PITZ.ARENA

absolventenzeitung

HBLA PITZELSTÄTTEN

Schuljahr 2020/2021

Thema Kompakt:
Über Landwirtschaft reden - aber wie?

Die Abschlussarbeiten
des Abschlussjahrganges
2020/2021

Dank und Anerkennung
für tolle Dienste
an der HBLA Pitzelstätten

„Wissen, was man will..."
Das Absolventenportrait
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 9 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: Daniela Irmtraud Winkler, 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 2021

ab Seite 4	Vorwort
Seite 6	Über Landwirtschaft reden - aber wie?
Seite 8	Betriebsreportage Familie Schratt Kärnten
Seite 10	Betriebsreportage Familie Streißelberger Niederösterreich
ab Seite 14	Was wurde aus... II Die Absolventenportraits
Seite 18	Abschlussarbeiten Jahrgang 2021
ab Seite 24	Die Maturajahrgänge 2021
Seite 27	Dank und Anerkennung II Personalia

Fotocredit:
Wenn nicht extra angegeben obligen die Rechte: HBLA Pitzelstätten & Absolventenverband Pitzelstätten, sowie Privat
Angegebener Fotocredit: Unsplash-Alex Loup (S3,17), Unsplash-Warren Wong (S3, 6), Unsplash-Headway (S7), NWK-Pöschl & Ferdinand Neumueller, Wakonig (S19), Jäger (S 12,13 sowie Titelbild), Spar Gleissfoto (S16), Niederösterreich Werbung - Robert Herbst (S10), Helmuth Weichselbraun (S4)

Vorwort vom

ABSOLVENTENVERBAND

„Wir möchten euch alle einladen,

Teil des Netzwerkes

zu sein."

Martina Erlacher
Obfrau des Absolventenverbandes

Ihr haltet sie in euren Händen, die erste Ausgabe unserer Absolventenzeitung. Die „PitzArena" ist unser erstes großes Projekt seit der Gründung des Absolventenverbandes im September 2020. Der Name erklärt sich für euch vielleicht von selbst. Viele von uns haben Zeit in der Arena am Schulgelände verbracht, gequatscht, die Sonne genossen oder sich dort zum Lernen zurückgezogen. Daher haben wir uns für diesen Namen entschieden und wollen in dieser Zeitung Platz für uns ALLE schaffen.

Aus zahlreichen Gesprächen unter Freunden, die sich, wie könnte es anders sein, in Pitzelstätten gefunden haben, entstand die Idee für die Gründung des Absolventenverbandes. Unser Ziel ist es, ein Netzwerk für Pitzelstättnerinnen und Pitzelstättner zu schaffen. Den Austausch über die zahlreichen Generationen hinweg zu fördern. Als einen Fixpunkt im Jahr wollen wir den Absolvententag gemeinsam mit der Schule gestalten und einen Raum für die persönliche Begegnung ermöglichen. Bist du noch kein Mitglied, dann findest du eine Beitrittserklärung auf Seite neun in der Zeitung – wir freuen uns über viele neue Mitglieder, damit unser Netzwerk wächst. Wir wollen außerdem regelmäßig über bestehende Jobmöglichkeiten informieren. Auch die Vernetzung zu den künftigen Absolventinnen und Absolventen, ist uns wichtig. Unser Netzwerk kann zahlreiche Wege aufzeigen die man nach der Schule einschlagen kann. Einige davon stellen wir bereits in dieser Ausgabe vor. Diese Wege sollen ausreichend Platz in unserer „PitzArena" bekommen. Wer gerne in der nächsten Ausgabe von sich selbst lesen möchte ist herzlichst eingeladen, sich bei uns zu melden. Und natürlich freuen wir uns über jeden und jede die aktiv mitgestalten und mitarbeiten möchte.

Für das Funktionieren eines Absolventenverbandes braucht es auch einen guten Kontakt zur Schule. Wir bedanken uns bei Direktorin Ingrid Weinhandl – sie hat uns mit offenen Armen empfangen. Besonderer Dank gilt auch Claudia Sonvilla und Kerstin Tauchhammer, die uns bei der Zeitung, der Homepage und der Planung für den Absolvententag tatkräftig zur Seite stehen. Wir haben unsere „Arena" kreativ und vielfältig gestaltet und sie bietet auch Platz für einen Einblick in das aktuelle Schulgeschehen.
Für alle die gerne Papier in Händen halten, wird es die „PitzArena" in gedruckter Form geben. Ansonsten findet sich die Zeitung zum Downloaden auf unserer Homepage. Der Gründungsvorstand setzt sich zusammen aus Martina Erlacher, Alexandra Moser, Johanna Prodinger, Maria Mohr und Angela Jäger - wollt ihr uns näher kennenlernen schaut auf unsere Homepage oder meldet euch direkt bei uns!

Wir hoffen euch mit unserer Begeisterung, für ein gemeinsames Netzwerk anstecken zu können. Tretet mit uns in Kontakt – wir freuen uns auf EUCH.

Im Namen des Vorstandes
Eure Martina

Vorwort der

SCHULDIREKTION

„Wir stehen täglich vor großen *Herausforderungen* und unser schulisches Umfeld ändert sich stetig."

Mag. Ingrid Weinhandl, BEd.
Direktorin

Unsere Schule hat seit kurzem ein neues Aushängeschild. Auf Initiative von Martina Erlacher wurde dieses Schuljahr ein Absolventen/innenverband (AV) gegründet. Herzlichen DANK! Nach Abschluss der Schule beginnt der Lernprozess erst so richtig. Die raschen Umfeldveränderungen fordern eine laufende Weiterbildung und ein funktionierendes Netzwerk. Die HBLA Pitzelstätten ist seit der Gründung ein wichtiger Partner der heimischen Landwirtschaft, der Landwirtschaftskammer und des Landes Kärntens.

Als Direktorin freue ich mich, diesen jungen Verband zu unterstützen. Absolventinnen und Absolventen sind der Stolz einer jeden Bildungsinstitution, junge Menschen als Motor einer Bildungsdrehscheibe für den ländlichen Raum. Besonders wertvoll für uns ist es aber, wenn sich junge Menschen nach der aktiven Schulzeit vernetzen, Erfahrungen austauschen und weitergeben, Freundschaften fürs Leben schließen und pflegen und so auch unsere Schule mit wertvollen Ideen und Initiativen weiterentwickeln. Die Mitgliedschaft im AV bietet Kontakt zu unseren Absolventinnen und Absolventen. In allen Bereichen des Agrar- und Ernährungssektors prägen und gestalten Pitzelstättnerinnen und Pitzelstättner das Geschehen in hohem Maße mit. Die Chance, diesen Erfahrungspool nutzen zu können, ist ein wichtiger Grund für eine Mitgliedschaft.

Ein Absolventenverband orientiert sich aber neben seiner fachlichen Ausrichtung vor allem auch an Freundschaften. Viele junge Mädchen und Burschen schließen langfristige Kontakte, profitieren von der Unterstützung beim Studium und nicht zuletzt vom Netzwerk, das sie über den Verband mitnehmen können. Der Zusammenschluss und die Pflege dieser Kontakte sind beste Voraussetzung für fruchtbare, multidisziplinäre Kooperationen.

Wir stehen täglich vor großen Herausforderungen und unser schulisches Umfeld ändert sich laufend und immer rasanter. Digitalisierung und ständig neue Anforderungen sind von allen Schulpartnern zu bewältigen. Ein großes Lob und einen großen Dank spreche ich allen Schülerinnen und Schülern sowie allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die täglich kreativ, innovativ und mit Freude ans Werk gehen, aus. Die HBLA Pitzelstätten ist Garant dafür, dass die Landwirtschaft und der Agrartourismus in Kärnten auch in Zukunft auf bestens ausgebildetes Personal zurückgreifen können und sich die Qualität der Landwirtschaft auch weiterhin auf hohem Niveau befindet. Wir entwickeln den Schulstandort ständig weiter, nicht nur pädagogisch und wollen uns im kommenden Schuljahr als „Slow Food-Schule" zertifizieren lassen. Ein Meilenstein in unserer Schulentwicklung gelang uns zweifelsohne mit dem Zustandekommen der Kooperation mit der AGES, die ab 2022 an unserer Schule beheimatet sein wird. Unsere Schülerinnen und Schüler sind dadurch in die Forschung zu Acker- und Pflanzenbau, in der Sortenfindung, wie auch in der Selektion voll integriert.

Ich freue mich auf fruchtbringende Zusammenarbeit und wünsche unserem Absolventenverband alles Gute für die Zukunft! Möge der AV der HBLA Pitzelstätten in Zusammenarbeit mit der Jugend und Bildungsinteressierten Ansporn sein, mit Eifer und Tatkraft die Zukunft der Landwirtschaft und Gesellschaft in unserem Land selbstbewusst, bildungswillig und leistungsstark zu gestalten.

Mit herzlichen Grüßen
Ingrid Weinhandl

“ES IST WICHTIG IN DER LANDWIRTSCHAFT ÜBER *eigene Werte* ZU SPRECHEN“

-Christian Dürnberger

Gefordert ist vor allem die einzelne Landwirtin, der einzelne Landwirt

„Ethik für die Landwirtschaft“ - ein Buch von Christian Dürnberger

ÜBER LANDWIRTSCHAFT REDEN – ABER WIE?

Die Landwirtschaft sieht sich gegenwärtig vor große Herausforderungen gestellt: Bestimmte Praktiken sind umstritten, das gesellschaftliche Wissen ist gering – die Erwartungen sind es jedoch nicht. In diesem Spannungsfeld sollen Landwirtinnen und Landwirte nicht nur ihrer besonderen Verantwortung gerecht werden, mehr als das: Sie sollen in den Debatten Rede und Antwort stehen und über ihren Beruf kommunizieren. Zum modernen landwirtschaftlichen Berufsbild gehört demnach ethische Reflexionsfähigkeit. Ethik für die Landwirtschaft also. Was aber ist Ethik? Wie lassen sich die neuen gesellschaftlichen Erwartungen beschreiben? Und was bedeutet Verantwortung mit Blick auf Nahrung, Umwelt, Klima und Tiere? Und was kann die einzelne Landwirtin, der einzelne Landwirt tun?

Genau zu diesen Fragen hat der Philosoph Christian Dürnberger (Messerli Forschungsinstitut, Vetmeduni Vienna) ein Buch mit dem Titel „Ethik für die Landwirtschaft“ geschrieben. Das Buch ist keine fachphilosophische Arbeit, sondern wendet sich explizit an die Landwirtinnen und Landwirte selbst. Bei alldem ist das Buch, wenn es um eine Bewertung geht, zurückhaltend: Es will also nicht beantworten, was moralisch richtig bzw. falsch ist, sondern vielmehr Debatten und Positionen beschreiben und auf diesem Wege zum selbstständigen Nachdenken anregen. Mit Blick auf die Kommunikation zwischen Gesellschaft und Landwirtschaft stellt Dürnberger 10 Thesen auf.

Dabei argumentiert er: Gefordert ist auch und besonders die einzelne Landwirtin, der einzelne Landwirt. Es macht einen Unterschied, ob ein Bürger einen Landwirt persönlich kennt – oder nicht. Mit Blick auf die Kommunikationsbemühungen braucht es daher einen Mix. Kommunikation über Landwirtschaft ist nicht etwas, das nur die Verbände und Bünde angeht. Der angesprochene Mix fordert verschiedene Akteure und Formate: Neben massenmedialen Kampagnen (also Fernsehwerbung, Radio, Internet, Plakate etc.), die der Verband planen und durchführen mag, braucht es ebenso und besonders die Kommunikation der einzelnen Landwirtin, des einzelnen Landwirts mit „der Gesellschaft“. Gerade wenn es um Werte geht, ist nämlich nichts so effektiv wie die persönliche Begegnung. All die Bemühungen wie „Tag der offenen Stalltür“, die Gespräche mit Spaziergängern oder mit Kundinnen im Hofladen, die Initiativen mit Schulklassen, die Teilnahmen an Podiumsdiskussionen und vieles mehr - all diese Dinge sind (auch wenn sie im Vergleich zu Massenmedien nur wenige Menschen erreichen) von besonderer Bedeutung.

Darauf aufbauend zeigt Dürnberger, wie wichtig „Vertrauen“ in der Kommunikation zwischen Gesellschaft und Landwirtschaft ist – und wie es realisiert werden kann: Beispielsweise, indem man nicht nur über Zahlen, Daten und Fakten, sondern auch über die eigenen Wertvorstellungen spricht und die Probleme, die sich auftun, nicht kaschiert, sondern selbst aktiv zum Thema macht.

Das Buch ist erhältlich über: Amazon, dlv-shop.de sowie beim Autor selbst.

christian.duernberger@vetmeduni.ac.at

Ein Familienbetrieb mit der Handschrift einer Pitz-Absolventin

Betriebsreportage: Familie Schratt - Hotel Pension Seehof am Längssee

"VIEL VON MEINEM ERLERNTEN PITZ-WISSEN WENDE ICH HEUTE NOCH AN"

Mitten im Herzen Mittelkärntens liegt der Längsee. Über dem kristallblauen See lädt Familie Schratt in ihr Hotel „Seehof" ein. Pitzelstätten-Absolventin Helga Schratt, geborene Sabitzer, ist die Juniorchefin. Vor 23 Jahren hat sie während ihres Studiums in Ober St. Veit Peter Schratt kennen und lieben gelernt. Für die 44-Jährige war schnell klar, dass ihre Berufung im Tourismus liegt. Der seit dem Jahr 1896 bestehende Seehof ist nun ihr Reich. Gemeinsam mit Ehemann Peter und der Unterstützung der gemeinsamen Kinder Christoph (19 Jahre) und Katharina (11 Jahre) verwöhnt die Familie ihre Gäste aus Österreich und Deutschland. Die auf einem Bergbauernhof, auf der Krassnitz bei Straßburg im Gurktal, aufgewachsene Helga Schratt hat vor Pitzelstätten ein Jahr lang die Fachschule Ehrenthal besucht. „Eine meiner Lehrerinnen hat mich animiert, nach Pitzelstätten zu gehen", erzählt Schratt. Im Jahr 1997, zur Zeit von Direktorin Gerda Wrulich, hat sie maturiert. „Meine Klassenvorstandändin war Astrid Mohrherr." In Erinnerung geblieben ist ihr neben dem Nähen ihrer Maturatracht insbesondere ihr Lieblingsfach Ernährungslehre. „Viel von dem in der Schule erworbenen Wissen wende ich heute noch in meinem Arbeitsalltag an." So ist Helga Schratt nicht nur die Chefin. Die kleine Struktur des Familienbetriebes bedingt, dass sie auch die Aufgabe der Rezeptionistin und der Servicekraft übernimmt, sich für die Kuchen und Desserts verantwortlich zeichnet und das Inventar in Schuss hält. Was sie während ihrer Schulzeit noch nicht wusste ist, dass ihr Geographie-Lehrer Rudi Schratt auch später zu ihrem Leben gehören wird. „Er ist der Onkel meines Ehemanns Peter."

Der Betrieb umfasst neben dem Hotel mit 65 Betten auch eine Landwirtschaft. Es werden Stiere und Schweine gemästet, um den Gästen bestmögliche Fleischqualität aus eigener Hand bieten zu können. Auch der Forstwirtschaft wird noch nachgegangen. Während der Sommermonate liegt der Fokus der Familie auf der Betreuung ihrer Gäste. Das sich diese Wohlfühlen, ist ihr oberstes Ziel. Es herrscht eine familiäre Atmosphäre. Viele der Gäste kommen schon seit Jahren an den Längsee und „ihrer" Familie Schratt. „Man weiß einfach um die besonderen Wünsche, wie ein extra Kopfpolster oder Essenswünsche." In den Wintermonaten werden Renovierungen durchgeführt und Kraft für die nächste Saison getankt. Der hauseigene Seezugang ist nur eines der Highlights, das den Gästen geboten wird. Die Terrasse bietet direkten Blick auf den See und das Stift St. Georgen am Längsee. In der Hochsaison werden auch immer Praktikantinnen und Praktikanten aufgenommen. Die Pitz-Absolventin hat dem Hotel ihre Handschrift verliehen und ist stets bemüht, ihren Gästen einen außergewöhnlichen Aufenthalt zu bieten. Die Arbeit sei fordernd aber auch jeden Tag einzigartig. Das Feedback der Gäste, der Zuspruch, den man erhält, bestätige einen in seinem Tun.

„Und wenn bei der Abreise bereits für das nächste Jahr gebucht wird, freut man sich

Helga mit ihrer Familie

umso mehr.“ Auch die Familiengeschichte wartet mit einigen Besonderheiten auf. Die Geliebte von Kaiser Franz Josef, war niemand geringeres als die Burgschauspielerin Katharina Schratt, die Firmpatin der Großmutter von Helgas Ehemann. Deshalb gibt es auch in der jüngsten Generation der Familie wieder eine Katharina Schratt. Die Liaison hat unter anderem dazu geführt, dass die Gemeinde St. Georgen am Längsee auf Geheiß des Kaisers einen Bahnhof erhalten hat.

Familie Schratt
Töplach 12
9313 St. Georgen am Längsee
04213 2232
schratt@hotel-seehof.at
www.hotel-seehof.at

Text von
Martina Erlacher

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

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

EINE STEIRERIN TIEF VERWURZELT IM MALERISCHEN *Mostviertel.* – HIER IST DIE VIELFALT ZUHAUSE

Betriebsreportage: Familie Hildegard und Ernst Streißelberger

Das Mostviertel zeigt sich von seiner schönsten Seite – der Obstbaumblüte. Der Absolventenverband ist zu Gast bei Familie Streißelberger in Neuhofen an der Ybbs.

Hildegard Streißelberger, geborenene Strassegger, war Schülerin des ersten Sonderlehrganges und maturierte 1983 in Pitzelstätten. „Ich habe die Zeit in Pitzelstätten sehr genossen. Wir hatten eine tolle Klassengemeinschaft und ich kann mich an so viele lustige Momente erinnern, die ich heute noch mit meinen damaligen Schulkolleginnen und langjährigen Pitz-Freundinnen teilen darf.“

Hildegard Streißelberger ist gebürtige Steirerin, genauer gesagt aus Fladnitz an der Teichalm. Sie wuchs auf einem Bauernhof auf 1200 Metern Seehöhe auf. „Meine damalige Heimat war für mich ein ganz besonderer Ort. Inmitten von Wald und Wiesen habe ich schon früh den Wert von Lebensmitteln aus der Natur bewusst wahrgenommen.“ Daran hat sich bis heute nichts geändert. Nach der Matura besuchte Hildegard den einjährigen pädagogischen Lehrgang in Ober St. Veit in Wien. Danach war sie sieben Jahre Lehrerin am Grabnerhof.

bitte umblättern ▶

Das grüne Gold in Händen der gebürtigen Steirerin

Ihren Mann Ernst lernte sie mit 25 Jahren kennen. „Nach der Hochzeit 1990 zog ich dann von der Steiermark nach Niederösterreich - bis heute bin ich mir sicher, dass das die tollste und mutigste Entscheidung meines Lebens war!“

Neuhofen an der Ybbs ist eine Marktgemeinde mit 2951 Einwohnern im Bezirk Amstetten in Niederösterreich, etwa zehn Kilometer südlich von Amstetten. Hier erstreckt sich der Vierkanthof der Familie Streißelberger. Bewirtschaftet werden hier von der Drei-Generationen-Familie 30 Hektar Ackerland und fünf Hektar Wald im Nebenerwerb. „Wir übernahmen 1993 den Betrieb von Ernsts Eltern. Damals war es noch ein Betrieb mit 10.000 Masthühnern. Eine Investition in diese Richtung war für uns aber nicht wirklich vorstellbar. So verfolgten wir unsere Liebe zum Ackerbau und begannen 1993 mit dem Anbau des Ölkürbisses auf kleinen Flächen.“
Die Liebe zum Kürbiskernöl kam von der gebürtigen Steirerin und das Know-How von Ernst und seinem Vater. Anfang Mai wird der Kürbis angebaut, die Disteln werden händisch entfernt. Der Kürbis braucht viel Sonne, so ist das vom pannonisch- und atlantisch geprägte milde Klima im Mostviertel ideal. Der Kürbis blüht im Juli - hier ist das Wetter besonders wichtig. In dieser Zeit werden von Familie Streißelberger auch Hummelkästen aufgestellt. Die Ernte ist im Herbst, denn wenn der Ansatzstil an der Pflanze eingetrocknet ist, ist das der perfekte Zeitpunkt der Ernte. „Nach dem Aufzeilen der reifen Kürbisse erfolgt die Ernte der Kürbiskerne mit einem Vollernter. Das Fruchtfleisch des Kürbisses bleibt als Dünger am Acker“ , erklärt Ernst. In der eigenen Trocknungsanlage werden die Kerne am Betrieb getrocknet und danach in Säcke gefüllt. Gepresst werden die Kürbiskerne in Deutschlandsberg in der Ölmühle Leopold nach Bedarf. Aus 2,5kg getrockneten Kernen bekommt man circa einen Liter Kürbiskernöl.
Die Prämierung zum Ölkaiser 2018 und 2021 ist das Resultat einer über 25 Jahre langen, liebevollen und gewissenhaften Arbeit am Betrieb Streißelberger. Neben den Ölkürbissen bauen Hildegard und Ernst auch noch Speisekürbisse, Raps für Rapsöl, Weizen und Mais an. Mit viel Liebe und Sorgfalt pflegt Hildegard auch ihren Garten und den Acker mit Kartoffeln, Wurzelgemüse, vielen weiterem Gemüse und den Hofladen.

„Ich glaube, es ist die Wertschätzung am Selbstproduzierten, welches uns so viel Begeisterung zur Arbeit gibt. Das geben wir auch unseren drei Kindern mit und dies erfüllt uns mit Freude“, sagt Hildegard mit einem Lächeln im Gesicht. Das Miteinander und die generationenübergreifende Arbeit lassen den Betrieb und die viele Arbeit am Hof im Mostviertel gelingen. „Das Leben ist nicht immer einfach und hat viele schwere Prüfungen parat. Rückblickend aber haben wir die schwierigen Situationen alle gut gemeistert, wofür wir

Hier wächst der Ölkürbis heran

Hildegard und Ernst führen den Betrieb mit Hingabe und Herz

sehr dankbar sind. Auf die gesamte Familie ist einfach Verlass und ich habe einen Mann, der mich in allen bisherigen Lebenslagen so selbstverständlich unterstützt. Das schätze ich sehr“ sagt die ehemalige Pitzelstättnerin. Mit vielen Blumen präsentiert sich der Hof der Streißelbergers im Rückspiegel des Autos. Das Ehepaar winkt vor der Haustür zum „Pfiad Di Gott“. Werte, die gepflegt werden, Zusammenhalt und viel Herzblut. So kennt man die Familie und den Betrieb von Hildegard und Ernst Streißelberger.

Familie Streißelberger
Pfosendorf 3
3363 Neuhofen/Ybbs
07475 524 69

Text von
Angela Jäger

Die Produkte der Familie Streißelberger sind vielfältig und köstlich. Das Kernöl wurde mit dem Öl-Kaiser 2021 prämiert.

Matthias fühlte sich damals als einziger Bursche sichtlich wohl

Absolventenportrait: Matthias Buttazoni

DER ERSTE MÄNNLICHE ABSOLVENT IN PITZELSTÄTTEN

Die Schulzeit in Pitzelstätten als erster männlicher Schüler hat mich für meinen weiteren Lebensweg wohl wesentlich geprägt. Zu Beginn musste ich mich anstrengen, um in der Schulgemeinschaft aufgenommen und akzeptiert zu werden. Dabei wurde ich von Lehrern, Betreuern und Mitschülerinnen kräftig unterstützt.

Für mich ist es sehr schön zu beobachten, wie sich die Schule ständig weiterentwickelt, zumal ich damals noch eine Tracht für meine Mutter nähen musste. Die breite Ausbildung in Pitzelstätten bot mir eine fundierte Grundlage für mein Studium als auch für das tägliche Leben.
Nach der Matura musste ich, wohl als einziger aus dem Jahrgang 1996, zum Bundesheer.
Mein weiterer Weg führte mich gemeinsam mit Freundin Sonja Pichler nach Graz, um Verfahrenstechnik und Wirtschaft zu studieren.

Der Ausflug nach Graz währte nicht auf Dauer und ich schlug die Zelte wieder in Kärnten auf. Ich begann bei der Treibacher Industrie AG als Techniker zu arbeiten. In den folgenden Jahren bis 2018 war ich als Projekt- und Betriebsleiter sowie als Leiter der Technik am Standort Althofen tätig.
Nach 11 Jahren Probezeit ging es mit Sonja auf in den Hafen der Ehe, auch ein Eigenheim in St. Georgen am Längsee wurde gebaut.

Rene und Milena, 2010 & 2015, füllen unser Haus und unseren Alltag mit Herzen aus, und wenn es die Zeit erlaubt, bin ich gerne einige Höhenmeter mit dem Mountainbike unterwegs, oder auch für die Freiwillige Feuerwehr Thalsdorf aktiv im Einsatz. Da meine Frau eine Ordination für Innere Medizin in Klagenfurt betreibt, ist unser Alltag nicht nur in Covid- Zeiten sehr ausgefüllt. Meine Schwiegereltern, die auch in der Gemeinde St. Georgen am Längsee wohnen, ermöglichen es uns, die beruflichen Aktivitäten und unsere Familie positiv zu meistern. Der Zusammenhalt in der Familie ist uns sehr wichtig.
Mittlerweile hat es mich beruflich nach Villach verschlagen. Ich bin seit 2019 bei der Fa. Ortner Reinraumtechnik GmbH als CTO beschäftigt, welche vorwiegend in den Branchen der Pharma- und Elektronikindustrie tätig ist.

Rosemarie Thell-Gautsch bei der Pensionierungsfeier 2010

Die Lungauerin in jungen Jahren

Absolventenportrait: Rosemarie Thell-Gautsch

"MAN MUSS WISSEN, WAS MAN WILL!" DAS IST DAS ERFOLGSREZEPT!

Als jüngstes von neun Kindern wurde Rosemarie Thell-Gautsch 1948 auf einem Bauernhof in Thomatal im Lungau geboren. Gerne erinnert sie sich an eine Kindheit voll Liebe, an ein Leben nach den Jahreszeiten mit Tradition und Brauchtum. Feste waren besonders beliebt und bereicherten das Familienleben. „Was mich geprägt hat, war, dass in unserer Bauernstube viele Kurse, Vorträge, Versammlungen aber auch Tanzveranstaltungen stattfanden. Öfters kam die Wirtschaftsberaterin – eine Pitzelstättner Absolventin – und hielt für Landjugendmädchen Weiterbildungsnachmittage. Das motivierte mich und weckte in mir den intensiven Wunsch nach einer solchen Ausbildung." Nach dem frühen Tod ihrer Mutter kam Rosemarie 1965 in die HBLA Pitzelstätten. Eine höhere Schule zu besuchen war damals für Mädchen bzw. junge Frauen vom Land eine Besonderheit. Rosemarie machte die gute Erfahrung, dass ihr lang ersehnter Wunsch nach dieser Ausbildung in Erfüllung ging. Da sie – um es sprichwörtlich zu sagen – nur „alle heiligen Zeiten" heimfahren konnte, blieb sie anfangs von Heimweh nicht verschont. Doch mehr und mehr fand die Lungauerin die Zeit in der Schule und im Internat spannend und lehrreich. Gerne erwähnt sie die gute Klassengemeinschaft des Maturajahrganges 1969, die nach wie vor besteht. Nach der Matura begann am Bundesseminar in Wien Ober St. Veit die pädagogische Ausbildung. „In meinen ersten zwei Berufsjahren unterrichtete ich an der Privatschule für wirtschaftliche Berufe Elisabethinum in St. Johann im Pongau. Danach bekam ich bei der Landwirtschaftskammer Salzburg die Stelle als Landjugendreferentin. Diese Aufgabe mit zahlreichen Abend- und Wochenendveranstaltungen war fordernd und abwechslungsreich. Ich konnte viele Ideen verwirklichen und profitierte an Erfahrung von der außerschulischen Jugendarbeit vom Beratungsdienst. Das interessante Jahresprogramm mit Rede- und Funktionärsschulungen, Kursen, Sportveranstaltungen und Wettbewerben hat mich stets mit Freude erfüllt. Einige Jugendliche übernahmen in späteren Jahren anspruchsvolle Funktionen im politischen und gesellschaftlichen Leben." 1977 war die Nachfrage nach der zweijährigen Hauswirtschaftsschule Winklhof so groß, dass im Bildungszentrum Heffterhof in Salzburg-Parsch für eine Schulklasse mit Internat Platz geschaffen wurde. Rosemarie kehrte in den Schuldienst zurück und übernahm die Leitung der Expositur, die nach ein paar Jahren wegen vieler Anmeldungen auf drei Klassen erweitert wurde. Seit 1998 gibt es am Winklhof und in Kleßheim eine dreijährige Fachschule mit der neuen Bezeichnung BHM (Betriebs- und Haushalts-Management). Mit Freude blickt die ehemalige Direktorin auf 33 Winklhofjahre zurück. Für sie war es Glück und Privileg mit Schülerinnen und engagierten Kolleginnen zu arbeiten – in einer Schule fürs Leben, in der Theorie, Praxis und die Persönlichkeitsbildung groß geschrieben wurden. „Ich bin dankbar, dass ich so viele besondere Menschen kennenlernen durfte. Durch meine Ausbildung und meine berufliche Tätigkeit war mein Leben immer recht bunt". Seit 2010 ist Rosemarie Thell in Pension. Auf die Frage, was sie jungen Menschen mitgeben möchte, antwortet sie:
„Ich muss wissen, was ich will,
daran glauben, dass ich es schaffe,
und fleißig sein!"

Text von **Angela Jäger**

Abteilungsleiterin bei Spar Kärnten & Osttirol

Im Auslandspraktium in Irland 2009

Absolventenportrait: Simone Ratheiser

"PITZ WAR DER SCHRITT IN DIE RICHTIGE RICHTUNG"

Mit diesen Worten endet mein Bericht in der Maturazeitung 2010. Im darauffolgenden Jahr absolvierte ich die Matura und schloss meine Zeit in Pitzelstätten ab. Begonnen haben die unvergesslichen 5 Jahre im Nordheim - Zimmer 108, mit sechs pubertierenden 14-jährigen Mädels, die sich besser kennenlernten als ihnen lieb war. Mehr oder weniger weit weg von Zuhause hilft weder Mama noch Verstecken um, den Herausforderungen des Alltags zu entfliehen. Nach der Sturm und Drang-Phase erkannte ich schnell, dass Pitzelstätten nicht nur Bildung, sondern auch soziale Kompetenz lehrt.

Die anfänglichen Befindlichkeiten lösten sich in langjährige Freundschaften auf und ganz nebenbei lernte ich sowohl Mathematik und Nutztierhaltung als auch Kochen und Bakterienkulturen züchten. Nach der Matura ist die Freude darüber, dass die Schulzeit vorbei ist immens und das Versprechen, nie mehr zurückzukehren kommt furchtbar leicht über die Lippen. Bis ich das erste Mal tatsächlich zurückkehrte, als Choreographin für die Schulpolonaise 2017. Die erneuten Schritte hinter der Schulmauer waren zu Beginn ungewohnt, aber sehr schnell erinnerte ich mich an alles und es fühlte sich wie eine Heimkehr an. Heuer, 2021 ist meine Matura 10 Jahre her und ich stehe kurz vor dem Masterabschluss und bin Leiterin der SPAR Filialorganisation in Kärnten und Osttirol. Der Weg bis hierher lässt sich nicht in ein paar Zeilen beschreiben, führte aber über ein abgebrochenes Studium und dem anfänglichen Bedürfnis Geld zu verdienen zu meinen Arbeitgeber SPAR.

Fast 4 Jahre war ich als Verkäuferin in allen Bereichen - Obst & Gemüse, Feinkost, Kassa - tätig, bevor ich die Anmeldung zu einem erneuten Studium ausfüllte. Eine Grundvoraussetzung für mich war es, dass Studium und Arbeit gemeinsam funktionieren, denn die gewonnene Unabhängigkeit aufgeben, stand nicht zur Diskussion. Wie der Zufall so spielt, konnte ich in die SPAR-Zentrale Maria Saal wechseln und meiner dualen Ausbildung stand nichts mehr im Wege. Ein Wirtschaftsstudium sowie zahlreiche SPAR-interne Ausbildungen später leite ich eine Abteilung und trage Verantwortung für 67 SPAR & EUROSPAR Filialen in Kärnten und Osttirol. Täglich versuche ich groß zu denken und gleichzeitig meine bäuerlichen Wurzeln zu erhalten. Schon in Pitzelstätten habe ich gelernt, dass Nachhaltigkeit und Fortschritt nicht im Widerspruch zueinanderstehen. Das „lebenslange Lernen", das ich belächelte als es mir von den Lehrern ans Herz gelegt wurde, war schließlich maßgeblich für meinen beruflichen Erfolg. Zeit, die in Bildung und Wissen investiert wird, ist nie verlorene Zeit. Ausschlaggebend um Ziele zu erreichen ist nicht die Anzahl der benötigten Schritte, sondern die Richtung dieser.

Schulinhalte

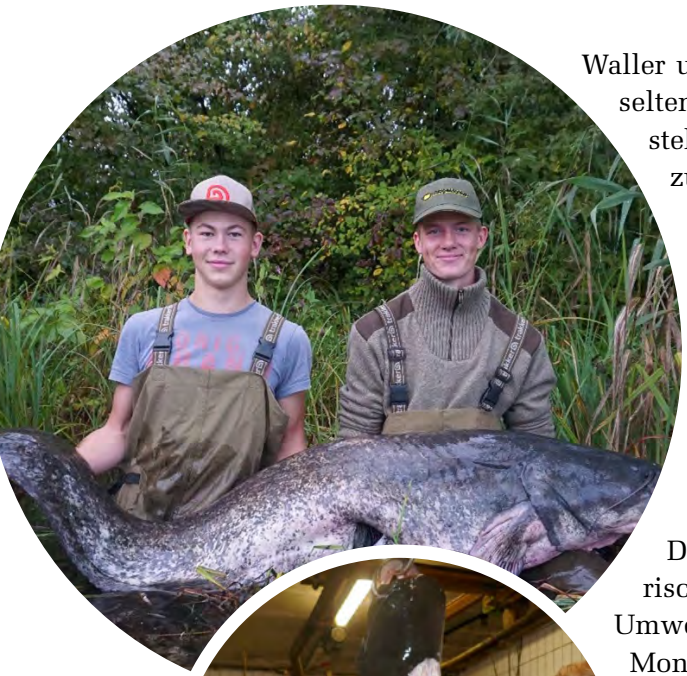
UND WISSENSWERTES *aus Pitz*

ABSCHLUSS *Arbeiten*

Abschlussjahrgang 2020/2021

„Schätze heimischer Gewässer – Vom Fang bis zum Gaumen“

Team: Marius Ehrlich & Fabian Lippitz



Waller und Karpfen sind heimische Fische, die nur noch sehr selten auf dem Speiseplan der österreichischen Bevölkerung stehen. Die Diplomarbeit beschreibt Lebensraum und Nutzung dieser in Vergessenheit geratenen Speisefische. Daher sind Auf- und Zubereitungsarten, Haltbarmachung und ernährungsphysiologische Aspekte, u.a. die Problematik der Schadstoffanreicherung im Fisch, sehr interessant dargestellt. Bei der durchgeführten Verkostung stellt sich heraus, dass Waller/Wels und Karpfen als gut und schmackhaft empfunden wurden, andere heimische Fischarten wie Forelle, Zander oder Hecht aber bevorzugt verspeist werden.

Das Besondere dieser Arbeit ist die umfangreiche empirische Erhebung: Marius Ehrlich protokollierte, wie sich Umwelteinflüsse wie Wetter, Wassertemperatur, Jahreszeit, Mondphasen und Luftdruck auf den Fangerfolg von Waller und Karpfen am Völkermarkter-Stausee auswirken. Die Untersuchungen zeigten ein von der Fachliteratur abweichendes Fressverhalten wie auch eine abweichende Laichzeit. Diese Abweichung ist höchst wahrscheinlich auf die kalten Wassertemperaturen im Frühjahr wie auch auf das viele Schmelzwasser des Schnees zurückzuführen.

„Die Lebenswirklichkeiten der Bäuerin von heute“

Team: Isabell Gasser, Charlotte Pleschiutschnig und Jasmin Wieltschnig

Die Lebenswelten von Alt- und Jungbäuerinnen wurden exemplarisch dargestellt, um Einblicke in das Leben und die vielfältigen Aufgabenbereiche als Hofmanagerin sowie die unterschiedlichen Lebenszugänge der Frauengenerationen aufzuzeigen. Die Landwirtin von heute besitzt einen immer größeren Stellenwert in der Betriebsführung. Sie ist die treibende Kraft in Haushalt, Küche und bei gewissen Arbeiten am Hof. Auch die Zahl der stolzen Hofübernehmerinnen steigt und bestärkt alle Frauen im ländlichen Raum. Produkt dieser Diplomarbeit war ein informativer Jahreskalender, in dem Frauen auf Generationenhöfen vorgestellt werden. Mit dieser Arbeit wollten die Maturantinnen Jung- und Altbäuerinnen eine Stimme geben und ihre Wichtigkeit und Unerlässlichkeit in der Gemeinschaft hervorheben.

„Die Wahrheit über den beliebten Superdrink Smoothie“

Team: Larissa Jüttner, Zilia Wendegass und Stephanie Raganitsch

In Zusammenarbeit mit der PEP-Juice-Bar in den City Arkaden Klagenfurt entwickelten die Diplomandinnen neue Smoothie-Variationen, die ernährungsphysiologisch den Erwartungen der Konsumenten entsprechen: regionales Obst und Gemüse im Verhältnis 50:50 und keine Konzentrations- und Zusatzstoffe, keine Hitzebehandlung. Diese Smoothies werden ab dem Frühsommer 2021 in das Sortiment der PEP-Juice-Bar integriert. Auch die Empfehlung, umweltfreundlicheres, plastikfreies Verpackungsmaterial zu verwenden wurde angenommen und die Umstellung ist bereits erfolgt. Im Zuge der Diplomarbeit wurden fünf zufällig ausgewählten Smoothies der PEP-Juice-Bar einer Hygieneuntersuchung im mikrobiologischen Labor unterzogen. Bei dieser wurden keine gravierenden Hygienemängel entdeckt. Das Vorhandensein von gewissen Bakterienkulturen ist aus mikrobiologischer Sicht unvermeidbar, da Obst und Gemüse keinem Erhitzungsprozess unterzogen werden. Als Belohnung für ihre engagierte Arbeit konnten sie sich den 1. Platz des Maturaprojekt-Wettbewerbs 2021 der FH Kärnten in der Kategorie „Gesundheit & Soziales“ sichern.

DAS NEUE *Internat*

Ein Platz zum Wohlfühlen

Der neumoderne Vollholzbau wurde im Februar 2019 mit lachenden Gesichtern bezogen. Das mit dem Holz Preis Kärnten ausgezeichnete Internat, bietet Plätze für 220 Schülerinnen und Schüler, lichtdurchflutete Gänge, große Aufenthaltsräume, einen Fitnessraum und viele Begegnungszonen. Das ehemalige „Südheim“ wurde kernsaniert und ein weiterer Trakt aus Vollholz dazu gebaut. Seit dem Einzug teilen sich die Schüler/innen jeweils zu zweit ein Zimmer sowie einen Sanitärbereich. Mehr Platz – mehr Sonne – mehr Lachen.

Text von **Alexandra Moser**

FLEISCH *verarbeitung*

Fleischverarbeitung und Fuhrpark NEU

Nach der Fertigstellung des neuen Schülerheims im Februar 2019, wurde die renovierte und erweiterte Fleischverarbeitung erstmals benutzt. Die neue Lehreinrichtung ermöglicht, mit den Schülerinnen und Schülern Schlachtung, Fleischzerlegung und -verarbeitung sowie die Herstellung von Dauerwaren, nach modernen Techniken und den Hygienevorgaben entsprechend, praktisch durchzuführen.

Ebenfalls seit diesem Schuljahr sind zwei neue Traktoren, ein „Steyr Kompakt“ und ein „Steyr Profi CVT“, im Schuleinsatz. Damit werden aktuelle landtechnische Nutzungsmöglichkeiten praktisch umgesetzt.

Fleischverarbeitung und der neue Fuhrpark bereichern die Ausbildungsmöglichkeiten an der HBLA für Landwirtschaft und Ernährung sowie den neuen Schwerpunkt des Aufbaulehrganges „Land-, Umwelt- und Energietechnik“, welcher in Kooperation mit der HTL 1-Lastenstraße seit dem Schuljahr 2019/2020 geführt wird. Der Traktorführerschein soll in Kooperation mit der HTL ab dem nächsten Schuljahr angeboten werden, nachdem ein Traktor als Fahrschultraktor ausgestattet wurde.

Frau Direktorin Weinhandl ist erfreut, dass „die vielen Neuerungen eine praktische Topausbildung meiner Schülerinnen und Schüler ermöglicht. Eine fundierte allgemeine und fachtheoretische Ausbildung ist die Basis dafür. Jeder einzelne Schüler ist uns wichtig und liegt mir am Herzen.“

3. AUFBAULEHRGANG

Klassenvorstand: Prof. Mag. Claudia Sonvilla

Gruber Andrea
Höllerbauer Patricia
Jenul Selina
Kainz Johanna
Knappitsch Tobias
Kriegl Melanie
Marko Michael
Meschik Theresa
Moritzer Selina
Oberlader Verena
Obmann Martina
Pickelsberger Michael
Pototschnig Martin
Satz Sebastian
Seebacher Nicole
Sommerer Adrian
Tauschitz Thomas
Unterguggenberger Anna-Franziska
Zausinger Florian

5. INFORMATIONS- UND UMWELTMANAGEMENT

Klassenvorstand: Prof. Mag. Sandra Schmid

Buchhäusl Leonie
Ehrlich Marius
Fleißner Johanna
Galsterer Celina
Gasser Isabell
Gradnitzer Christina
Häfele Maya
Hartlieb Nina
Jesche Jonathan
Jüttner Larissa
Leitner Anna
Lippitz Fabian
Mörtl Marion
Oberortner Sabrina
Peball Elena
Pirker Katharina
Pleschiutschnig Charlotte
Pluch Katharina
Puttner Marie-Christin
Raganitsch Stephanie
Sabath Ulrike
Sabitzer Theresa
Stelzer Marie-Therese
Tamegger Emanuel
Wendegass Zilia
Wieltschnig Jasmin
Wirnsberger Franziska
Wischounig Elisabeth
Wutscher Florian
Zaufenberger Magdalena
Zechner Selina
Stippich Nico

5. PRODUKT- UND REGIONALTOURISMUS

Klassenvorstand: Prof. OStR DI Georg Kampl

Biedermann Johanna
Edler Sandra
Feik Marie
Fellner Franziska
Florian Simone
Frießnegger Lisa
Gratzl Selina
Hasler Benjamin
Hofer Katharina
Hohenwarter Sophie
Huber Anna-Lena
Illgoutz Anna Maria
Jandl Johanna
Käfel Lena
Kanzian Magdalena
Krammer Michelle
Kuneth-Mak Viktoria
Laggner Lea
Lampret Sabrina
Leitner Johanna
Lugger Anna
Luser Maria
Missoni Hannah
Popolari Michele
Puck Matthias
Rebernig Mirijam
Schachner Elisabeth
Schaffer Anja
Schweighart Jasmin
Schwinger Julia
Stampfer Annalena
Steiner Elisa
Weißhaupt Lena
Zurk Elisabeht

PERSONALIA
Dank & Anerkennung

2020-2021

Personalveränderungen

Die Zeit vergeht und jährlich wird nicht nur der Kreis der Absolventinnen und Absolventen größer, auch bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die den Schulbetrieb möglich machen sowie beim Lehrpersonal gibt es immer wieder Veränderungen. Viele Lehrerinnen und Lehrer, die Pitzelstätten und insbesondere uns Schülerinnen und Schüler nachhaltig geprägt haben, haben bereits den verdienten Ruhestand angetreten. Auch unter jenen, die dazu beitragen, dass wir Schülerinnen und Schüler Essen bekommen, dass die Räume gereinigt sind, die Verwaltung funktioniert und im Internat was los ist, hat es personelle Veränderungen gegeben. Wir wollen diese Veränderungen auch in unserer Zeitung abbilden und beginnen mit dem Jahr 2020. Wir sagen Danke an all jene, die sich in den letzten Jahren aus dem Schulalltag verabschiedet haben.

Erwin Höferer

Eine Pitzelstättner Institution hat sich am 1. Dezember 2020 in den Ruhestand verabschiedet. Die Rede ist von Erwin Höferer, vielen von uns aus dem Matheunterricht in Erinnerung geblieben, hat er Pitzelstätten insbesondere in seiner Rolle als Administrator geprägt. Bei jeder Lücke im Stundenplan oder Änderungswünschen war der erste Weg für uns Schülerinnen und Schüler zu ihm. Nach 38 Jahren oder 458 Monaten oder 1994 Wochen in denen er uns die Mathematik schmackhaft gemacht hat, Informatik gelehrt und sich um alle organisatorischen Probleme kleiner und größerer Natur gekümmert hat, wünschen wir ihm für seinen weiteren Lebensweg alles erdenklich Gute. Wir sagen nochmals Danke für sein Wirken.

Jaqueline Sereinig

Frau Jaqueline Sereinig war für über 20 Jahre DIE zentrale Ansprechperson in der Direktionskanzlei. Ab 1. Juni wird sie das bereits erarbeitete Sabbatical in Anspruch nehmen und am 1. Juni 2022 nach 39 Dienstjahren ihren Ruhestand antreten. Sie hat seit 1998 sehr umsichtig und wenn notwendig mit Diskretion die Direktionskanzlei gemanagt. Zu ihren weiteren Hauptaufgaben zählten die Lehrerverwaltung, aber auch die Personaladministration. Sie hatte immer ein Ohr für die Anliegen der Kolleginnen und Kollegen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und prägte mit ihrer offenen und herzlichen Art die angenehme Atmosphäre in der Direktionskanzlei.

Inge Londer

Für Frau Inge Londer endete am 31. Juli 2020 nach 25 Dienstjahren an der Schule das aktive Dienstverhältnis.

Bereits ihre Großeltern und später auch ihre Eltern waren als Gutsverwalter beim Schloss Pitzelstätten tätig, mit Frau Inge Londer verlässt nun die dritte Generation der Familie Londer die HBLA Pitzelstätten. Frau Londer arbeitete neben ihrer Reinigungstätigkeit mit viel Fleiß und Selbstverständlichkeit in vielen Bereichen der Schule.

Sonja Gaggl

Am 18. 02. 1980 hat Sonja Gaggl ihren Dienst an der HBLA Pitzelstätten angetreten. Ihre Aufgabe als Sozialpädagogin und „Herzensbildnerin“ hat sie mit viel Leidenschaft und mit dem Bewusstsein der vollen Verantwortung Generationen von Schülerinnen und Schüler gegenüber, wahrgenommen. Ihre herzliche Art, ihr Umsorgen und ihr Gailtaler Dialekt werden fehlen. Alles Gute für die Pension!

HERZLICHEN *Glückwunsch*

Lebensereignisse der Absolventinnen und Absolventen

Lisa Pezenburg

(geb. Schmückert) hat im Jahr 2012 in Pitzelstätten maturiert.

Mittlerweile ist sie verheiratet und Mutter von Ina (5 Jahre) und Erich (2 Jahre). Sie lebt mit ihrer Familie in einem Dorf namens Heckelberg, rund 30 Kilometer entfernt von Berlin. Nachdem Lisa in einem Pflegeheim und in einem Labor gearbeitet hat, macht sie aktuell eine Ausbildung im Gewerbeaufsichtsamt im gehobenen Dienst zur Aufsichtsbeamtin.

Hermine und Matthias Hauser

Über die Geburt ihres Sohnes Albin freuten sich Matthias und

Hermine Hauser (geb. Baumgartner) am 01.03.2021. Die Beiden maturierten 2011 an der HBLA Pitzelstätten und gaben sich 2019 das JA-Wort. Gemeinsam führen sie seit 2016 den Wachtlechnerhof in Gaimberg/Osttirol. Der Betrieb ist auf den Verkauf von Bio Heumilch über Milchautomaten spezialisiert.

Christina Hafellner

(geb. Falzberger) und Michael Hafellner aus Leoben haben sich das

JA-Wort gegeben. Christina hat im Jahr 2017 im PMR-Jahrgang maturiert.

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

MIT FREUNDLICHER *Unterstützung*

unserer Sponsoren

Wir sind Kärntner Fleisch

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

FELDKIRCHEN
Hagauer Walter
0676/350 49 16
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!

Handeslsstall: 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

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!“

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

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.

HV
ÖSTERREICHISCHE
HAGELVERSICHERUNG

HBLA Pitzelstätten
Landwirtschaft
und Ernährung

Herzliche

EINLADUNG zum *Absolvententreffen* 2021

Der Absolventenverband und die Direktion
der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten
laden am Samstag, den **18. SEPTEMBER 2021**
zum 13. Absolvententag 2021 ein.

Alle Jubiläumsjahrgänge sowie Absolventinnen und Absolventen,
(ehemalige) Lehrerinnen und Lehrer sind herzlich zum Absolvententag eingeladen,
damit wir ab 10 Uhr gemeinsam ein fröhliches Wiedersehen feiern können.

PROGRAMM:

10:00 – 15:00 Uhr	Absolvententag
10:30 Uhr	Führungen und Besichtigung des neuen Internats
11:30 Uhr	Begrüßung Obfrau Absolventenverband und Direktorin
12:00	Kulinarik

inkl. Fachvortrag und Betriebsbörse der Absolventinnen und Absolventen.

Um Anmeldung wird bis **1. September 2021** gebeten.

KONTAKTDATEN:

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

Sollte durch die Corona-Situation die Durchführung des Absolvententages nicht möglich sein, wird es rechtzeitig eine Information dazu geben!