht unwesentlicher Beitrag dazu ist die Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems (SQM), um Prozesse und Projekte an der Schule effizient und in hoher Qualität umzusetzen. So bauen wir auch auf Kooperationen, einerseits mit der HTBLA Lastenstraße, um Technik, Digitalisierung und Landwirtschaft in einer in Österreich einzigartigen Ausbildung zusammenzuführen und andererseits mit der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), die darauf abzielt, Bildung und Forschung mit ihrem "Headquarter" am Standort Pitzelstätten dauerhaft zu verankern. Ein weiteres Projekt, an dem wir beteiligt sind, ist die Pilotinitiative "Innovations.Räume" der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) und des BMLRT. Diese zielt darauf ab, den Schüler:innen und Lehrer:innen das Thema Innovation, bezogen auf den ländlichen Raum, durch unterschiedliche Formate und Inhalte näherzubringen.

Eine Herausforderung, der sich jede Bildungseinrichtung immer wieder stellen muss, ist die Digitalisierung. So gilt es, digitale Technologien und Techniken didaktisch sinnvoll einzusetzen und digitales Know-how so zu vermitteln, dass diese einen Mehrwert erzeugen. Hier sind wir auf einem guten Weg, konnten wir uns doch letztes Schuljahr als "eEducation-Expert Schule„ qualifizieren und streben diese Auszeichnung natürlich auch in diesem Schuljahr wieder an.

In meiner Verantwortung als Schulleiterin möchte ich mich, auch im Namen des gesamten Lehrkörpers und allen anderen Mitarbeiter:innen, beim Absolventenverband für sein Bemühen, Kontakt mit unserer Schule zu halten und somit in gewisser Weise weiterhin am Schulleben mitzuwirken und für die gute Zusammenarbeit im letzten, pandemiebedingt nicht ganz einfachen, Jahr bedanken.

Ich wünsche dem Vorstand und allen Absolvent:innen eine gute und erfolgreiche Zukunft und vor allem eine nicht enden wollende Freude am lebensbegleitenden und lebenslangen Lernen.

Mit herzlichen Grüßen
Gertraud Scherwitzl

DAS JAHR
des Absolventenverbandes

„Gemeinsam kreativ“

Vorstandsklausur in Leoben

Im Sommer 2021 nahm sich der Vorstand einen Tag Zeit, um gemeinsam die nächsten Projekte zu planen. In der Mitte der Wohnorte, nämlich Leoben, haben Obfrau Martina Erlacher, Kassierin Johanna Prodinger, Schriftführerin Alexandra Moser und die Referentin für Öffentlichkeitsarbeit Maria Mohr kreativ gearbeitet.

„Endlich ist es so weit“

Feiern der Abschlussklassen 2021

Die Übergabe des Reife- und Diplomprüfungszeugnisses ist der letzte Halt auf einer langen Reise. Auch wir vom Absolventenverband durften bei den Feierlichkeiten der Abschlussklassen 2021 mit dabei sein. Jeder und jedem Absolventen:in wurde von Alexandra Moser eine Absolventenzeitung und eine Absolventen-Anstecknadel überreicht.

„Erinnerungen teilen, Freundschaften leben“

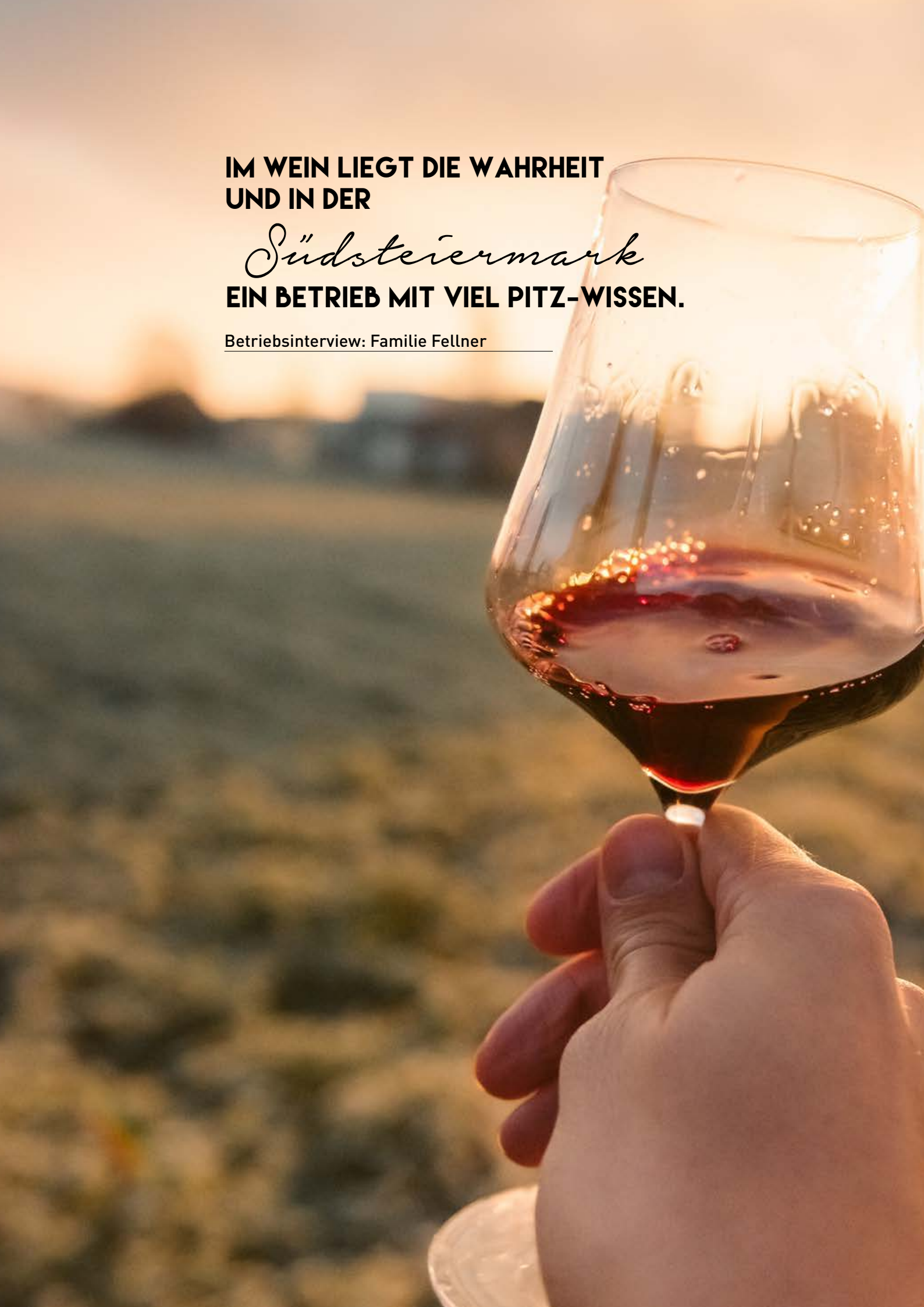
Klassentreffen im Lesachtal

Alle zwei Jahre treffen sich die ehemaligen Klassenkameradinnen des Abschlussjahrganges 1969. Im Sommer 2021 war es wieder soweit und die Pitzelstättnerinnen kamen in Begleitung von Ehemännern und Kindern im Lesachtal zusammen. Gemeinsam wurden einige Tage miteinander verbracht - das Band der Freundschaft verbindet auch nach so vielen Jahren noch. Obfrau Martina Erlacher stattete dem Klassentreffen einen Besuch ab.

„Es ist wie heimkommen“

Absolvententag in Pitzelstätten 2021

Am 18. September 2021 luden zum ersten Mal seit Neugründung Absolventenverband und Schule gemeinsam zum Absolvententag. Trotz der Corona-Situation konnten wir gemeinsam einen schönen Tag in Pitzelstätten verbringen. Nach den Grußworten von Direktorin Ingrid Tschischej, begrüßte Obfrau Martina Erlacher alle von fern und nah angereisten Absolvent:innen. Wie für Pitzelstätten typisch wurde im Speisesaal zu einem feinen Mittagessen eingeladen. Bei Kaffee und Kuchen wurde über alte Zeiten geplaudert und gelacht. Auch viele der Lehrkräfte waren gekommen um mit ihren ehemaligen Schüler:innen Zeit zu verbringen.



IM WEIN LIEGT DIE WAHRHEIT UND IN DER *Südsteiermark* EIN BETRIEB MIT VIEL PITZ-WISSEN.

Betriebsinterview: Familie Fellner

Roswitha und Franziska Fellner, Mutter und Tochter geben uns Einblick in ihre Zeit in Pitzelstätten und das gemeinsame Leben und Arbeiten am Familien-Weingut.

Steckbriefe:

Roswitha Fellner

Matura: 1998 bei Klassenvorständin OSR Rita Schamall

Nach Pitzelstätten: "Ich habe neun Monate in einem kleinen Fotogeschäft mit eigenem Labor gearbeitet und Bilder entwickelt. Fasziniert hat mich die Dunkelkammer und das Vergrößern der Fotos (vorwiegend Hochzeits- und Familienaufnahmen). Damals gab es noch kaum Digitalkameras, schon gar nicht für den privaten Gebrauch."

Franziska Fellner

Matura: 2021 bei Klassenvorstand Prof. OStR DI Georg Kampl

Nach Pitzelstätten: "Sehr früh habe ich gemerkt, dass mir das Arbeiten mit Menschen Spaß macht. Nach meinem Auslandspraktikum in Irland habe ich erkannt, dass es für mich zu Hause am schönsten ist und mich dazu entschlossen, direkt nach dem Abschluss im elterlichen Betrieb einzusteigen."

bitte umblättern ▶

Der Betrieb von Familie Fellner in der malerischen Südsteiermark

Was ist eure schönste Pitz-Erinnerung? Ein aufregender Ausflug, ein Event direkt an der Schule oder doch ein kleines Geheimnis aus der Internatszeit?

Roswitha: Einer der emotionalsten Momente war für mich sicher das Gefühl und die Erleichterung, als wir alle die Matura bestanden haben und mit unseren Autos "illegal" mit lautem Gehupe ein paar Runden am Schulgelände gefahren sind und anschließend gemeinsam die weiße Fahne gehisst haben.

Franziska: Ein Tag der mir immer in Erinnerung bleiben wird, war meine Servierprüfung. Dieser Tag war zwar einer der aufregendsten und anstrengendsten Tage meiner Pitz-Laufbahn, dennoch verbinde ich mit ihm nur gute Erinnerungen. Es war einfach schön, das hart erarbeitete Wissen endlich anwenden zu können und zu sehen, dass sich das ganze Lernen am Ende ausgezahlt hat. Toll war es auch, dass meine Eltern den Tag miterleben durften.

Bei einem Weingut mit Buschenschank und Gästezimmer kann es arbeitstechnisch schon einmal rund gehen – Was ist euch beim generationsübergreifenden Arbeiten wichtig?

Roswitha und Franziska: In erster Linie versuchen wir uns gegenseitig abzusprechen und jedem seinen eigenen Bereich zu lassen. Allerdings ist es uns als Familie ganz wichtig, dass sich jeder von uns in allen Bereichen auskennt und sich auch nicht zu "schade" für irgendwelche Arbeiten ist. Das heißt konkret, dass wir genauso wie unsere Mitarbeiter:innen mitarbeiten! Wir versuchen meine Erfahrung und Franzi´s neue Ideen miteinander zu kombinieren, was natürlich nicht immer ganz einfach ist und auch hie und da zu Diskussionen führt.

Umgeben von wunderschönen Weingärten ragt euer Gut über der steirischen Weinstraße elegant hervor. Was ist euch bei der Produktion von euren Qualitätsweinen am wichtigsten und wo kann man sie erwerben?

Roswitha und Franziska: Sorgfalt und Sauberkeit bei der Arbeit ist eine Selbstverständlichkeit. Wir produzieren zwar keine Bioweine, aber wir legen sehr viel Wert darauf so wenig wie möglich und nur so viel wie notwendig chemisch zu düngen und zu spritzen. Sehr stolz sind wir auch auf die Tatsache, dass wir vor Jahrzehnten überhaupt nur ein einziges Mal Glyphosat verwendet haben und uns sofort erfolgreich um eine mechanische Alternative bemüht haben. Überhaupt ist es unsere Philosophie, ehrlich, authentisch und transparent unseren Kund:innen gegenüber zu sein. Den Großteil unserer Weine verkaufen wir ab Hof bzw. durch Zustellung direkt an unsere Kund:innen, ein Teil geht via Wiederverkäufer:innen und Gastronomie an die Endverbraucher:innen weiter und ein immer stärker werdender Markt ist unser Onlineshop.

Pitzelstättens Ausbildung ist in vielen eurer Bereiche am Hof von großem Vorteil. Könnt ihr gemeinsames Wissen am Betrieb einbringen?

Mutter und Tochter

Familie Fellner führt den Betrieb mit Hingabe und Herz

Roswitha: Auf jeden Fall bin ich sehr froh darüber die Ausbildung in Pitzelstätten genossen zu haben, da ich wirklich sehr viel davon im Alltag brauchen konnte/kann. Ich habe bereits ein Jahr nach dem Abschluss geheiratet und mit der Zimmervermietung am Betrieb ganz neu begonnen. Von der Einrichtung, Ausstattung, Kalkulation, Einkauf, Frühstück und der Gästebetreuung habe ich alles bewältigt und muss ehrlicherweise zugeben, dass ich vieles sonst nicht so einfach geschafft hätte bzw. keine Ahnung davon gehabt hätte. Auch die Speisenzubereitung für die Buschenschenke fällt mir dadurch sicher leichter.

Roswitha, wie bist du zum Weingut Fellner gekommen? Bist du hier verwurzelt? Wusstest du in Pitzelstätten schon, dass du in dieser Branche arbeiten möchtest?

Roswitha: Ich bin eine waschechte Südsteirerin und habe meinen Mann genau im Sommer vor Pitzelstätten bei der Landjugend kennen gelernt. Die Verbindung nach Klagenfurt war sehr schlecht, somit konnte ich auch nicht jedes Wochenende nach Hause fahren und kaum jemand glaubte daran, dass unsere Beziehung das aushalten würde. Wir haben allen gezeigt, dass es gehen kann und sind mittlerweile 23 Jahre verheiratet. Meine Eltern fielen anfangs aus allen Wolken, da ich und sie für mich, beruflich natürlich andere Pläne hatten. Aber wo die Liebe hinfällt.....

Zum Abschluss noch ein kurzer Rückblick auf eure Pitz Zeit:

Roswitha: Rückblickend waren diese fünf Jahre die schönsten und unbeschwertesten meines Lebens und ich kann es nur jedem empfehlen. Der Anfang war nicht ganz leicht, da ich wirklich niemanden kannte und wie schon gesagt die Verbindung äußerst schlecht war und Handy hatte auch noch niemand. Aber auch die Persönlichkeitsbildung und Selbstständigkeit die man dadurch lernt ist unbezahlbar. Und genau diese Entwicklung habe ich bei Franzi wieder gemerkt. Ganz wichtig sind aber auch, die durch die Schule entstanden Freundschaften, die bis heute halten.

Franziska: Obwohl meine letzten Jahre in Pitzelstätten durch die Krise nicht so unbeschwert und aufregend waren, verbinde ich mit der Zeit trotzdem überwiegend schöne Erinnerungen. Sicher ist jeder Anfang in einem neuen Umfeld schwer, aber die Zeit im Internat möchte ich nie mehr missen. Was man in Pitz lernt ist so breitgefächert, dass ich es in jeder Lebenslage anwenden kann.

Mehr Informationen zum Weingut findet ihr unter:
www.weingut-fellner.at

Name: Dipl.-Ing. Walburga Kaiser, MA
Alter: 51 Jahre
Wohnort: Mariapfarr im Salzburger Lungau
Abschlussjahrgang: 1991

Absolventenportrait: Walburga Kaiser

ICH KONNTE DIE GEMEINSCHAFT RICHTIG GENIESSEN

Was fällt dir als erstes ein, wenn du an deine Zeit in Pitzelstätten denkst?

Walburga: Gemeinschaft, Freiheit, Autostopp.

Wie sah dein Weg nach Pitzelstätten aus?

Walburga: Zunächst kam das Studium der Landwirtschaft auf der BOKU und der Besuch der Pädak in Ober St. Veit. Bereits als Studentin war ich bei der AMA-Marketing tätig, zu meinen Aufgaben zählten das Sammeln von Proben bei Rinder- und Schweinebauern:bäuerinnen, später auch bei Gemüse und vor allem Kartoffelbauern:bäuerinnen im Rahmen der Einführung des AMA Gütesiegels (für mich eine sehr wichtige Verbindung zur Praxis) und schließlich auch die Erarbeitung der Rahmenbedingungen vor allem im Rahmen der Einführung des Gütesiegels bei Gemüse. Anschließend übernahm ich drei Jahre lang die Führung der Fachberatung bei Scotts Celaflor (heute: Evergreen Garden Care). Dann kam noch die Ausbildung zur Tagesmutter und ich war auch als solche tätig. An der LFS Tamsweg war ich insgesamt 15 Jahre als Lehrerin im Einsatz. Berufsbegleitend absolvierte ich das Studium „Bildungsmanagement“ in Krems und seit 1. August 2021 bin ich Leiterin der LFS Kleßheim.

Was von dem Erlernten wendest du heute noch an?

Walburga: Aufgrund der vielfältigen Ausbildung kommt Erlerntes eigentlich täglich zum Einsatz. Oft erzähle ich den Schüler:innen auch, was wir damals alles machen mussten – und wir haben es gerne getan! Ich erinnere mich heute noch z.B. an die Rabatten rund ums Internat und den Garten, wo es viele Pflanzen gab, die ich von zuhause nicht kannte – so wurde unser Auge für Schönes und auch Innovatives geschult.

Welche wichtigen beruflichen Schritte bist du in den letzten Jahren gegangen?

Walburga: Da unsere Söhne bereits im “Erwachsenwerden“ sind (zwei haben bereits maturiert; Sebastian: HTBVA Ferlach – Waffen- und Sicherheitstechnik / Benedikt: Werkschulheim Felbertal – Mechatronik; Matthias: Sport-HAK 3. Klasse und Valentin: Tourismusschule Klessheim 1. Klasse) und ich in den letzten Jahren nebenbei an der Uni Krems „Bildungsmanagement“ studiert habe, war es mir nun möglich, mich für die Leitung an der LFS Kleßheim zu bewerben und diese auch zu übernehmen. Dies ist für die gesamte Familie eine besondere Herausforderung, da ich aufgrund der Entfernung während der Woche nicht zu Hause bin. Zudem ist auch mein Mann Andreas sehr eingespannt, da er neben seiner Tätigkeit als Sekretär der BBK Tamsweg Bürgermeister von Mariapfarr ist.

Ich schätze es sehr, dass ich nun als Frau und Mutter, mit einer doch recht großen Familie, die Chance bekommen habe noch einmal durchzustarten. Die Herausforderung eine Schule mit ca. 250 Schüler:innen, drei Sparten, beinahe 60 Lehrer:innen und Angestellten und mit einem landwirtschaftlichen Betrieb zu leiten, ist eine große. Es ist mir aber eine besondere Freude eine so praxisorientierte Schule, in welcher die soziale Entwicklung der Jugendlichen neben einer guten fachlichen Ausbildung großgeschrieben wird, zu leiten.

Was von deinem Privatleben möchtest du mit uns teilen?

Walburga: Meine Hochzeit mit

Andreas Kaiser, Kammersekretär im Tamsweg/Lungau und Bürgermeister von Mariapfarr fand im Juni 1999 statt. Im Dezember 2000 wurde unser erster Sohn Sebastian geboren, im Frühjahr 2002 sind wir in den Lungau übersiedelt und unser zweiter Sohn Benedikt kam zur Welt. Im Mai 2005 wurde unser Sohn Matthias geboren und 2007 unser Jüngster Valentin. Ich bin auch sehr engagiert im öffentlichen Leben; z.B. als Fahnenträgerin bei den Trachtenfrauen Mariapfarr und mache und unterstütze gerne Projekte (z.B. Leaderprojekt „Historischer Lungauer Schau-Streuobstgarten, Ostereierbaum Bruckdorf, Ortsgestaltung Mariapfarr, …). In der Übernahme z.B. der Obfrau des Elternvereins, Firmungsbegleiterin usw. sehe ich auch eine gewisse Verpflichtung (auch z.B. Gründung des Elternvereins der MS Mariapfarr). Wir beobachten und unterstützen mit Freude die Entwicklung unserer Kinder. Und in meiner Freizeit (falls noch vorhanden) widme ich mich der Jagd, Bienen, und generell dem Sport.

Triffst du noch oft auf andere Pitzelstättner?

Walburga: So direkt leider nein; man hat aber immer wieder Kontakt zu Pitzelstättner:innen – z.B. Volksschullehrerin der Kinder, Lehrerkolleg:innen …

Gibt es noch Verbindungen nach Pitzelstätten?

Walburga: Das letzte Klassentreffen ist schon lange her. Ab und zu Tag der offenen Tür – auch die eigenen Kinder zeigten teilweise Interesse – ich konnte sie aber leider nicht überzeugen die Schule zu besuchen.

Wieso war Pitzelstätten für dich das Richtige und könnte es auch für andere sein?

Walburga: Die Zeit in Pitzelstätten zählt auch noch heute zu einem sehr schönen Lebensabschnitt in meinem Leben. Da ich eigentlich keine Probleme in der Schule hatte, konnte ich die Gemeinschaft so richtig genießen – das Eislaufen am Wörthersee, die Wörthersee-Umrundungen mit dem Fahrrad, der 4-Berge-Lauf, die Klagenfurt-Fahrten – generell per Autostopp. Das Lernen funktionierte aber auch nur so gut, weil es eine Gemeinschaft gab – nicht nur unter den Schüler:innen sondern auch zu Erzieher:innen und Lehrer:innen. Die Schulzeit in Pitzelstätten sind wir damals – und ich bin überzeugt, dass dies auch heute noch so ist – "gemeinsam" gegangen.

Die soziale Entwicklung in Verbindung mit der Natur formt ganz besondere Persönlichkeiten.

Prägend waren für mich besonders die unterschiedlichen "Persönlichkeiten" von den Lehrer:innen bis hin zum Melker. Aufgrund der breiten Basis und dem Einblick in viele verschiedene Bereiche, kann man sich sehr gut entwickeln. Die Vorbereitung für einen Lehrberuf ist ebenso gegeben wie vielleicht der Weg zur Bäuerin. Auch die Grundlagen für eine weitere schulische Laufbahn werden bestens geschaffen. Das heißt: Nach einer Pitz-Zeit steht sehr viel offen!

Erinnerst du dich an eine besonders lustige Begebenheit?

Walburga: Als meine Mutti beim ersten Elternsprechtag etwas irritiert, nach dem Besuch bei Frau Schamal, fragte, ob hier mehrere solcher Lehrerinnen arbeiten - Aussage von Frau Schamal: Damit Sie es wissen, bei mir herrscht „Auge um Auge, Zahn um Zahn"!.

Nach der 1. Klasse war ich mit Christa, Gerti und Gertraud bereits extern (wir kamen ja von der HHS und waren daher schon älter) – und wir hatten schließlich bereits vor der Matura eines unserer Maturababys! Vor lauter Aufregung sind wir damals sofort dem Krankenwagen hinterher, um Gerti zu unterstützen – wir wurden natürlich aus der Geburtenstation verwiesen!

Was man noch über dich wissen sollte?

Walburga: Dass ich Pitzelstätten gegangen bin, das erzähle ich immer wieder mit Stolz. Die positive Lebenseinstellung habe ich zu einem großen Teil auch von der Zeit in Pitzelstätten mitgenommen. Ohne Menschen geht gar nichts, ich brauch immer Menschen um mich und ich bin sehr gerne in der Natur.

Name: Ing. Raphael Pliemitscher
Alter: 34 Jahre
Wohnort: Eberstein, Kärnten
Abschlussjahrgang: 2009

Absolventenportrait: Raphael Pliemitscher

WIR WAREN EINE TOLLE KLASSENGEMEINSCHAFT

Was fällt dir als Erstes ein, wenn du an deine Zeit in Pitzelstätten denkst?

Raphael: Drei schöne Jahre, Schüler im ersten 3-jährigen Aufbaulehrgang, Schule fürs Leben.

Wie sah dein Weg nach Pitzelstätten aus?

Raphael: Im Jugendalter war es für mich nicht vorstellbar, die Matura zu machen. Als ich mit der LFS Althofen fertig war, sagte meine Schwester, die auch Pitzelstätten gegangen ist, zu mir: „Du wirst doch nicht der Dümmste in der Familie bleiben“. Somit war meine Motivation, ihr zu beweisen, dass auch ich die Matura schaffe, geweckt.

Was von dem Erlernten wendest du heute noch an?

Raphael: Sämtliche Gegenstände, die wir in Pitzelstätten hatten, kommen mir jetzt zu Gute. Fachlich muss ich in meinem Beruf sehr breit aufgestellt sein. Auch heute noch nehme ich meine Lehrbücher aus der Zeit in Pitzelstätten zur Hand, um gewisse Sachen nachzulesen.
Nachdem ich auch als Klassensprecher und Schulsprecher-Stellvertreter tätig war, wurde mir beigebracht was es heißt, eine Gemeinschaft gut nach außen zu vertreten.

Welche wichtigen beruflichen Schritte bist du in den letzten Jahren gegangen?

Raphael: Nachdem ich 2009 maturiert habe, war ich drei Jahre auf meinem elterlichen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb tätig. Im August 2012 begann für mich ein vollkommen neuer Lebensabschnitt – ich fing an, in der Landwirtschaftskammer Kärnten / Außenstelle Völkermarkt im Bereich der Förderabwicklung zu arbeiten. Seit Dezember 2019 ist die Leitung der Landwirtschaftskammer Außenstelle Völkermarkt meine Aufgabe.

Was von deinem Privatleben möchtest du mit uns teilen?

Raphael: Mein Privatleben hat sich im letzten Jahr sehr stark verändert. Meine Frau, die auch Pitzelstätten besucht hat, durfte ich am 25.10.2021 heiraten. Gemeinsam bauen wir derzeit ein neues Haus und werden voraussichtlich im August glückliche Eltern.

Triffst du noch oft auf andere Pitzelstättner?

Raphael: Leider viel zu selten. Wir waren der erste 3-jährige Aufbaulehrgang, mit einer tollen Klassengemeinschaft - wie man es sich besser nicht hätte wünschen können. Durch meinen Beruf in der Landwirtschaftskammer habe ich aber zumindest noch mit Einigen zu tun.

Gibt es noch Verbindungen nach Pitzelstätten?

Raphael: Hin und wieder trifft man ehemalige Professor:innen, Betreuer:innen oder Schulkolleg:innen, mit denen man dann immer Gesprächsstoff hat. Mich selber interessiert es natürlich auch, was sich alles verändert und wie es in Zukunft in Pitzelstätten weitergeht.

Wieso war Pitzelstätten für dich das Richtige und könnte es auch für andere sein?

Raphael: Die Schule bereitet gut auf das weitere Leben vor. Hier wird nicht nur Augenmerk auf die fachliche Kompetenz gelegt, sondern auch der soziale Umgang ist wichtig. Die Abwechslung zwischen Theorie und Praxis ist ein großer Vorteil, wodurch man das Erlernte gleich praktisch umsetzen kann.

Erinnerst du dich an eine besonders lustige Begebenheit?

Raphael: Eine Episode wird mir

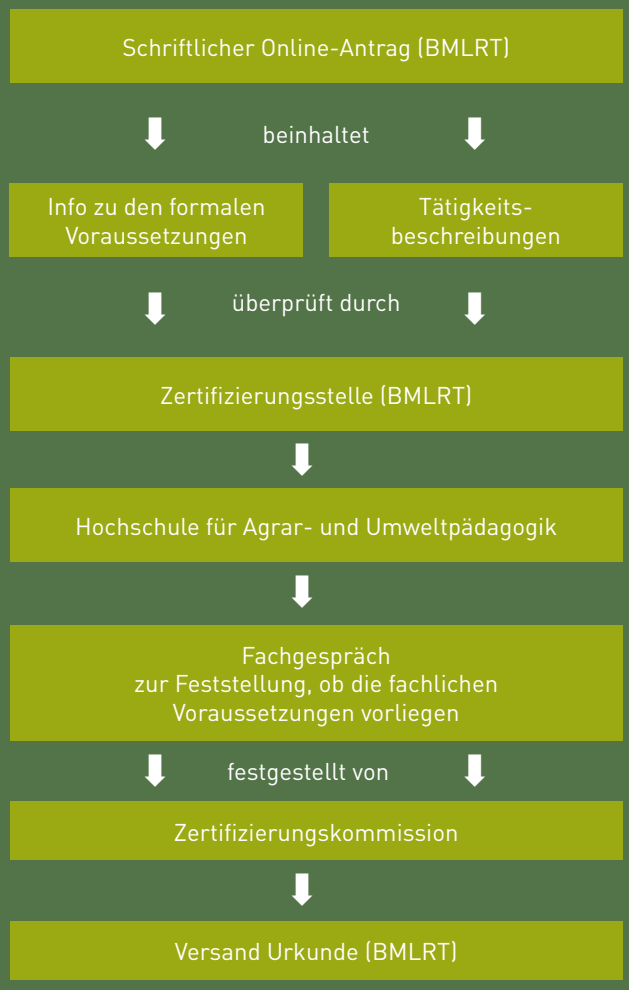
immer in guter Erinnerung bleiben. Es war Tierzuchtunterricht bei Frau Ukowitz. Ich war mit den Gedanken ganz woanders. In meiner Hand hielt ich einen Mienenbleistift mit darauf befindlichem Radiergummi. Irgendwann hat mir mein Ohr gejuckt und ich habe es gekratzt, nur leider war danach der Radiergummi weg. Zu meinem Sitznachbar sagte ich, dass er mal schauen soll, ob ich was in meinem Ohr habe. Dieser fing laut zu lachen an. Schlussendlich musste ich auf die HNO-Abteilung ins Klinikum fahren. Auch dort konnte es der Arzt nicht glauben und befreite mich mit einem breiten Grinsen im Gesicht von dem Radiergummi.

Was man noch über dich wissen sollte?

Raphael: Ich bin Absolvent von Pitzelstätten und sehr stolz darauf. Wer an einer breiten Schulausbildung mit vielen beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten interessiert ist und einen höflichen Umgangston schätzt, dem kann ich diese Schule nur empfehlen.

Ein Überblick von Michael Prodinger

DER WEG ZUM INGENIEURTITEL



Das Verfahren zum Titel läuft in mehreren Schritten ab. Nach dem der Antrag online beim Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus gestellt wurde, werden dort die Informationen zu den formalen Voraussetzungen sowie der Tätigkeitsbeschreibung überprüft. Nach der Überprüfung durch die Zertifizierungsstelle wird der Antrag an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik weitergeleitet. Dort wird, nachdem mindestens sechs bis acht Anträge für eine Fachrichtung – in dem Fall Land- und Ernährungswirtschaft – vorliegen, ein Termin für Fachgespräche koordiniert. Sobald ein Termin feststeht, werden die Anwärter:innen über den Termin in Kenntnis gesetzt. Die Fachgespräche finden online bei der Zertifizierungskommission, den sogenannten Fachexpert:innen, statt. Während des Gesprächs wird ein Protokoll angefertigt und im Anschluss durch die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ins Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus übermittelt.

Nach kurzer Bearbeitungszeit wird die Urkunde versendet. Die Kosten belaufen sich in Summe auf etwa 370 Euro.

Name: Evelyn Zarfl
Alter: 30 Jahre
Wohnort: Obdach, Steiermark
Abschlussjahrgang: 2010

Absolventenportrait: Evelyn Zarfl

GELERNTES WISSEN ANWENDEN.

Was fällt dir als Erstes ein, wenn du an deine Zeit in Pitzelstätten denkst?

Evelyn: Ganz klar: die unzähligen Weisheiten von Herrn Kampl

Wie sah dein Weg nach Pitzelstätten aus?

Evelyn: Nach der Matura führte mich mein Weg nach Neuseeland, wo ich neun Monate auf einem Milchviehbetrieb mit 1.550 Kühen arbeitete. Zurück in Österreich begann ich mein Studium an der Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien. Nach Praktika auf Schafbetrieben in Schottland und Wales verfasste ich meine Masterarbeit im Bereich Schafzucht und verbrachte, zur Sammlung von Daten, einen Sommer am Hauser Kaibling als Schafhirtin.

Was von dem Erlernten wendest du heute noch an?

Evelyn: Ganz viele Dinge, die ich in Pitzelstätten gelernt habe, wende ich tagtäglich an. Angefangen beim Zehn-Finger-System, den Rezepten aus dem Kochunterricht, die Cocktails, die wir für die Servierkundeprüfung gemixt haben, mache ich heute noch für meine Freundinnen und nicht zuletzt die Fleischverarbeitung – hier wünsche ich mir oft, dass ich damals etwas besser aufgepasst hätte. Im letzten Jahr habe ich zur Erstellung des Betriebskonzeptes für unseren Hof auch die BWL-Unterlagen ausgegraben.

Welche wichtigen beruflichen Schritte bist du in den letzten Jahren gegangen?

Evelyn: Zu Ende meines Studiums an der BOKU begann ich für den Österreichischen Bundesverband für Schafe und Ziegen (ÖBSZ) als Projektmitarbeiterin zu arbeiten, wo ich in weiterer Folge die Geschäftsführung übernahm. Aktuell arbeite ich als Assistentin des Geschäftsführers bei der Rinderzucht Steiermark. Seit Mitte 2021 darf ich zusätzlich wieder für den ÖBSZ tätig sein, als Obfrau.

Du bewirtschaftest bereits einen eigenen Betrieb? – Erzähl uns davon!

Evelyn: Ich durfte am 1. Jänner 2021 den Betrieb meiner Eltern übernehmen. Wir bewirtschaften einen Bio-Betrieb auf 1.160 m Seehöhe. Aktuell wird der Betriebszweig Schafzucht mit Lammfleisch Direktvermarktung aufgebaut. Meine Diplomarbeit in Pitzelstätten trug den Titel „Hofübernahme – das Lebenswerk vieler Generationen weiterführen“, denn für mich war im Alter von 15 Jahren schon klar: ich werde Bäuerin, mit oder ohne Bauer.

Was von deinem Privatleben möchtest du mit uns teilen?

Evelyn: Zum Glück habe ich einen Bauern gefunden, der es mit mir aushält. Ich habe das große Glück, dass aus einem Arbeitskollegen bei einem Ferialjob bei der AMA meine große Liebe wurde.

Triffst du noch oft auf andere Pitzelstättner:innen?

Evelyn: Leider haben sich nach der Schul- und Studienzeit viele Wege getrennt. Beim Wiedersehen ist es aber immer so, als wäre keine Zeit seit der Schulzeit vergangen.
Darum nehme ich mir vor, die wertvollen Freundschaften weiter zu pflegen und mir in Zukunft auch wieder mehr Zeit dafür zu nehmen.

Gibt es noch Verbindungen nach Pitzelstätten?

Evelyn: Direkt nach Pitzelstätten gibt es leider keine Verbindungen mehr. Ich freue mich aber immer, wenn mir Bekannte vom aktuellen Schulleben erzählen und ich über Facebook einen kleinen Einblick bekomme, was sich in Pitz tut.

Wieso war Pitzelstätten für dich das Richtige und könnte es das auch für andere sein?

Evelyn: Als ich mit meinem Papa die Schule am Tag der offenen Tür besucht habe war mir klar, dass das die richtige Schule für mich ist. In Pitzelstätten habe ich ein wichtiges Rüstzeug für meinen weiteren Lebensweg mitbekommen. Die Kombination aus Theorie und Praxis ist für mich unbezahlbar.

Erinnerst du dich an eine besonders lustige Begebenheit?

Evelyn: Es gibt sehr viele lustige Begebenheiten, die aber meistens nur für die Personen lustig sind, die dabei waren. Ich habe beim Auftanzen beim Maturaball einen Schuh am Weg zum Tanzboden verloren.

Was man noch über dich wissen sollte?

Evelyn: Ich bin sehr froh, dass ich mich damals für Pitzelstätten entschieden habe. Die Zeit in der Schule und im Internat war sehr lehrreich für mich. Könnte ich nochmal wählen: Ich würde jede einzelne meiner Entscheidungen wieder genau so treffen!

hier abtrennen

Betrittserklärung
ABSOLVENTENVERBAND

Um **ordentliches Mitglied** zu werden,
fülle bitte diese Beitrittserklärung aus.
Mit dem Einlangen deiner Daten bist du offizielles Mitglied im Absolventenverband. Du erhältst regelmäßig Informationen, einmal jährlich die Absolventen-Zeitung und kannst alle Angebote des PITZ-Netzwerkes in Anspruch nehmen.

Titel/ Akademischer Grad

Vor- und Zuname

Mädchenname

Adresse

Geburtsdatum

Maturajahrgang

Klassenzweig
(PMR – IUM – AL – A – B – C – S)

Klassenvorstand

Telefon

Email

Beruf – Wo tätig?

Ausbildung – Was und Wo?

Newsletter mit aktuellen Informationen per Mail
JA NEIN

Ich möchte die Pitz.Arena
digital in gedruckter Form

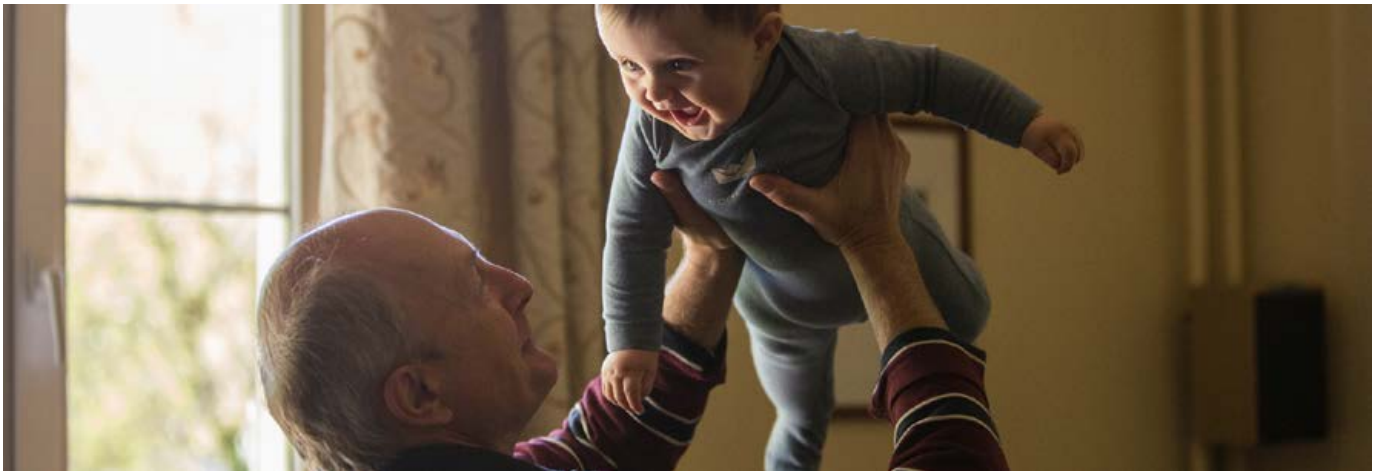
DATENSCHUTZ
Hiermit stimme ich der Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten durch den Verein des Verbandes für Absolventinnen und Absolventen der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten zu. Die Daten werden ausschließlich für Vereinszwecke verarbeitet, an keinen Dritten weitergegeben und bei Beendigung der Vereinsmitgliedschaft umgehend gelöscht. Du kannst jederzeit Einsicht in deine gespeicherten Daten nehmen.

BILDAUFNAHME
Hiermit stimme ich zu, dass der Absolventenverband Pitzelstätten Fotos meiner Person im Rahmen von Veranstaltungen des Verbandes aufnehmen und diese für die verbandliche Öffentlichkeitsarbeit in allen Medien des Verbandes verwenden darf.

Bitte schicke deine ausgefüllte Beitrittserklärung per Post an unsere Vereinsadresse Glantalstraße 59, 9061 Klagenfurt-Wölfnitz **oder** das eingescannte Dokument per Mail an avpitzelstaetten@gmail.com.

Ort Datum

Unterschrift



Das Zusammenleben zwischen Jung und Alt

„Lebensqualität Bauernhof“ – ein Beitrag von Dr. Christina Steiner-Stanitznig

ÜBER DAS MITEINANDER AM HOF

Nirgendwo anders als in der Landwirtschaft kommt es so häufig vor, dass mehrere Generationen auf Dauer zusammen unter einem Dach (oder zumindest räumlich sehr nahe beieinander) wohnen und sich nicht nur im Privatleben, sondern auch bei der Arbeit tagtäglich begegnen.
Das gemeinsame Wohnen und Werken der Generationen kann ein großer Vorteil sein, birgt aber auch jede Menge Herausforderungen und Konfliktpotential. Und zwar vor allem deshalb, weil auf dem bäuerlichen Betrieb eben die Grenzen zwischen “Lebenswelt“ und “Arbeitswelt“ verschwimmen. Alles findet am gleichen Ort statt und das enge und stetige Miteinander führt oft dazu, dass Probleme und Meinungsverschiedenheiten von einem Bereich in den anderen übertragen und dort ausgetragen werden, und umgekehrt.

Um solche Vermischungen von betrieblichen und familiären Belangen zu vermeiden ist es nötig sich bewusst zu machen, in welchem Kontext und in welcher Rolle man es gerade miteinander zu tun hat. Man kann die beiden sozialen Systeme des Hofbetriebs einerseits und der Familie andererseits unterscheiden. Die bäuerliche Arbeit am Hof spielt sich im Arbeitssystem ab, das familiäre Zusammenleben innerhalb des Familiensystems. Natürlich sind beide Systeme eng miteinander verwoben und überlappen sich, weil ihre Mitglieder zum Großteil dieselben Personen sind. Dennoch haben beide Systeme ganz unterschiedliche Ziele und die Mitglieder beider Systeme ganz unterschiedliche Rollen und Aufgaben.

Das Arbeitssystem hat die Erhaltung des Hofes, das Produzieren von bäuerlichen Produkten etc. zum Ziel. Die Ziele des Familiensystems sind familiäre Verbundenheit und Zugehörigkeit, das Großziehen der Kinder etc.
Im Arbeitssystem ist wichtig zu klären, wer die Chefrolle innehat und wer die Mitarbeiter:innen bzw. mitarbeitenden Familienangehörigen sind. Es ist auch Klarheit darüber nötig, wer in welchem Umfang mitarbeitet oder unterstützt – speziell etwa wenn das Altbauernpaar schon in Pension ist, aber trotzdem noch mithilft, oder auch wenn Mitarbeiter:innen auch nebenberuflich aktiv sind. Auch bezüglich der Gegenleistung für die erbrachte Mithilfe sollte es klare Vereinbarungen geben. Das kann eine finanzielle oder materielle Abgeltung sein, ein Urlaub, die zukünftige Hofübergabe. Für die gemeinsame Abstimmung der Arbeit und Zuständigkeiten, Koordination von Arbeitsabläufen, Bewältigung von saisonalen Arbeitsspitzen, sowie die Planung von Abwesenheiten empfehlen sich regelmäßige Arbeitsbesprechungen.

Ein Familiensystem wird gebildet durch Eltern und Kinder. Innerhalb dieses Systems gibt es auch verschiedene Untersysteme, wie die Paarebene (Eltern) oder die Geschwisterebene (Kinder). Wenn eine Frau als Jungbäuerin auf einen Hof einheiratet, kommt sie aus einem eigenen Herkunftssystem und baut mit ihrem Mann und den eigenen Nachkommen ein neues Familiensystem auf. Jedes Fa-

miliensystem hat seine eigenen Werte und Rituale, seine individuelle Sprache, Umgangsformen und Eigenheiten. Diese gilt es zu akzeptieren und darauf Rücksicht zu nehmen.

Die Systeme der Altbauern/Altbäuerinnen und der Jungbauernfamilie gliedern sich in ein übergeordnetes System der am Hof lebenden Großfamilie ein. Gerade dieses Mehrgenerationensystem und –leben bietet für alle ganz besondere und wertvolle Möglichkeiten der gegenseitigen Unterstützung, des Weitergebens von Erfahrungen und Traditionen und der persönlichen Entwicklung. Dabei wesentlich ist, dass sich die Generationen untereinander Privatsphäre zugestehen und diese beachten. Getrennte Wohneinheiten bzw. Rückzugsmöglichkeiten sowie klare Spielregeln für gemeinsam genutzte Bereiche (wie Stiegenhaus oder Garten) haben sich hier bewährt.
Im Arbeits- wie im Familiensystem gilt: Kommunikation und Kooperation statt Konfrontation. Ein guter Umgangston, eine offene und konstruktive Kommunikation bilden die Basis für ein gelungenes Miteinander. Wenn die Generationen miteinander im Gespräch bleiben, sich wohlwollend und offen begegnen und sich gegenseitig Interesse, Toleranz, Wertschätzung und Respekt zeigen, dann kann das gemeinsame Leben und Arbeiten am Hof gelingen und sowohl ein Gewinn für den bäuerlichen Betrieb als auch eine persönliche Bereicherung für alle Beteiligten sein.

Weitere Informationen und Kontakt: Landwirtschaftskammer Kärnten Referat 2 Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

T +43 463/5850-1390
lebenswirtschaft@lk-kaernten.at
ktn.lko.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
LE 14-20
LAND KÄRNTEN
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Schulinhalte

UND WISSENSWERTES *aus Pitz*

3. AUFBAULEHRGANG

Klassenvorstand: Prof. DI Markus Tschischej

Arthofer Vanessa
Gössinger Caroline
Follack Marco
Grilz Andrea
Grohser Selina
Köstenberger Bianca
Kügele Magdalena
Lang Isabella
Melinc Larissa
Moravek Katrin
Penz Michael
Poßegger Michael
Prenter Anna-Lena
Rainer Lukas
Saudan Sophie
Suette Stefan
Schlintl Matthias
Schlotzer Lea
Taupe Anna
Wurm Willibald
Zwinkels Katinka

5. PRODUKTMARKETING- UND REGIONALTOURISMUS

Klassenvorstand: Prof. Mag. Werner Welik

Diexer Lara
Dullinger Daniela
Ertl Sophie
Fischer Laura
Fischer Marlene
Gössinger Carmen
Hartlieb Eva-Maria
Hasler Johanna
Höfferer Christina
Höfferer Sarah
Kleindienst Evelyn
Lecher Martina
Letter Magdalena
Lutschounig Viktoria
Meßner Kathrin
Mußnig Anna-Maria
Neßler Jaqueline
Oberzaucher Laura
Peternell Anna
Petzner Sunny
Pribernig Anna
Regittnig-Tillian Heidi
Regittnig-Tillian Lilly
Rumpf Lisa Marie
Scheucher Anna
Schluder Anna
Sick Emily
Staudacher-Allmann Hanna
Steiner Vanessa
Strutzmann Andreas
Wallner Sophie
Zechner Magdalena
Zitterer Katja

5. INFORMATIONS- UND UMWELTMANAGEMENT

Klassenvorstand: Prof. Mag. Alexandra Trevisan

Biedermann Melanie
Duss Larissa
Egarter Ramona
Engl Lilly
Fertala Katrin
Friesacher Chantal
Hofer Julian
Hofer Nicole
Jesche Jonathan
Kandorfer Laura
Komar Miriam
Kraßnitzer Lea
Krawanja-Ortner Lena
Krischan Anna
Leitner Viktoria
Mattersdorfer Victoria
Mayer Elena
Obermoser Chiara
Petutschnig Stefanie
Rauscher Verena
Reiter Sophie
Riepan Sandra
Scherr Vanessa
Schober Jasmin
Semmelrock Stefan
Singer Katharina
Stern Delia
Stich Katharina
Stippich Nico
Tschabuschnig Teresa
Wolf Jannette

Historisches über Pitzelstätten

DIE GESCHICHTE EINER TALENTESCHMIEDE

380 Schüler:innen, davon 43 Burschen in 13 Klassen - das ist die Schüler:innengemeinschaft der HBLA Pitzelstätten im Jahr 2022. Unzählige Generationen von jungen Menschen haben ihre Ausbildung am Rande Klagenfurts in ländlicher Umgebung absolviert. Angefangen hat die Schulgeschichte bereits im 15. und 16. Jahrhundert. Bis heute erhalten geblieben ist das alte zweistöckige Schloss, welches in den letzten Monaten rundum saniert wurde und im Februar von Direktion, Sekretariat und anderen verwaltenden Stellen wieder bezogen werden konnte. Die Reste des Turms, Standort der Bibliothek, sind der einzig erhaltene Teil einer alten Burganlage. Im Jahr 1950 wurde das Schloss und Gut Pitzelstätten von der Republik Österreich gekauft, um im Süden des Landes die zweite (nach HBLA Sitzenberg) Bundeslehranstalt mit angeschlossener Versuchsanstalt für ländliche Hauswirtschaft zu errichten.

Es mussten ein Schülerheim und das Schulgebäude, neben dem bestehenden Schloss und Wirtschaftsgebäude, neu gebaut werden und der Gutshof wurde zu einem Lehrbetrieb umgebaut. Pionierarbeit war erforderlich. Der Schulbetrieb begann mit 25. Jänner 1954 mit 40 Schülerinnen und neun Lehrkräften. Das Schuljahr dauerte von Jänner bis Dezember.

Zwei Schülerinnen beendeten vorzeitig den Schulbesuch und eine Schülerin kam ab dem 3. Semester dazu, sodass am 22. Dezember 1956, 39 Absolventinnen zur Reifeprüfung aus den Gegenständen: Deutsch, Ernährungswesen, Hauswirtschaft einschließlich Technik im Haushalt, Textilkunde mit Schnittzeichnen und Handarbeiten, Tierzucht und Milchwirtschaft, Garten- und Obstbau sowie einem Wahlfach antreten und bestehen mussten. Die Schülerinnen der ersten Jahrgänge waren noch intensiv am Aufbau des Schulstandortes beteiligt, so wurde z.B. der ehemalige Kuhstall in Eigenregie zur Hauskapelle umgestaltet.

Ab dem Schuljahr 1956/1957 wurde die Schule vierjährig – Schulzeit von Jänner bis Dezember. Im Jahr 1959 kam es zur Änderung des Schuljahres vom September bis Juli. Die Reifeprüfungsgegenstände blieben gleich, nur die Milchwirtschaft wurde durch Fütterungslehre ersetzt. 1962 wurde die Schule in "Höhere Bundeslehranstalt für landwirtschaftliche Frauenberufe" mit neuem Lehrplan umbenannt. "Betriebswirtschaftslehre und Buchführung" bekam größere Bedeutung und wurde zum Reifeprüfungsfach.

Durchschnittlich waren zwischen 120 und 130 Schülerinnen pro Schuljahr anwesend, die alle im Schülerheim wohnten. Mit dem Schuljahr 1971/1972 wurde die Schulzeit mit neuem Lehrplan auf fünf Jahre verlängert. Die Schülerzahlen und damit auch die Klassenzahlen stiegen jährlich an. In den Schuljahren 1977/78 und 1978/79 war der Andrang so hoch, dass jeweils zwei erste Klassen beginnen konnten. Im September 1977 wurde das Südheim bezogen, daher wurden erstmalig zwei ausgebildete Sozialpädagoginnen eingestellt. Lehrerinnen hatten aber noch immer, neben dem Unterricht, jeweils eine Woche lang Internatsdienst zu leisten. Zu dem Zeitpunkt befanden sich ca. 250 Schülerinnen im Internat.

Um auch Absolventinnen der zweijährigen Landwirtschaftlichen Fachschulen für ländliche Hauswirtschaft eine Reifeprüfung zu ermöglichen wurde ab dem Schuljahr 1979/80 eine vierjährige Aufbaulehrgangsform an der Schule implementiert. Im Schuljahr 1988/89 wurde die Schule in "Höhere Bundeslehranstalt für Land- und Hauswirtschaft" mit neuen Lehrplänen umbenannt. Erstmalig fand der Gegenstand "Elektronische Datenverarbeitung" mit drei Wochenstunden Einzug in die Lehrpläne. Den naturwissenschaftlichen Aspekten wurde ebenfalls mehr Aufmerksamkeit zuteil, sodass "Biologische Übungen" und "Chemisches Laboratorium" eingeführt wurden. Seit 1990 können Absolventinnen und Absolventen, nach einer dreijährigen einschlägigen Tätigkeit um den "Ingenieurtitel" ansuchen. Im Juni 1994 legten Schülerinnen der dritten Klassen erstmalig, in Zusammenarbeit mit der WIFI, die Prüfung "Gastgewerbliches Servierpraktikum" ab und erhielten

ein entsprechendes Zertifikat.
Im Sommer 1994 mussten aufgrund des desolaten Zustandes (es bestand Einsturzgefahr) die alten Landwirtschaftsgebäude, gesperrt werden. Die Diskussion um einen Neubau wurde schon seit 1958 geführt. Dem Verhandlungsgeschick und der Hartnäckigkeit der Direktorin war es zu verdanken, dass am 26. April 1996 die Spatenstichfeier für den Neubau der Ökonomie, Errichtung des Betriebswirtschaftlichen Zentrums mit Übungsfirmen, EDV-Saal, Kommunikationszentrum, Bibliothek und drei neue Klassenzimmer durch das Wirtschaftsministerium und die Bundesgebäudeverwaltung erfolgen konnte. Die Bauzeit betrug fünf Jahre.
Im Schuljahr 1995/96 kam es zur Umbenennung der Schule in "Höhere Bundeslehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft" mit neuem Lehrplan. Auch der erste männliche Absolvent verließ 1996 Pitzelstätten. Ab 1997 bildete den Bildungsabschluss die "Reife- und Diplomprüfung". Im schriftlichen Bereich musste, neben Deutsch, entweder eine 38-stündige Projektarbeit oder eine Diplomarbeit über ein Fachthema, das in Zusammenarbeit mit einem außerschulischen Partner erarbeitet wurde, verfasst werden.
In den Schuljahren 2002/2003 und 2004/2005 traten neue Lehrpläne, die bis heute im Wesentlichen Gültigkeit haben, in Kraft. Vorhandene Gegenstandsbezeichnungen wurden aktualisiert und zeitgemäße Gegenstände neu eingeführt. Ab dem Schuljahr 2006/2007 wurden schulautonom die Schwerpunkte: "Informations- und Umweltmanagement - IUM" und "Produktmarketing und Regionaltourismus - PMR" für die zwei fünfjährigen Formen eingeführt.
Im Schuljahr 2012/2013 begann die intensive Arbeit für eine neue Schulbezeichnung "Landwirtschaft und Ernährung" mit der Entwicklung von Bildungsstandards und mit einem neuen Lehrplan. Im März 2019 konnte das neue "Pitzheim", ein moderner Vollholzbau, von den Schüler:innen bezogen werden.
"Wir bieten ein zeitgemäßes und zukunftsorientiertes Bildungskonzept und ermöglichen Lernen in toller Umgebung.", sagt Direktorin Gertraud Scherwitzl.
Seit dem Schuljahr 2019/20 wird in Kooperation mit der HTL 1 Lastenstraße ein neuer 3-jähriger Aufbaulehrgang mit dem Schulschwerpunkt "Land-, Umwelt- und Energietechnik" installiert. Dieser wird neben der etablierten 3-jährigen Form "Landwirtschaft und Ernährung"geführt. In der 5-jährigen Form wird weiterhin die bewährten Schwerpunkte "Informations- und Umweltmanagement" und "Produktmarketing und Regionaltourismus" angeboten. Quelle: www.pitzelstaetten.at

pitzelstockhof.at

ABSCHLUSS *Arbeiten*

Abschlussjahrgänge 2021/2022

Aus dem 5 PMR - Essen für die Tonne? Nicht mit uns!

Team:Vanessa Steiner, Kathrin Meßner und Laura Oberzaucher

„Um die Welt ein kleines Stückchen besser zu machen“. Dieser Aufgabe stellten sich drei Maturantinnen aus dem 5 PMR und beschäftigten sich intensiv mit Lebensmittelverwertung, Lebensmittelrettung und Foodsharinginitiativen in Österreich mit dem Schwerpunkt Kärnten. Die Analyse am Schulstandort HBLA Pitzelstätten ergab einen vorbildhaften Umgang mit Lebensmitteln. Der durchschnittliche Essensrestewert pro Schüler:in und Tag beläuft sich auf ca. 22 Gramm. Eine interaktive Karte verlinkt mit Initiativen und Organisationen im Bereich Foodsharing wurde erarbeitet.

Foodsharing in Österreich verfolgt zwei Ziele: Die Rettung von Lebensmitteln und die Unterstützung von sozial benachteiligten Personen. Nach ihrem Hauptzweck lassen sich die Initiativen in drei große Gruppen einteilen: Fokus soziale Komponente wie z.B. Team Österreich Tafel oder Lebensmittelrettung Österreich, Fokus Kommerzialisierung wie z.B. App Too good To go oder die Wiener Firma Unverschwendet sowie Fokus Lebensmittelrettung wie z.B. United Against Waste Österreich, „Rette mich Box“. In unserem Bundesland Kärnten geht Foodsharing und soziales Engagement oft Hand in Hand.

Aus dem 5 IUM - Die Bedeutung der Proteine in der Ernährung und der Trend zu High Protein-Produkten

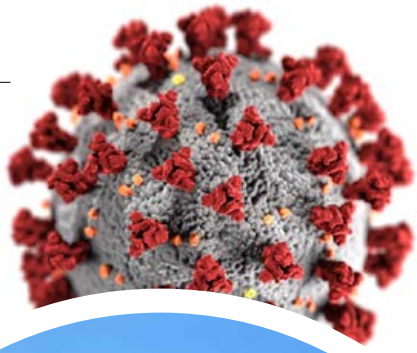
Team: Delia Stern und Katharina Stich

Ist der Trend zu High Protein-Produkten berechtigt, oder steckt reines Marketing dahinter? Pflanzliche Proteinquellen sind auf jeden Fall ökologischer als tierische. Durch eine Umstellung auf verstärkte pflanzliche Lebensmittel könnte eine 15 - 20 %ige Umweltentlastung erzielt werden. Aber bei einer veganen Ernährung ist die Abdeckung des täglichen Proteinbedarfs kritisch zu betrachten.

High Protein-Produkte, also mindestens 20 % des Brennwertes besteht aus Eiweiß, sind ein immer stärker am Markt vertretener Trend. Das zeigt sich auch darin, dass die Zielgruppe nicht nur mehr Sportler:innen, sondern die gesamte Bevölkerung ist. Bei einem sensorischen Vergleich von selbst hergestellten Produkten stellte sich heraus, dass sowohl bei Brot als auch bei Joghurt die High-Protein-Variante von den Probanden richtig zugeordnet wurde. Geschmacklich überzeugten eindeutig die herkömmlichen nicht mit Eiweiß angereicherten Produkte.

Aus dem 3 AL - Covid-19-Pandemie im 21. Jahrhundert

Team: Katinka Zwinkels und Larissa Melinc



Zwei Schülerinnen aus dem 3AL beschäftigten sich intensiv mit der Sars Covid Pandemie, die seit 2019 die Welt in Atem hält. Katinka Zwinkels untersuchte die gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Auswirkungen und Larissa Melinc beschäftigte sich mit der Immunantwort bei Krankheit oder nach einer Impfung.

Für die Meinungsbildung der 106 befragten Personen verantwortlich sind, neben den klassischen Medien Radio und Fernsehen auch der direkte Informationsaustausch untereinander. Als wichtigste Beweggründe für die Impfung wurden die alltäglichen Einschränkungen ungeimpfter Personen und die ständige Verpflichtung zum Covid-Test genannt. Qualitative Interviews mit drei unterschiedlich betroffenen Personen, einer Medizinerin, einer an Covid schwerer erkrankten Person und eines Coronaleugners bildeten stellvertretend die unterschiedlichen Meinungen ab. Es wurde versucht, diese drei sehr verschiedenen Perspektiven zu vergleichen. Mit Erschrecken wurde festgestellt, wie sehr dieses Thema differenziert, polarisiert und manchmal auch diskriminiert.

PERSONALIA
Dank & Anerkennung

2021-2022

Gartenbauprofi "Gina" Grein
Regina Grein

Nach 41 Jahren wechselt Gartenbauspezialistin Regina "Gina" Grein in den wohlverdienten Ruhestand. Ihre Leidenschaft für Gartenbau und Gartengestaltung spiegelte sich an der gesamten Schulanlage wieder: unzählige Blumenbeete, perfekt arrangierte Staudenrabatte, liebevolle den Jahreszeiten entsprechende Blumendekorationen bei den Schuleingängen und, und, und …… Bei allen Veranstaltungen, sei es der Tag der offenen Tür, ein Messeauftritt oder die Weihnachtsfeier war auf Regina Grein absoluter Verlass. Ganz selbstverständlich und ohne Aufheben gestaltete sie dekorative Arrangements und erfreute mit ihrem kreativen Blumenschmuck. Die Arbeit an den Rabatten und die Arrangements von Blumenschmuck ist wohl vielen von uns noch in Erinnerung. Frau Grein hat ihr Wissen über Jahre in Pitzelstätten weitergegeben und viele von uns mit einem "grünen Daumen" in unser weiteres Leben entlassen. Ich wünsche stellvertretend für die unzähligen Schüler.innen die Sie im Unterricht erleben durften alles, alles Gute für die Zukunft!

Neue Administratorin
Waltraud Missoni

Bereits zu Beginn ihrer Laufbahn als Lehrerin für den Gegenstand "Biologische Landwirtschaft" an der HBLA Pitzelstätten durfte ich Frau DI Waltraud Missoni kennen lernen. Ich natürlich noch als Schülerin. Dies ist nun schon über ein Jahrzehnt her und mittlerweile vermittelt Frau Missoni nicht nur Wissen und prägt so die Generationen von Pitzelstättner:innen sondern lenkt auch die administrativen Geschicke an der Schule. "Seit Dezember 2020 bin ich an der HBLA Pitzelstätten als Administratorin tätig und blicke damit auf eineinhalb interessante, aber auch herausfordernde Schuljahre zurück.
Vor allem die Corona-Pandemie hat vieles im Schulalltag auf den Kopf gestellt. An manchen Tagen bin ich coronabedingt vor gänzlich neuen Herausforderungen gestanden und somit war besondere Flexibilität in der Organisation des Schulalltags gefragt", sagt Missoni zu ihrer neuen Aufgabe. Stellvertretend für den Absolventenverband wünsche ich Frau Missoni alles Gute für ihre Aufgaben und bedanke mich gleichzeitig für die gute Zusammenarbeit.

Tortenspezialistin im Ruhestand
Nicola Matschnig

Nach über 40 Dienstjahren beging OSR Ing. Nicola Matschnig am 28. Februar ihren letzten Arbeitstag. Dieser war geprägt vom gleichen Einsatz wie am ersten Tag. Der Unterricht "Lebensmittelverarbeitung" für uns Schüler:innen einfach "Kochen" ist einer der vielen Bereiche der Pitzelstätten auszeichnet. Ich selbst durfte Frau Matschnig meine gesamte Pitz-Laufbahn über "meine Kochlehrerin" nennen. Was soll ich sagen - ich kann jetzt kochen! Die Mappe mit den unzähligen Rezepten vom Zwiebelschneiden, Germteig bis zur Zubereitung von Muscheln und vielen Torten- und Gebäckrezepten liegt stets griffbereit in meiner Küche. Frau Matschnig hat unzählige Generationen von Absolvent:innen geprägt und ich darf ihr stellvertretend Danke sagen und wünsche ihr für die Zukunft alles Gute.

Texte von Martina Erlacher

Pitzheim
Neuer Schwung im sozialpädagogischen Team

Kollegin Simone Weber ist im Schuljahr 2021/22 im Sabbatical, dafür ist Magdalena Kuntsche nach vier Jahren Babypause wieder zurück aus der Karenz. Mit Anita Kowatsch und Magdalena Gallob begrüßt das Pitzheim zwei neue Gesichter, die das Leben im Internat mit neuen Ideen bereichern. Kollegin Gallob konnte leider krankheitsbedingt nicht am Fototermin teilnehmen.

Am Bild, von links:
Elisabeth Schöffmann,
Magdalena Kuntsche,
Bettina Kampl,
Alexandra Moser,
Silvia Moser und
Anita Kowatsch.

HERZLICHEN *Glückwunsch*

Lebensereignisse der Absolventinnen und Absolventen

Nadja Podobnig
Maturajahrgang 2013

Herzlichen Glückwunsch zur Geburt ihres Sohnes Luca der am 1.2.2021 zur Welt kam.

Elisabeth Löscher
Maturajahrgang 2013

Alls Gute zur Geburt ihrer Tochter Hannah Katharina, welche am 01.09.2021 geboren ist.

Sandra Starchl & Daniel Pasterk
Maturajahrgang 2015 & 2013

Am 28.9.2021 kam die kleine Merida zur Welt - alles Gute für eure Zukunft.

Angela Kuglguber
Maturajahrgang 2013

Alles Liebe zur Geburt eurer kleinen Tochter Juliane, die am 09.01.2022 das Licht der Welt erblickt hat.

Angela Jäger geb. Hauer
Maturajahrgang 2013

Zur Hochzeit und zur Geburt ihrer Kinder Angela & Georg wünschen wir alles Gute.

Sende uns deine **Lebensereignisse** für unsere nächste Ausgabe an:
avpitzelstaetten@gmail.com

Genussland Kärnten

JUNGES GEMÜSE AM HERD

Die 13 Kärntner Genuss Schulen sind ein Ort, wo jugendliche Kreativität auf erfrischenden Ideenreichtum und regionale Qualitätsprodukte treffen und Gaumenfreuden der Extraklasse entstehen. Die HBLA Pitzelstätten ist eine Kärntner Genuss Schule und lebt dies jeden Tag in ihrer Küche.

Klirrendes Geschirr, dampfende Töpfe und brutzelnde Pfannen – wenn die fleißigen Schülerinnen und Schüler der Kärntner Genuss Schule HBLA Pitzelstätten kochen, kommt neben dem Lernen und Experimentieren auch der Spaß nicht zu kurz. Die positive Atmosphäre verwandelt die Schulküchen in einen Ort der Genüsse. Kein Wunder, denn hier werden nur die hochwertigsten Lebensmittel aus dem Genussland Kärnten veredelt.

Was ist eine Kärntner Genuss Schule?
Bewusstseinbildung in Sachen Regionalität und Qualität beginnt schon in der Jugend. Deshalb hat das Genussland Kärnten schon vor mehr als zehn Jahren die „Kärntner Genuss Schulen“ in die Genussland Kärnten Familie mit den Genussland Kärnten Produzenten, Genussland Kärnten Handelspartner und Kärntner Genuss Wirte mitaufgenommen. Kärntner Genuss Schulen verpflichten sich, in der Schulküche großen Wert auf den Einsatz und die Verarbeitung von regionalen Qualitätsprodukten zu legen. Dafür gibt es auch klare Kriterien, die die HBLA Pitzelstätten sowie alle anderen 12 Kärntner Genuss Schulen erfüllen. Unter anderem kauft man Milch, Schlagobers, Joghurt, Sauerrahm sowie Eier ausschließlich in Kärnten. Besonders stolz ist man hier in Pitzelstätten, dass man Produkte wie Milch, Butter, Topfen, diverse Käsesorten, saisonales Gemüse und Obst selbst in der Schule produziert und verarbeitet.

Vielseitig in der Region.
Außerdem wird den Jugendlichen vermittelt wie kreativ, vielseitig und schmackhaft heimische Lebensmittel zubereitet und verarbeitet werden können. Damit soll die Wertschätzung und das Bewusstsein für regionale Produkte gestärkt werden. Weil Regionalität und Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln die Zukunft unserer Jugend sichert!

„In unseren Genuss Schulen lernen Schülerinnen und Schüler Regionalität von der Pike auf. Sie lernen selbst die Erzeugnisse zu produzieren, lernen aber auch Produzenten und Verarbeiter persönlich kennen und schätzen und informieren sich über die Entstehung des Produktes.
Oft sind es genau diese Kontakte und das Erzeugen mit den eigenen Händen, die sie in ihrem Werdegang begleiten,“

sagt Genussland Kärnten Obfrau Barbra Wakonig, die selbst die HBLA Pitzelstätten besuchte.

Genussland Kärnten im Überblick:
Derzeit tragen
- 395 Produzenten
- 73 Handelspartner
- 100 Wirte
- und 13 Kärntner Genuss Schulen

das Genussland Kärnten Gütesiegel

Genuss aus KÄRNTEN
Genussland Kärnten

Dein
INSERAT
in der
PITZ.ARENA

Ganz einfach! Schreibe uns eine E-Mail an
avpitzelstaetten@gmail.com

Unsere Absolventenzeitung kommt 1x jährlich und ist in gedruckter- , als auch in Download-Form erhältlich. Für weitere Infos zu Inseraten, Preisen, Reportagen etc. melde dich einfach bei uns.

ÖSTERREICHISCHE HAGELVERSICHERUNG

www.hagel.at

Gratis Probeheft!

Jetzt bestellen unter:

Telefon: +43 316 821636-164
WhatsApp: +43 664 2318107

landwirt-media.com/landwirt-probeheft

Landwirt
landwirt-media.com

caRINDthia
Zucht•Vermarktung•Besamung

www.carindthia.at

office@carindthia.at

Zucht und Vermarktung

Zuchtfortschritt entscheidet den Erfolg.

Höchste Standards in Zucht und Marktorientierung sind die Basis für Qualität. Unsere Mitglieder profitieren von unserem Fachwissen, das in der Tradition wurzelt und aktuellste Trends mitdenkt. Unser Angebot in Beratung und an geförderten Zuchtprojekten steht für einen soliden Zuchtfortschritt als Grundlage des Erfolgs.

Professionalität in der Vermarktung sichert gute und faire Absatzmöglichkeiten. Vom Versteigerungsauftrieb über regelmäßig stattfindende Ab-Hof Exportankäufe bis hin zur organisierten Inlands Ab-Hof Vermarktung: **„Wir finden das richtige Tier für Ihren Betrieb“.**

„... wir züchten Qualität!“

kht-thaller.at

Unsere Ansprechpartner

Ing. Ernst Lagger
Zuchtleiter Fleckvieh
0664/88 676 410

Ing. Gerhard Altziebler
Vermarktung Fleckvieh
0664/88 676 415

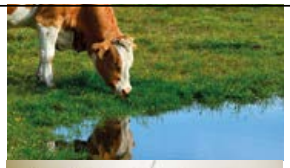
Markus Schöffmann
Zuchtberatung Fleckvieh
0664/88 676 416

Meinhard Huber
Zucht / Vermarktung
Milchrassen
0664/45 45 385

Ing. Georg Moser
Zuchtleiter
Fleisch-/Generhaltungsrassen
0664/88 676 413

Ing. Alfred Possegger
Zuchtleiter Milchrassen
0664/51 11 430

Wir sind Kärntner Fleisch



DRAUTAL
Scheiflinger Gernot
0664/888 90 930
Steinwender Michael
0664/116 85 93

FELDKIRCHEN
Mainhard Johannes
0664/410 40 98

GAIL- UND LESACHTAL
Fröschl Johann
0664/126 92 05

GEGENDTAL
Mayer Heinrich
0664/627 29 90
Unterköfler Fritz
0664/125 92 70

GURK-, GLAN- UND GÖRTSCHITZTAL
Plesiutschnig Michael
0664/212 95 64
Plieschnegger Josef
0664/515 53 33
Pobaschnig Karl
0664/122 83 30
Putz Alfred
0664/627 29 97

LAVANTTAL/JAUNTAL
Lichtenegger Markus
0664/280 16 77
Fössl Josef
0664/222 26 38
Leitner Josef
0664/422 92 20

LIESER- UND MALTATAL
Wassermann Alfred
0664/131 00 18

METNITZTAL/MURTAL
Leitner Robert
0650/957 99 99

MÖLLTAL
Schachner Johannes
0664/283 66 85

ROSENTAL/VILLACH LAND
Moser Karin
0664/390 07 24

unser

Wir vermarkten Schlachtrinder, Nutzrinder, Kälber, Bio-Rinder, Ferkel, Mastschweine, Bio-Schweine, Lämmer und Pferde zu besten Preisen!

Handelsstall: Zollfeldhalle, Zollfeldstraße 100, 9300 St. Veit an der Glan, Tel. 04212/55919, Fax 04212/55919-45, E-Mail: kaerntner-fleisch@bvg.at, www.kaerntnerfleisch.at

Kärntner Fleisch

Höchste Auszeichnung bei der Käsiade

Peak of Quality für den
Bio Wiesenmilch Almkäse

Der würzige Bio-Hartkäse wurde bei der 15. Käsiade mit der begehrten Auszeichnung „Peak of Quality" prämiert. Er ist somit der große Sieger aller Klassen und konnte sich unter mehr als 450 eingereichten Käse-spezialitäten aus ganz Europa und darüber hinaus als Nummer Eins durchsetzen.

Kärntnermilch

Bio Wiesen Milch von Grund auf natürlich

Bio Wiesenmilch - die Bio Marke der Kärntnermilch

Unsere Milch ist unser Leben.

www.kaerntnermilch.at • facebook.com/kaerntnermilch.at

MILCHTRÄUM' VON FAIRNESS!

Schärdinger

FEINSTER Bananen Traum

FEINSTER Schoko Traum

MIT FAIRTRADE KAKAO

FAIRTRADE COCOA

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

Herzliche

EINLADUNG zum *Absolvententag* 2022

Der Absolventenverband und die Direktion der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten laden am Samstag, den

17. SEPTEMBER 2022

zum 14. Absolvententag ein.

Alle Absolventinnen und Absolventen, (ehemaligen) Lehrerinnen und Lehrer sowie die Jubiläumsjahrgänge sind herzlichst nach Pitzelstätten eingeladen. Wir freuen uns auf ein gemütliches Beisammensein, anregende Gespräche und auf das Feiern unseres Wiedersehens.

ABSOLVENTENTAG 10:00 BIS 15:00 UHR

ab 10:15 Uhr Führungen durch Schule und über das Gelände,
sowie Besichtigung des Internats
11:30 Uhr Begrüßung
ab 12:00 Uhr Kulinarik

Zur Unterstützung der Planung bitten wir um Anmeldung unter avpitzelstaetten@gmail.com oder 0650 380 3939 bis zum 1. September.

KONTAKTDATEN:

Absolventenverband der HBLA Pitzelstätten,
Glantalstraße 59, 9061 Klagenfurt-Wölfnitz
avpitzelstaetten@gmail.com
Obfrau Martina Erlacher: 0650 380 39 39

Aktuelle Informationen zum Ablauf der Veranstaltung im Bezug auf die Corona-Situation sind auf der Schulhomepage unter Absolventenverband zu finden.