

EHRENTALER NACHRICHTEN

Bildungszentrum
Ehrental 

Ausgabe I

März 2022

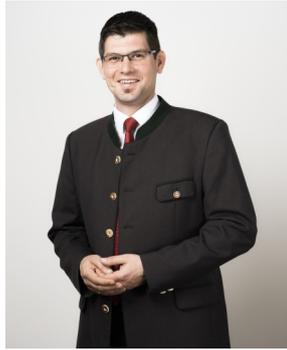


Bildungszentrum Ehrental



Fachschule für Betriebs – und Haushaltsmanagement und Gartenbau
Fachschule für Erwachsene
Berufsschule - Gartenbau

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde des Bildungszentrums Ehrental!



Die Kärntner Landwirtschaftlichen Fachschulen sind wichtige Partner der heimischen Landwirtschaft, denn mit ihren Schwerpunkten garantieren sie moderne und praxisorientierte Ausbildungsstandards. Die Schülerinnen und Schüler werden somit bestens auf die Anforderungen in den Betrieben oder im künftigen beruflichen Umfeld vorbereitet.

Auch am Bildungszentrum Ehrental wurden im letzten Schuljahr wieder wertvolle Akzente gesetzt und Ausbildungsangebote erweitert. So haben beispielsweise mit einem neuen Bienenstand 13 Bienenvölker des Bienenzuchtvereins Klagenfurt ein neues Zuhause gefunden, während die Schule damit gleichzeitig Praxiseinblicke in die Bienenwirtschaft bieten kann. Auch die neue Aquaponic-Anlage, mit der Gemüsebau und Fischzucht kombiniert werden, kann sich als Vorzeigeprojekt in Kärnten etablieren. Bildungsangebote wie diese zeigen wie hochwertig die Ausbildung an landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen ist.

Danken möchte ich erneut für die höchst professionelle Weiterführung des geregelten Schulbetriebs während der COVID-19 Pandemie, durch die die Lehrinhalte weiterhin erfolgreich vermittelt werden konnten. Sie beweisen damit auch, welche hervorragende Organisation hinter unseren LFS steht. Dafür möchte ich mich aufrichtig bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Bildungszentrums Ehrental unter der Führung von Direktorin Waltraud Stroj bedanken.

Herzliche Grüße
Martin Gruber
Landesrat für den Ländlichen Raum

Liebe Ehrentaler Absolventinnen und Absolventen!



Die Freude über unser Wiedersehen kann ich dieses Jahr leider wieder nicht mit euch teilen. Bin aber immer wieder mit Ihnen verbunden, auch deshalb, weil zunehmend Kinder unserer Absolvent*innen unsere Schule besuchen. In diesem Jahr spüren wir bei unseren Schüler*innen die Freude darüber, nicht nur online von zuhause aus am Unterricht teilzunehmen, sondern täglich in Kontakt mit den Mitschüler*innen zu sein und die Schule als Stätte des sozialen Miteinanders wert zu schätzen. Im Unterricht konzentrieren wir uns auf das Wesentliche und auf die Erreichung der notwendigen Kompetenzen für die Facharbeiter, die Heimhilfe und die diversen angebotenen Zusatzqualifikationen. Dabei ist es wichtig, unsere Schüler*innen mit Freude und Zuversicht auf ihren Weg zu begleiten. Sehr stolz sind wir, dass unsere Abschlussklassen des Vorjahres ihre Abschlussprüfung, im vollen Umfang bravourös geschafft haben. Mit dem neuen Schuljahr 2022/23 beginnen wir, wie schon angekündigt, mit der 3-jährigen Ausbildung zum/zur Facharbeiter/in für Gartenbau. Unser Ziel ist es, neue innovative, der Zeit angepasste Lehrinhalte zu vermitteln. Nicht nur die Digitalisierung liegt in Trend unserer gesellschaftlichen Veränderung, auch ökonomische, soziale und naturgebundene Faktoren gehören zu den Zukunftsthemen. Wir tragen dieser mit unserer Ausbildung im Bildungszentrum Ehrental auch mit den Themen Umweltzeichen und Biozertifizierung als Zukunftsthemen Rechnung. Mit Interesse wird auch die Fachschule für Erwachsene, die es in allen Fachrichtungen angeboten wird, angenommen. Die alles ist nur durch das Engagement und die Flexibilität unserer Lehrer und Mitarbeiter zu schaffen.

Herzlichst
Waltraud Stroj
Direktorin



Vom Absolventenvorstand

Liebe Absolventenfamilie!

Seit fast zwei Jahren hat uns die Pandemie fest im Griff und bestimmt unser Berufs- und Privatleben auf vielen Ebenen.

In diesen zwei Jahren haben wir aber auch erfahren, dass Werte wie Bildung, Regionalität und Gesundheit umso wichtiger für uns werden, je größer die gestellten Herausforderungen sind.

Unsere Schule in Ehrental liegt hier voll im Trend und meistert auch die aktuelle Situation sehr gut.

Sich oft wöchentlich verändernde Voraussetzungen für einen geordneten Schulbetrieb, werden von der Direktion abwärts übernommen und auch von den Schülern bravourös gemeistert.

Über all diese Bemühungen schwebt die Hoffnung auf ein baldiges Ende der Pandemie und eine Normalisierung unseres alltäglichen Lebens.

Leider lässt diese Normalisierung aber noch auf sich warten und unser Absolvententag lässt sich nicht in gewohnter Weise durchführen. Unsere Jubiläumsjahrgänge sind auf der letzten Seite abgedruckt und vielleicht könnt ihr Euch ja in einigen Wochen in kleinen Gruppen treffen.

Ich möchte mit den gleichen Satz wie im letzten Jahr schließen –

Bleibt gesund und freuen wir uns auf ein Wiedersehen beim Absolvententreffen im März 2023.

Bis dahin liebe Grüße

Alice Roth-Steinmetz Absolventenverbandsobfrau



Fachschule Für Erwachsene - in allen LFS Kärntens angeboten

In den Fachrichtungen:

Gartenbau

Betriebs- und Haushaltsmanagement **PLUS** *

Landwirtschaft

Pferdewirtschaft

Kurzinfo: 500 Stunden, Unterricht in Blockform möglich, Fachliche und unternehmerische Grundausbildung,

Voraussetzung: Allgemeine Schulpflicht, vorgelagerte Berufsausbildung. **Abschluss:** Facharbeiter*in

* **Ausbildung Betriebs- und Haushaltsmanagement PLUS beinhaltet:**

- Facharbeiterabschluss
- Berechtigung zur Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes einschl. Inanspruchnahme relevanter Förderungen
- Teilanrechnung der theoretischen Ausbildung zur **Heimhilfe**

Ausbildung mit hohem Praxisanteil in den Bereichen:

- Ernährung, Küchenführung und Service
- Haushaltsmanagement mit zeitgemäßer Reinigung, Wäschepflege und kreativer Raumgestaltung
- agrarische Basiskompetenzen einschl. Erzeugung, Be- und Verarbeitung von Produkten sowie Dienstleistungen
- Unternehmensführung

3- jährige Ausbildung in der Fachrichtung Gartenbau

- Neuer Lehrplan mit zusätzlichen innovativen Unterrichtsinhalten wie Umwelt- und Ressourcenmanagement (u.a. Bodenschutz, Biodiversität, Nachhaltigkeit, Klimawandelanpassung, Regenwassermanagement), Bauwerksbegrünung (Fassaden- und Dachbegrünung)
- 2-monatiges Praktikum in Gartenbaubetrieben
- Beginnende Berufsausbildung nach der 8. Schulstufe

NEWS
Info unter 0463/43216



BILDUNGSZENTRUM EHRENTAL im Blick



FACHSCHULE

- ◆ Betriebs- und Haushaltsmanagement
mit **Heimhilfe**
Abschluss: Facharbeiter*in für Betriebs- und
Haushaltsmanagement und Heimhilfe
- ◆ Gartenbau 3-jährig/4-jährig
Abschluss: Facharbeiter*in für Gartenbau



FACHSCHULE FÜR ERWACHSENE

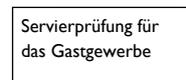
- Betriebs- und Haushaltsmanagement **PLUS**
Abschluss: Facharbeiter*in für Betriebs- und
Haushaltsmanagement und **Heimhilfe**
- Gartenbau, Landwirtschaft, Pferdewirtschaft
Abschluss: Facharbeiter*in für Gartenbau,
Landwirtschaft, Pferdewirtschaft



BERUFSSCHULE

- Gartenbau
Abschluss: Facharbeiter*in für Gartenbau

Zusatzqualifikationen runden unser Angebot ab



Alle Fachrichtungen mit Zusatzqualifikationen
Mehr Informationen auf unserer Homepage unter:
www.ehrental.at

Warum Ehrental...

Weil es eine praxisorientierte Schule ist und man kann in verschiedenste Beruf hinein schnuppern.

Ich habe viele Jobmöglichkeiten durch den Schulbesuch in Ehrental. Lerne vieles fürs Leben.

Man hat viel Praxis und das Schloss ist schön.

Weil es in der Nähe von den City Arkaden ist.

Schöne Schule, cooles Internat, nette Mitschüler.

Weil ich viel Berufserfahrung bzw. was dafür gebraucht wird, bekomme.

Man lernt sehr viel Nützliches fürs Leben und nichts Sinnloses.

Man hat eine gute soziale Gemeinschaft.

Cooler Internat – neue Freunde – in der Nähe vom See und nicht weit von der Stadt entfernt.

Tolle Lehrer*innen – gutes Essen – familiäres Umfeld.

Weil es eine familiäre Schule ist und nicht so groß ist.



Warum hast du dich für die Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement entschieden?

Weil es mir richtig gut gefallen hat, als ich es angesehen habe und es mir von vorherigen Schülern empfohlen worden ist.

Weil es einfach Spaß macht und weil ich mich für Kochen interessiere.

Es bereitet gut fürs weitere Leben vor.

Weil mir die viele Praxis gefällt. Man lernt hier sehr viel Nützliches.

Weil man sehr viel für die Gastronomie lernt und noch viele andere Dinge!

Weil man wichtige Sachen fürs Leben lernt vom Kochen mit der gesunden Ernährung bis zu den Haushaltsarbeiten.

Weil die Gegenstände interessant sind & man sie im Alltag immer gebrauchen kann. Ich finde, die Schule bereitet einen gut aufs Leben vor.

Weil ich gleich zwei fertige Berufe damit habe.



Warum hast du dich für die Fachrichtung Gartenbau entschieden?

Es ist die einzige Gartenbau-Schule in Kärnten. Und ich habe beim Tag der offenen Tür gesehen, wie viele unterschiedliche Sachen man hier machen kann.

Weil es eine Schule ist, in der ich nicht nur sitze und schreibe.

Kreatives selbständiges Arbeiten.

Weil ich Landschaftsgärtner werden will und ich mich in diesem Bereich schon gut auskenne.

Weil es vielseitig ist, es Spaß macht im Freien zu arbeiten und ich schon immer Pflanzen mochte.

Weil ich später Floristin werden will.



Fachbereich Betriebs- und Haushaltsmanagement

Hauswirtschaft – Es ist es uns wert und dir?

Im **Unterrichtsgegenstand Haushaltsmanagement** werden die Schülerinnen und Schüler vorbereitet einen landwirtschaftlichen Betrieb oder Haushalt zu führen oder auf einen Beruf im Tourismus oder der Pflege.

Die Themenbereiche gehen aber weit über das Reinigen der Wohnräume und der Pflege von Textilien hinaus.

Ein sehr interessanter Themenbereich ist das Planen und Gestalten von Wohnräumen und deren Ausstattung. Dabei lernen die Schüler*innen Pläne maßstabsgetreu zu zeichnen und die Funktionsbereiche richtig einzurichten. Das Dekorieren und Verschönern von Räumen weckt ihre Kreativität und löst Begeisterung aus.

Wie hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse geplant, durchgeführt und analysiert werden ist ebenso Inhalt unseres Lehrplanes. Dabei werden auch die Arbeitsgeräte und Arbeitsmittel genauer unter die Lupe genommen. Eine wesentliche Rolle spielt im modernen Haushalt auch die Digitalisierung .

Die Sicherheit und die Unfallverhütung, sowie ein ergonomisch richtig organisierter Arbeitsplatz, wird thematisiert.

Die Gestaltung und Organisation von Feiern und Festen im Jahreskreis, Gästebetreuung während des Schuljahres, Ökologie und Umweltschutz, Upcycling-Produkte und ökologische Putzmittel, und noch vieles, vieles mehr müssen erlernt werden.

Hauswirtschaft ist bunt und vielfältig, ist traditionell und modern, ist essentiell und wertvoll, fordernd und erholsam. Aber in erster Linie ein Ort, wo wir uns alle wohlfühlen und jeder einzelne kann dazu beitragen.

Mir persönlich ist es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler den Wert hauswirtschaftlicher Arbeit erkennen und auch schätzen lernen. Durch ihre Ausbildung und ihre fachlichen und sozialen Kompetenzen werden sie den Erwartungen der Berufswelt entsprechen und für die Lebensqualität in ihren eigenen Familien einen großen Beitrag leisten.



Ing. Gerda Truppe-Rescher

Lust auf kreatives Arbeiten?

Kreatives Arbeiten begeistert und steigert die Freude am Tun. Das erleben unsere Schüler*innen im **Gegenstand Textil - und Kreativdesign**. Gestaltung von eigenen Entwürfen, mit Farben und Mustern in der Verarbeitung von Stoffen zu Werkstücken oder der Gestaltung von Bildern ist ebenso ein Thema wie die Verarbeitung von Naturmaterialien wie Holz, Ton oder Pflanzen.



Mit Unterstützung der neuesten Technologie entstehen kleine Kunstwerke



Malen mit Blüten—natürlich—wunderschön



Ernährung-Küche-Service

Der Kochunterricht in Ehrental hat letztes Jahr ein neues Gesicht bekommen.

Wir durften unsere *neue Lehrküche* einweihen, in der der Kochunterricht jetzt noch viel mehr Spaß macht! In der modernsten ausgestatteten Lehrküche werden regionale und saisonale Produkte zu kulinarischen „Schmankerl“ verarbeitet.

Dank einer tollen Ausstattung ist es uns jetzt auch möglich, den Unterricht mit altbewährten Methoden und neuester Technik zu verbinden. So können wir mit dem neuen Thermomix TM6, einem Sous-vide Garer, Induktionsherden und Dampfgeräten die Speisen perfekt für das Service in unserem Schülerrestaurant zubereiten. Besonders am Herzen liegt uns die „Gesunde Küche“. Wir versuchen die Grundzüge der gesunden Küche in unsere Speisen einzubauen und somit einen Beitrag zur gesunden und ausgewogenen Ernährung unserer Schülerinnen und Schüler beizutragen.



Unsere neue Lehrküche



Ing. Gerlinde Tamegger / DI Verena Gruber

Kompetentes Service

Die in der Küche nach den ernährungsphysiologischen Grundsätzen und mit viel Engagement zubereiteten Speisen werden von der Servicegruppe im schuleigenen Schülerrestaurant fachgerecht serviert. Und dabei lernen die Schülerinnen und Schüler viel mehr als das vordergründige Aufdecken und Tellertragen. Es sind dies viele soziale Kompetenzen, die im Unterricht vermittelt und trainiert werden können.

Als Maitre d'hotel oder Chef de rang lernen die Schüler*innen Selbstbewusstsein und Selbstvertrauen aufzubauen. Teamfähigkeit, Toleranz, Verantwortungsbewusstsein und eine am Berufsalltag orientierte Arbeitshaltung wie Pünktlichkeit, gepflegtes Äußeres und ein fundiertes Fachwissen, sind Charaktereigenschaften und Kompetenzen, die in jedem Beruf gefragt sind. Auch wenn bei so manchen unserer Schüler*innen eine Tätigkeit in der Gastronomie nicht im Vordergrund steht, so stellt doch das in Ehrental Gelernte eine Bereicherung fürs eigene Leben dar.

Die Tätigkeit in der Gastronomie und im Tourismus bietet gerade in der heutigen Zeit riesige Karrierechancen.

Die kommissionelle *Servierprüfung von der Wirtschaftskammer Kärnten* im 2.Jhg. ist nicht nur eine Art der Leistungs- und Kompetenzüberprüfung, sie ist die erste große Herausforderung für viele unserer Schüler*innen, an der sie bislang immer mit großem Erfolg gewachsen sind. Mit dieser Zusatzqualifikation stehen den Ehrentaler Absolventen alle Türen in der Gastronomie und im Tourismus offen .

Mag. Isolde Stopper



Nachhaltigkeit, Regionalität, Wertschöpfung

wichtige Begriffe der gegenwärtigen Zeit.

Im **Gegenstand Direktvermarktung und Agrarische Dienstleistungen** wollen wir dies unseren Schülerinnen & Schülern näherbringen und das Bewusstsein für die Bedeutung unserer heimischen Landwirtschaft fördern und stärken.

Unser Ziel ist es, kritische und verantwortungsbewusste Produzenten und Konsumenten zu erziehen.

Im Rahmen der Direktvermarktung wollen wir die Vielfalt an Erwerbskombinationen für unsere Landwirte aufzeigen.



Wie z.B. aus Urprodukten hochwertige Verarbeitungsprodukte entstehen. Veredelung von Fleisch, Milch, Obst, Gemüse und Kräutern.

Welche Bedeutung die Kenntnis über Hygiene, Qualität, Qualitätssicherung, Lebensmittelkennzeichnung, Produktkalkulation, sowie das richtige Verkaufsgespräch mit sich bringen, um erfolgreich wirtschaften zu können. Weiters informieren wir unsere Schüler/innen auch über die Möglichkeit diverser agrarischer Dienstleistungen, wie z.B. *Green Care, Schule am Bauernhof, Erlebnis am Bauernhof*.

Auch wenn nur ein Teil der Schüler*innen einmal in der Direktvermarktung tätig sein werden, vermittelt dieser Gegenstand sehr viele Inhalte welche auch in anderen Berufen sowie im alltäglichen Leben von Bedeutung sind .

Ing. Barbara Pichler

„Miteinander und Füreinander“

Im **Unterrichtsgegenstand Sozialarbeit** spannen wir den Bogen einer gesunden Entwicklung des Menschen vom Beginn bis zum Ende des Lebens. Den Mittelpunkt dabei bildet immer die *Familie*.

Ein wesentlicher Schwerpunkt, um die Sozialarbeit besser zu verstehen, ist das Verständnis von Gesundheit und Krankheit.

Das Kennenlernen diverser sozialer Einrichtungen ist ein unverzichtbarer, praktischer Teil des Unterrichtes.

Schwangerschaft, Geburt, Pflege, Entwicklung und Betreuung von Kindern sind Inhalte damit unsere Schüler*innen in der Praxis auch „Babyfit“ sind.

Des Weiteren lernen sie hier den Umgang mit Menschen mit besonderen Bedürfnissen kennen. Erste Hilfe Maßnahmen, sowie die richtigen Maßnahmen bei Kindernotfällen werden mit Fallspielen praktisch geübt und vertieft.

Hospizarbeit und Trauerbewältigung runden den Unterricht der Sozialarbeit ab.

Mit der **Heimhilfe** wurde ein weiterer Berufsabschluss für unsere Absolvent*innen geschaffen, der bereits jetzt und auch in Zukunft immer mehr gefragt sein wird. Er bietet **Jobsicherheit** und ist eine tolle zusätzliche Chance für unsere Absolvent*innen, auch wenn dieser Beruf vielleicht erst in späteren Jahren ausgeübt wird.

Ing. Maria Dobernik



Unternehmensführung

Kann man unternehmerisches Denken lernen?

Unternehmerisches Wissen als Schlüssel zum wirtschaftlichen Erfolg.

Wer nach der Ausbildung im BZ Ehrental selbstständig einen Betrieb führen bzw. Mitarbeiter beschäftigen will, muss sich seiner Stärken und Schwächen in diesem Bereich bewusst sein. Die Erfassung dieser Eignungen ist die Grundlage des unternehmerischen Denkens und Handelns. Durch ausgewählte Techniken des kompetenzorientierten Unterrichts werden die Schüler*innen an ihre persönlichen Eignungen herangeführt. Fallbeispiele helfen dabei, betriebliche Abläufe zu erkennen und Lösungssätze zu finden. Um den Anforderungen der Wirtschaft zu entsprechen, ist es daher notwendig und unumgänglich ein möglichst breites Wissen um wirtschaftliche Zusammenhänge im betriebswirtschaftlichen Unterricht zu erwerben. Neben den allgemeinen Zusammenhängen, wie Markt und Marktgeschehen, Arbeitswelt und Betriebsführung, können die Schüler*innen im BZ Ehrental auch eine Zusatzqualifikation in Form des Unternehmerführerscheins erwerben.



Ing. Josef Pfeiler

Erfolg mit Einsatz aktueller Technologien

Es gibt kaum einen Beruf, der ohne digitale Kenntnisse, die im Gegenstand **Angewandte Informatik** unterrichtet werden, auskommt. Und in den zwei Wochenstunden/Jahrgang lernen die Schüler*innen vom 10-Finger-System bis zum Arbeiten in Excel-Tabellen die digitalen Kompetenzen, die im Berufsalltag gefragt sind. Mit dem ECDL (Europäischer Computer-Führerschein) haben Ehrentaler/innen ein weiteres Zertifikat vorzuweisen, das sich für so manche/n schon als vorteilig erwiesen hat. Das letzte Jahr verlangte von den Schüler*innen wie auch von uns Lehrern hinsichtlich der digitalen Fähigkeiten sehr viel ab. Mit dem Distance-learning waren wir gezwungen uns mit dieser neuen Art des Unterrichtens schnellstens auseinanderzusetzen. Und wir Ehrentaler schafften es mit viel Einsatzbereitschaft unseren Schülerinnen und Schülern einen ebenso qualitativ hochwertigen Unterricht zu ermöglichen, sodass es während dieser Zeit zu kaum einen Lernlücken gekommen ist. Besonders erwähnenswert ist das unkomplizierte und schnelle Verleihen von schuleigenen Computern, Laptops oder Tablets an all jene Schüler/innen, die selbst kein Gerät zuhause gehabt haben.



Mag. Isolde Stöpfer

Fachbereich Gartenbau

Snow Food - Wintergemüse

Viele Gemüsegärten sind im Winter verwaist, dabei bietet gerade die kalte Jahreszeit ganz eigene Hochgenüsse - selbst gezogenes, frisches Grün für den Teller.

Unsere Schüler*innen lernen alternative Produktionsentwürfe kennen; so bauen wir im **Gegenstand Gemüse** im Tunnel verschiedene Gemüsearten im Herbst an und können daher den ganzen Winter über ohne künstliche Beheizung ernten.

Unser vielfältiges Wintergemüse-Sortiment umfasst Endivien und Zichorien, Gartensalate, Salatkräuter wie Barbarakraut, Winterkresse und Hirschhornsalat, Asia-salate und andere Kohlgemüse, Spinat und Mangold sowie Gewürzkräuter.

Regionalität, Ganzjahresanbau von Gemüse ohne Einsatz von Heizungsenergie, Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit, Artenvielfalt - Prinzipien, die unsere Schüler*Innen in der Praxis erfahren und mitgestalten können.

DI Doris Lassnig



Was dürfen wir heute vermehren?

Die Schüler*innen der ersten Klasse lernen im ersten Jahr im **Gegenstand Zierpflanzen und Stauden** Zimmerpflanzen vegetativ zu vermehren. In einer Praxiseinheit werden Kopfstecklinge, in der nächsten Einheit Blattstecklinge geschnitten. Manchmal werden wiederum einzelne Blätter verwendet, um neue Pflanzen entstehen zu lassen.

Die Schüler*innen sind äußerst überrascht, welche Möglichkeiten sich ihnen bieten, um Pflanzen zu vermehren und sie sind mit voller Begeisterung dabei. In den ersten Minuten jeder Praxiseinheit wird der Vermehrungstisch aufgesucht. Die selbst vermehrten Pflanzen werden eingehend betrachtet,

neue Blätter werden entdeckt und die Suche nach Wurzeln am Topfboden beginnt.

Ich sehe glückliche Gesichter, wenn die eigenen Pflanzen anfangen zu wachsen. Und nach einigen Wochen können die Pflanzen mit nach Hause genommen werden. Mir werden immer wieder stolz Fotos von den wachsenden Pflanzen zu Hause gezeigt. Und eine Frage, die oft in meinem Praxisunterricht gestellt wird, ist: Was dürfen wir heute vermehren?



DI Ingrid Bergmann-Umile



Highlight in der Floristik – Winterstrauß selbst gemacht

Mein Highlight in der Floristik sind die Wintersträuße, die sehr lange haltbar sind und auch einen großen dekorativen Zierwert für den Raumschmuck bieten.

Dazu können verschiedene Materialien (Werkstoffe) aus Natur und Garten, Trockenblumen und -gräser sowie auch frische Blumen verwendet werden.

Aus rankenden Materialien wie zum Beispiel Birkenzweigen, Hopfenranken ein Gerüst formen und mit 3 bis 4 Steckdrähten befestigen. - Dieses Gerüst ist die Grundlage für den Strauß.

Bei den gesammelten Werkstoffen werden die Stiele ca. bis zur Hälfte (ca. 12 bis 15 cm) geputzt und vorbereitet auf den Tisch gelegt.

Das vorbereitete Gerüst wird in der linken Hand gehalten und mit der rechten Hand werden die Werkstoffe in das Gerüst gezogen.

In der Straußmitte beginnen und nach außen arbeiten. Die verschiedenen Werkstoffe werden parallel oder in Spiralform angelegt.

Wichtig ist es, auch auf die Form zu schauen – Materialverteilung. Wenn alle Werkstoffe ihren Platz im Gerüst gefunden haben, kann über der Haltehand zusammengebunden werden.

Die Bindestelle soll die notwendige Festigkeit aufweisen und die Stiele dürfen nicht überkreuzt sein. Proportionen (2 zu 1) sind das Verhältnis zwischen oberem Teil zum unterem Teil des Straußes.

Stiele von Frischblumen mit dem Messer anschneiden, alle anderen Materialien können auch mit der Baumschere angeschnitten werden.

Fertigen Blumenstrauß mit Wasser einfrischen, dieses von Zeit zu Zeit wechseln. Bei Verwendung von Trockenmaterialien ohne Wasser in Vase stellen.

Viel Freude mit dem Naturblumenstrauß!

Beatrix Walder, BEd

Werkzeuge aus Metall



Im ersten Jahrgang Gartenbau wird im praktischen Unterricht in **Maschinen und Anlagen** der Umgang mit Handwerkzeugen und einfachen Maschinen geübt. Dazu wird an Hand eines Werkplanes ein Metallwerkstück (ein Teil eines Mähbalkens) durch Bearbeitung mit Hilfe von Feilen, Sägen, Bohren und Messen hergestellt. Für viele Schüler*innen ist es das erste Mal mit dem Material Metall zu arbeiten und genaue Fertigkeiten mithilfe von Metallwerkzeugen zu erlangen.



DI Jan Staats



Anlage von Trockenstaudenbeeten

Im letzten Schuljahr wurden in **Garten- und Grünflächengestaltung** zwei Trockenstaudenbeete vor unserer Gartenbau - Praxishalle angelegt.

Bei der Pflanzenauswahl wurde besonders darauf geachtet, dass sich die Stauden und Gräser nach einem Pflegerückschnitt im zeitigen Frühjahr möglichst ohne weiteres Gießen und ohne Beikrautpflege optimal entwickeln können.

Solche Staudenbeete werden in Zukunft vor allem in städtischen Bereichen interessant sein, da aufgrund der sommerlichen Hitze und der damit verbundenen Trockenheit nur die Spezialisten unter den Stauden mit diesen Bedingungen zurechtkommen.



Errichtung eines Bienenstandes

Am Montag den 04.10.2021 konnte bei idealem Herbstwetter der neue Bienenstand des Bienenzuchtvereins Klagenfurt-Wörthersee am Freigelände des Bildungszentrums Ehrental im Beisein des zuständigen Landesrates Herrn Martin Gruber, des Gemeinderates der Stadt Klagenfurt am Wörthersee für Wirtschaft und Tourismus Herrn Michael Gussnig, der Fachinspektorin für das landwirtschaftliche Schulwesen in Kärnten Frau Maria Innerwinkler und dem Leiter der Kärntner Imkerschule in Ochsendorf Herrn Christian Osou feierlich eröffnet werden. Weiters waren auch zahlreiche Vereinsmitglieder und Schüler*innen des Bildungszentrums Ehrental der Fachrichtungen Gartenbau und Betriebs- und Haushaltsmanagement anwesend.

Neben der regelmäßigen Arbeit am Bienenstand durch die Vereinsmitglieder werden künftig auch die Schüler*innen im Rahmen des praktischen Unterrichts die Möglichkeit haben, das Leben der Bienen und die Arbeit der Imker im Jahresablauf kennen zu lernen und auch selbst mitzuarbeiten.

Abteilungsvorstand DI Ronald Pistrol



Veränderungen in unserem Team

Neue Kolleginnen stellen sich vor



DI Gruber Verena

Mein Name ist Verena Gruber, ich bin 39 Jahre alt und bewirtschafte mit meinem Lebensgefährten einen Tourismusbetrieb samt Landwirtschaft in Bad Kleinkirchheim. Wir sind stolze Eltern einer 7-jährigen Tochter. Ich besuchte die 2-jährige landwirtschaftliche Fachschule Drauhofen, anschließend den Aufbaulehrgang der HBLA Pitzelstätten. Nach meinem Studium an der Universität für Bodenkultur absolvierte ich die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit. Seit 2021 bin ich mit Freude als Fachschullehrerin im Bildungszentrum Ehrental tätig und unterrichte sehr gerne praktische Gegenstände



DI Rainer Kathrin

Mein Name ist Kathrin Rainer, bin 36 Jahre alt. Groß geworden im elterlichen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit Urlaub am Bauernhof. Zu meiner Ausbildung: Ich habe das Studium Landschaftsplanung und Landschaftsarchitektur an der Universität für Bodenkultur abgeschlossen. War mehrere Jahre in der Privatwirtschaft tätig, bevor ich die Ausbildung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik absolvierte. Derzeit unterrichte ich in beiden Fachrichtungen Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement sowie Gartenbau. Die pädagogische Tätigkeit bereitet mir viel Freude.



Abteilungsvorstand für Gartenbau Prof. DI Ronald Pistrol

Anlässlich einer Dienstrechtsänderung lt. LLDG wurden an den landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens Abteilungsvorstände ausgeschrieben und ein Objektivierungsverfahren durchgeführt. Für das Bildungszentrum Ehrental wurde Herrn DI Pistrol im Rahmen der Leitertagung vor Schulbeginn das Bestellsdecret durch Herrn LR Martin Gruber überreicht.

Ihren wohlverdienten Ruhestand genießen dürfen:



OSRⁱⁿ Ing. Araham Karin



OSRⁱⁿ Ing. Pilgram Karoline



OSRⁱⁿ Ing. Pichlkastner Johanna

Ein großes Danke an unsere Kolleginnen, die sich mit viel Motivation und fachlicher Kompetenz viele Jahre um unsere Schüler*innen, die immer im Mittelpunkt ihrer Arbeit standen, bemüht haben und die sie mit viel Engagement und Herzblut begleiteten.



Wir starteten mit viel Elan ins 2021/2022



1A

Klassenvorstand: Mag.^a Gabriele Quendler

Klassensprecherin: Frühstück Julia

Stellvertreterin: Koch Lucia



2A

Klassenvorstand: Mag.^a Stopper Isolde

Klassensprecherin: Paar A. BHM/ Winkler A. GB

Stellvertreter/in: Biedermann A. BHM/ Biasio M. GB



3A und 4A

Klassenvorstand: Ing. Truppe - Rescher Gerda

Klassensprecherin: Lohnauer Sabrina

Stellvertreter: Hoi Lukas

Schulsprecher: Hoi Lukas 4A

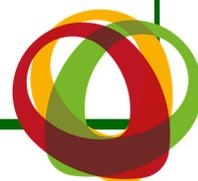
Stellvertreter: Luft Lorenzo 2A

Unsere Abschlussklasse 2020/21

Trotz erschwerten Bedingungen hat unsere Abschlussklasse das Schuljahr mit erfolgreicher und umfangreicher Abschlussprüfung mit Bravour gemeistert.



Wir gratulieren recht herzlich und wünschen Euch auf Eurem weiteren Lebensweg viel Glück und Erfolg



Die Ausbildung im Bildungszentrum Ehrental als TOP - Start ins Berufsleben

Abgeschlossenen Berufsausbildung:

Betriebs- und Haushaltsmanagement:

Facharbeiterabschluss - damit Berechtigung zur Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes einschl. Inanspruchnahme relevanter Förderungen

Beruf Heimhelfer*in

Gartenbau:

Gärtner - Facharbeiter*in

Weitere Berufswege:

- Anschlusslehre in Gewerbeberufen mit Lehrzeitanrechnung
- Meisterprüfung nach Berufspraxis und Vorbereitungskurs
- Übertritte in eine 3 - jährige HBLA oder Berufsreifeprüfung zur Matura
- Anschließend Studium möglich

Erstens kommt es anders, zweitens als gedacht! - Gedanken einer Absolventin

Viele fragen: "Was kann man nach der Schulausbildung in Ehrental werden?" - Ich behaupte: Alles! Anhand meines eigenen Werdeganges möchte ich dies kurz demonstrieren:

Nach der Matura, der anschließend verkürzten Gärtnerlehre und dem damit auch verbundenen Besuch der Gartenbau-Berufsschule Ehrental war ich über zwei Jahrzehnte mit Leib und Seele Gärtnerin in den unterschiedlichsten Fachbereichen.

Nachdem ich 2020 als freiwillige Spargelstecherin in der Fruchtwelt Ebenthal mitarbeitete, bin ich seit zwei Jahren als Pferdepflegerin im Reitstall Schumy in Klagenfurt tätig. - Dies ist mein definitiver Traumjob: ich bin ständig im Freien und kann noch dazu mit den unterschiedlichsten Pferden arbeiten.

Margret Reberniq,

Absolventenverbandsobfrau stellvertreterin

Jubiläumsjahrgänge Fachrichtung Gartenbau

25 Jahre

1996/97

Binder Bernhard
Fuchs Silvia
Gangl Margret
Hopfgartner Georg
Kemper Alexandra
Kescher Angelika
Maier Birgit
Malle Petra
Moser Margit
Oberheinricher Harald
Obermoser Waltraud
Pfleger Michaela
Probst Katharina
Regitnig Martina
Schmutzer Margit
Schrittwieser Petra
Slamanig Michaela
Streit Doris
Wallisch Stefan
Wilhelmer Stefan

20 Jahre

2001/2002

Ebner Michaela
Feichter Melanie
Götschl Irmgard
Karl Michaela
Köck Birgit
Kreiner Melanie
Leitner Raffaella
Linseder Stefan
Marbek Helmut
Millonig Priska
Moser Christine
Nekowitsch Christian
Oberegger Margareta
Preiß Claudia
Terkl Astrid
Tributsch Petra
Walder Katrin
Wallner Vera
Wilding Simone
Winkler Daniel
Zötsch Felix

10 Jahre

2011/2012

Aßmaier Claudia
Bstiel Theresa
Gasser Matthias
Ginsberg David
Hübner Maximilian
Kappes Martin
Kollitsch Elisabeth
Malli Christine
Marak Beatrice
Petutschnig Alice
Pirker Kathrin
Rienzner Carmen
Schmid Georg
Schrittliser Katja
Schützelhofer Kerstin
Steiner Ramona
Wibmer Melissa

*Landes
Lehrlingswettbewerb für
Gärtner*

**23. Juni 2022
Im Bildungszentrum
Ehrental**

Jeder Gartenbaulehrling bzw.
Gartenbaufachschüler ist eingeladen dabei zu sein.
Info unter: 0463/43216
DI Ronald Pistor



Unsere Jubiläumsjahrgänge Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmagement

60 Jahre

1961/1962

Bader Anna Maria
Ball Hermine
Elleberger Annelies
Berger Margot
Gritzner Christine
Grollitsch Ulrike
Hriebernig Irmgard
Kaplaner Rosemarie
Karpf Katharina
Kitz Regina
Klösch Antonia
Knallnig Feeburg
Kollienz Hildegard
Lehrner Waltraud
Leitgeb Ingeborg
Leitner Margarethe
Maier Edeltraud
Messner Theresia
Neuwirth Ilse
Niederbichler Karla
Oprießnig Theresia
Penker Edith
Petutschnig Monika
Pirker Charlotte
Pirolet Ingrid
Reichmann Auguste
Saringer Ingeborg
Sakounig Josefine
Steinkellner Hermine
Striedinger Ingeborg
Schutz Gerlinde
Stark Anneliese

10 Jahre

2011/2012

3A
Ackerer Irma
Ayaz Benafsha
Dramac Vedrana
Egger Christina
Gallob Janine
Gregoritsch Christina
Herzog Daniela
Kogler Lisa
Leitner Christina
Lippe Jennifer
Macher Bettina
Maier Anna-Maria
Malle Jasmin
Moser Silvia
Obereder Katharina
Podgornik Pia
Ressar Marina
Sikora Lea-Maria
Taferner Anna-Theresa
Taupe Stefanie
Triessnig Laura
Trost Denise
Zettl Jessica

50 Jahre

1971/1972

Bergner Karoline
Egger Helga
Gabrutsch Maria
Gaggl Gerlinde
Greinig Monika
Grimschitz Christa
Grojer Johanna
Grollitsch Elise
Gruber Klothilde
Holzer Renate
Jaritz Katharina
Kampl Amanda
Klees Roswitha
Koppetter Antonia
Kraßnitzer Hermelinde
Meislitzer Doris
Moser Irmgard
Mölschl Annemarie
Pachernig Ingeborg
Petutschnig Waltraud
Pötscher Katharina
Reiner Margit
Schuster Barbara
Sommeregger Helga
Stopper Ingrid
Tidl Josefine
Wadl Herta
Wasserfaller Elisabeth
Zitterer Johanna

10 Jahre

2011/2012

3B
Andrecs Kerstin
Bachler Eva - Maria
Beer Annalena
Klammer Anna
Krassnitzer Melanie
Krenn Daniel
Maierbrugger Elena
Niederbichler Anna
Oitzinger Tabita
Paulitsch Clarissa
Pitschek Stephanie
Prasser Sandra
Rabensteiner Melanie
Regatschnig Laura
Rulofs Laura
Tributsch Jacqueline
Tschauner Nicole
Wolf Darline
Wolf Lisa-Maria

*Genießen ein Treffen im
kleinen Kreis / Ihrer Klasse*

40 Jahre

1981/1982

Auer Hermine
Bluch Gabriele
Brunner Ingrid
Buchacher Anni
Buchacher Christa
Burgstaller Michaela
Dexl Elisabeth
Dobernig Maria
Forster Elisabeth
Gugl Gertrude
Hartl Gabriele
Hinteregger Frieda
Hubert Tina
Isopp Adelheid
Joham Martina
Joham Sieglinde
Kofler Elisabeth
Knapp Michaela
Krobath Adelheid
Kruschitz Angelika
Kühbacher Isabella
Maizinger Johanna
Otti Gertraud
Paternell Marika
Pichler Brigitte
Platzner Elisabeth
Reiter Elisabeth
Rohlf Ines
Schlaf Ilse
Seppele Gabriela
Stoif Andrea
Stoif Renate
Pemberger Hannelore
Tillian Anita
Zarfl Annemarie

30 Jahre

1991/1992

Dreier Gabriele
Dreschl Angelika
Geiger Christine
Gollmitzer Christine
Huditz Christine
Koban Petra
Kogler Barbara
Kogler Renate
Koller Isabella
Laußegger Ingrid
Motschnig Monika
Pfeifer Hermine
Pirker Elisabeth
Schatz Monika
Steinkellner Brigitte
Urschinger Elke
Zerza Renate

25 Jahre

1996/1997

Baumgartner Renate
Binter Sarah
Bürger Sabine
Galler Sonja
Grabuschnig Karin
Groicher Silvia
Gütler Freidis
Hassler Marianne
Kaiser Gerhild
Klade Anna
Kleindienst Manuela
Knapp Alexandra
Knize Michaela
Kollmann Nina
Krenn Andrea
Kriegl Sabine
Kruschnitz Petra
Luser Sigrid
Novak Britta
Ploner Manuela
Pöcher Sabine
Sand Ulrike
Schabernig Elisabeth
Stattmann Christiane
Stattmann Michaela
Steiner Gerlinde
Suschetz Christiane
Wakonig Sabine

20 Jahre

2001/2002

Aichholzer Carmen
Augustin Manuela
Baasch Simone
Certov Martina
Eder Nicole
Eggartner Kerstin
Feichtinger Tanja
Franz Evelyn
Griesser Angelika
Hozinger Stefanie
Jandl Sigrid
Katnik Melanie
Kelz Janine
Kogler Bettina
Lanner Helene
Lattacher Kathrin
Leutschacher Brigitte
Lichtengger Barbara
Liscent Marijke
Maurer Sonja
Müller Barbara
Natmessnig Gudrun
Presslauer Elisabeth
Radmann Natasa
Ruess Marion
Samitz Patricia
Schmid Elisabeth
Schuschu Jasmin
Spendier Isabella
Steinwender Marlene
Stelzl Iris
Stocklauser Pauline
Terkl Michaela
Unterköfler Irene
Warmuth Ingrid
Wurmitsch Michaela
Wurzer Martina

**Wir danken sehr herzlich für
Ihren
Absolventenverbandsbeitrag und bit-
ten Sie weiterhin um Unterstützung**

Bankverbindung: Kärntner Sparkasse,
IBAN: AT742070601100222528,
Kontoname: Waltraud Stroj, Verwendungszweck: Absolventenverband

Zugestellt durch Post.at

Impressum:
Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Absolventenverband
des BILDUNGSZENTRUM EHRENTAL
Ehrentalerstraße 117/119, 9020 Klagenfurt;

Tel.: 0463/43216; Fax: 0463/4321610
E-Mail office@lfs-ehrental.ksn.at
Internet: http://www.ehrental.at

Erscheinungsort Klagenfurt; Verlagspostamt A-9020 Klagenfurt
Für den Inhalt verantwortlich:
FD Ing. Waltraud Stroj, DI Ronald Pistorl

