



Einladung zum Goldbrunnhofer Absolvententag

Termin:

Sonntag, den 23. Juni 2024

Ort:

Fachschule und Landesgut Goldbrunnhof
9100 Völkermarkt

Programm:

9.00 Uhr
9.15 Uhr

Platzkonzert - Musikverein Haimburg

Begrüßung Obmann Andreas Duller
Schulbericht Dir. Ing. Elfriede Dornan
Grußworte

Felderbegehung (LFS Goldbrunnhof)

120 Jahre Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof
Im Wandel von Landwirtschaft und Ausbildung

11.45 Uhr

Mittagessen
Anschließend Schulführungen und Jubiläumstreffen

Jubiläumsjahrgänge

70 Jahre 1953/1954
60 Jahre 1963/1964
50 Jahre 1973/1974

40 Jahre 1983/1984
30 Jahre 1993/1994
20 Jahre 2003/2004
10 Jahre 2013/2014

110 Jahre Landwirtschaftliche
Fachschule Goldbrunnhof





Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen!

Ökologische Verantwortung und soziale Gerechtigkeit werden immer mehr zu den bestimmenden Größen in der Gesellschaft, wobei schon seit jeher der Bereich der Landwirtschaft angehalten war, im Einklang mit Umwelt und Menschen zu wirtschaften.

Dazu bedarf es im schulischen Umfeld einer engen und respektvollen Zusammenarbeit auf Augenhöhe zwischen Schülerinnen und Schülern, sowie deren Pädagoginnen und Pädagogen.

Die LFS Goldbrunnhof wurde im Jahre 1904 in Völkermarkt gegründet. Damit besteht unsere Schule seit bereits 120 Jahren.

Erfreulicherweise haben wir nach wie vor einen sehr guten Zuspruch an unserem Schulstandort und daher werden wir auch im nächsten Jahr wieder mit einem vollen Haus starten können.

Im heurigen Jahr haben wir mit der Schule für Erwachsene wieder 7 Klassen in bewährter Weise fachlich und praktisch ausgebildet. Voraussichtlich werden 62 Schüler*innen ihre Ausbildung mit dem Landwirtschaftlichen Facharbeiter abschließen.

Veränderungen im Lehrpersonal:

Mit Ende August 2023 ist Frau **OSR. Ing. Elisabeth Nussbaumer**, die uns in den Bereichen Direktvermarktung und Ernährungslehre, Betriebs- und Haushaltsmanagement, sowie im Kochunterricht unterstützt hat, in den wohlverdienten Ruhestand getreten.

Ende November 2023 ist Frau **OSR. Ing. Renate Wolte**, die Schüler*innen in Erster Hilfe und Pflege in der Familie, sowie im Fahrschulunterricht, in Deutsch und Kommunikation, Betriebs- und Haushaltsmanagement, Sozialem und im Kreativunterricht, wertvolle Inhalte gelehrt hat, in Pension gegangen.

Dir. OStr. DI Peter Glantschnig ist mit Ende des Jahres 2023 offiziell in Pension gegangen, nachdem er die letzten beiden Jahre im Vorruhestand erfolgreich diesen Schritt erprobt hat.

Herr **OSR. Ing. Franz Jamnig** ist auch mit Ende 2023 in den Ruhestand übergetreten. Er hat neben seinen Unterrichtsgegenständen Pflanzenbau, Bewegung und Sport, sowie Englisch und Direktvermarktung unseren Lehrkörper über Jahre als Personalvertreter auf Landesebene vertreten.

Seit September 2023 unterrichtet Frau **Ing. Martina Graf-Weber** in den Bereichen Produktveredelung, Soziales und Kreativ, Deutsch und Jagd an unserem Standort. Allen „Neupensionisten“ herzlichen Dank für eure wertvolle Arbeit im Schulalltag, die fachlichen Inhalte und sozialen Kompetenzen, die ihr den jungen Erwachsenen mitgegeben habt, bleiben in Erinnerung.

Wir wünschen euch viel Gesundheit, keine Langeweile im Alltag, Zeit für die Familie und freuen uns über Besuche am Goldbrunnhof.

Veränderungen beim Personal:

Frau **Lisa Dohr** ist seit Oktober 2023 die neue Wirtschaftsleiterin im Bereich Küche und Reinigung. Gemeinsam mit ihrem Team sorgt sie für das leibliche Wohl unserer Schüler*innen, Lehrer*innen und Mitarbeiter*innen.

Frau **Gabriele Rösch**, die als Sekretärin tätig war, befindet sich nun auch offiziell in Pension.

Neuzugänge und Neuigkeiten gibt es auch im Gutsbereich. So wurden uns heuer offiziell 2 Zuchtstuten übergeben. Mit der Haflingerstute **Tabita**, einer Atlantic Tochter aus der Tabea StPr. nach Majus gezogen, bleiben keine Wünsche offen. Sie wurde mit der Bewertungsklasse 1b ins Haupt - Stutbuch eingetragen. Tabita überzeugte bereits als Fohlen und wurde im Jahr 2015 bei der Kärntner Haflinger Fohlenschau am Ossiacher Tauern zum 1. Landes Reservesiegerfohlen nominiert. Bei der Landesjungstutenschau 2018 an der LFS Stiegerhof erreichte Tabita den 1. Platz und wurde Landessiegerin. Ein Jahr später konnte sich Tabita abermals beweisen und wurde auf der Bundesjungstutenschau in Stadl Paura 2. Gruppenreservesiegerin mit der ausgezeichneten Schauklasse 1a.

Die Norikastute **Juno**, aus der Zucht von Valentin Koller aus Arnoldstein und Aufzucht bei Reinhard Gesson, ist ebenfalls ein echter Hingucker. Vater dieser Stute ist der bekannte Hengst Hain Vulkan, Mutter Joanna VPr. nach dem Hengst Edelweiß Nero gezogen. Juno erreichte im Vorjahr bei der Stutbuchaufnahme die Wertnote 1b und wurde 2. Landesreservesiegerin bei der Landesjungstutenschau in St. Donat/Zollfeldhalle. Auch stellte sich Juno der Leistungsprüfung für Norikerpferde (Feldprüfung) am Reiterhof Golz am 14. Oktober 2023. Diese Prüfung wurde mit der ausgezeichneten Wertnote von 8,63 abgeschlossen. Sie wird uns bei der Bundesschau in Stadl Paura im Oktober 2024 vertreten.

Beide Stuten sind trächtig und damit steht einer erfolgreichen Zucht am Goldbrunnhof nichts im Weg. Der zunehmenden Bedeutung des Pferdes in der modernen Landwirtschaft wird auch bei uns Rechnung getragen.

Für den Praxisunterricht wurden auch 2 Drohnen angeschafft, die es den Schüler*innen ermöglichen, den Drohnenführerschein zu erwerben.

Gemeinsam führen Lehrer*innen und Schüler*innen laufend Projekte durch, die im Rahmen der Abschlussarbeit dokumentiert werden.

Liebe Absolventinnen und Absolventen lassen Sie uns beim Absolvententag, mit der 120 Jahr Feier, gemeinsam Revue passieren, was sich in den letzten 120 Jahren am Standort Goldbrunnhof getan hat.

Nutzen Sie die Zeit für angeregte Gespräche, um Erinnerungen auszutauschen, alte Freundschaften wieder aufleben zu lassen und genießen Sie die Kulinarik am Goldbrunnhof.

Ich wünsche Ihnen alles Gute in der Familie und am Betrieb und freue mich auf interessante Gespräche am Absolvententag!

Direktorin Ing. Elfriede Dornan

Liebe Absolventinnen und Absolventen!



Es freut mich das ich mich wieder bei euch melden darf. Nicht mehr lange und das laufende Schuljahr ist wieder zu ende. Damit werden die Schüler*innen des dritten Jahrganges, Mitglieder des Absolventenverbandes. Ganz besonders freut mich, dass ich sie am Absolvententag am 23.06.2024 im Absolventenverband begrüßen darf. Heuer erwartet euch beim Absolvententag ein großes Rahmenprogramm da die Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof ihr 120-jähriges Jubiläum feiert. Es freut mich das die Schulleitung, das Lehrerteam und die Schüler*innen die Feier gemeinsam mit unserem Absolvententag abhalten. Ich lade euch daher recht herzlich zu unserem Absolvententag ein.

Jubiläen

Natürlich freut es mich das auch wie üblich die Jubiläumsjahrgänge sich wieder treffen und sich über die letzten Jahre austauschen können.

Ich wünsche Euch viel Erfolg in euren beruflichen Schaffen und einen schönen erholsamen Sommer.

Ihr Obmann Andreas Duller

Landesschulgut der LFS Goldbrunnhof!



Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, als Abteilungsvorstand Landwirtschaft darf ich Ihnen einen kurzen Überblick über unser Landesschulgut geben. Neben unseren rund 13 ha Grünland, die als Futtergrundlage für unsere Rinder dienen, wurden im heurigen Jahr 11 verschiedene Kulturen auf unseren 18 ha Ackerflächen angebaut. Die Ackerkulturen werden als Tierfutter sowie zur Weiterverarbeitung verschiedener Produkte in der Direktvermarktung genutzt. Weiters wurde ein Teil unserer Maisflächen als Versuch angelegt. Im Detail handelt es sich hier um zwei Versuche.

Ein Saatstärkenversuch bei unserem Körnermais soll Aufschluss darüber geben, wie sich unterschiedliche Aussaatmengen bei gleicher Kulturführung (Düngung, Pflege, usw.) auf den Ertrag im Herbst auswirkt. Hierfür wurden drei verschiedene Sorten von drei Saatgutfirmen, in jeweils drei unterschiedlichen Saatstärken, auf der gleichen Fläche ausgesät. Der zweite Feldversuch wurde bei unserem Silomais angelegt. Dabei handelt es sich um einen reinen Sortenversuch der Firma KWS. Es wurden 17 verschiedene Sorten ausgewählt, deren Anbau, Pflege & Düngung exakt ident sind. Der Ertrag im Herbst wird pro Sorte erhoben und ausgewertet und soll Rückschluss auf die Leistung jeder Sorte geben. Zu den zwei Feldversuchen ist vor



allem zu erwähnen, dass unsere Schülerinnen und Schüler voll involviert sind, bzw. diese Feldversuche als Abschlussprojekte für den 3. Jahrgang betreuen, auswerten und fachlich dokumentieren. Die beiden Feldversuche und natürlich auch die gesamten angebauten Ackerkulturen können am Absolvententag bei unserer traditionellen Felderbegehung unter fachlicher Anleitung besichtigt werden.



Neben der Bewirtschaftung von Acker- und Grünland ist bei unserem Landesschulgut der Forst ein wichtiger Bereich, im Speziellen für unseren Waldwirtschaftsunterricht vom 1. bis zum 3. Jahrgang. Damit eine zeitgerechte Waldbewirtschaftung unseren Schülerinnen und Schülern kompetent weitergegeben werden kann sind nicht nur top ausgebildete und motivierte Lehrkräfte und Personal notwendig, sondern auch eine dementsprechende Maschinenausrüstung unumgänglich. Deshalb wurde im April 2024 ein neuer Forstanhänger der Marke Stepa B9AK für das Landesschulgut angeschafft und im

Gegenzug der ausgediente Forstanhänger der Marke Nokka eingetauscht. Des Weiteren wurde uns auch wieder eine neue Seilwinde Krpan 7 EH mit 6,5t Zugkraft, automatischen Seilausstoß und Funkfernbedienung zur Verfügung gestellt. Der neue Forstanhänger und die neue Seilwinde garantieren eine zeitgerechte, und vor allem, eine sichere Waldbewirtschaftung für unser Personal und die Möglichkeit für unsere Schülerinnen und Schüler eben diese sichere Waldbewirtschaftung voll umfassend zu erlernen.

Eine große Veränderung bei unserem Tierbestand gibt es nicht. Allerdings als Neuzugänge können wir unsere Noriker- bzw. Haflingerstute Juno und Tabita begrüßen. Weiters wurde auch unsere Schafherde vergrößert. Wir haben uns im heurigen Jahr dazu entschieden, die gefährdete Nutztier rasse des Kärntner Brillenschafes zurück an den Goldbrunnhof zu holen. Dafür haben wir als Start vier weibliche Jungschafe des Zuchtbetriebes Dr. Hildegard Briefer aus Weinberg bei St. Paul angekauft. Die vier Jungtiere sind als 2a Zuchttiere gekört und bereit als Zuchttiere durchzustarten. Die Abholung der vier Schafe wurde mit einem Lehrausgang mit einer Praxisgruppe des 1. Jahrganges in Tierhaltung verbunden. Die Schüler bekamen somit einen praktischen Einblick in einen sehr guten Schafzuchtbetrieb. Im Laufe des Jahres wird unsere Kärntner Brillenschafherde Schritt für Schritt erweitert. Zwei wichtige Faktoren haben uns zu dieser Entscheidung gebracht – erstens die Generhaltung von seltenen Nutztier rassen in Kärnten und zweitens natürlich auch, dass wir damit unseren Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit bieten können, im Bereich der Schafzucht alle wichtigen Lehrinhalte zu vermitteln. Somit haben unsere Schülerinnen und Schüler auch das professionelle und tiergerechte Rüstzeug für eine eigene Schafzucht.



Unser Landesschulgut ist ein sehr vielfältiger land- und forstwirtschaftlicher Betrieb, der neben Tierhaltung und Pflanzenbau auch sehr gute Erträge im Bereich der Regionalität erzielt. Über unser Landesschulgut versorgen wir unsere Schulküche, die für die Verpflegung unserer Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Personal zuständig ist. Wir schaffen in manchen Bereichen, wie bei Hühnerfleisch, Fisch oder Kürbiskernöl einen nahezu 100 %-igen Selbstversorgungsgrad. Diese Möglichkeit schaffen wir in unserem Landesschulgut durch unser fachliches und motiviertes Team und durch unsere engagierten Lehrkräfte, die sehr viele Produkte gemeinsam mit unseren SchülerInnen und Schülern herstellen und somit die Wichtigkeit der Regionalität nicht nur erzählen, sondern auch vorleben und weitergeben. Unsere SchülerInnen und Schüler lernen dadurch auch die Herstellung von Lebensmitteln und die manchmal vielen wertvollen Schritte vom Rohstoff zu einem fertigen Produkt.

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen ich wünsche Ihnen und ihrer Familie alles Gute, viel Energie für ihre zukünftigen Vorhaben und viel Gesundheit auf Ihrem weiteren Lebensweg!

AbtV. Ing. Stefan Jernej, MEd



Erzeugung von Pflanzenkohle für den Humusaufbau **Terra Preta - Schwarzes Gold der Erde**

Der Boden ist etwas Lebendiges und muss richtig ernährt werden.

Alles, was wir essen, wird uns von der Erde gegeben und verdankt seine Nährwerte dem lebendigen Boden. Fleisch, Butter, Milch enthalten Lebenskräfte solcher Pflanzen, die den Haustieren als Futter dienen. Gemüse und Früchte geben uns unmittelbar von ihrer Vitalität, doch wenn sie in einem schlecht ernährten und des Lebens beraubten Boden wachsen, vermögen sie keine Lebenskraft zu vermitteln. Eine allgemeine Unterernährung hat begonnen und schreitet langsam fort. Sie geht vom Boden über in die Pflanzenwelt und erfasst schließlich auch den Menschen. Sie ist die Ursache für ein starkes Anwachsen bestimmter Krankheiten, trotz aller modernster Annehmlichkeiten, trotz des Fortschrittes der wissenschaftlichen Erkenntnisse, die mehr auf Heilung als auf Krankheitsverhütung ausgerichtet sind. Die Verschlechterung ist nicht nur auf den Menschen begrenzt; Pflanzen und Haustiere sind gleichermaßen davon betroffen. Es muss für diese allgemeinen Symptome eine gemeinsame Ursache geben, der BODEN. Wenn der Boden krank ist, leiden alle Lebewesen. Dort muss Heilung ansetzen. Schon gibt es Beweise dafür, dass eine weitgehende Verbesserung der Gesundheit erzielt wurde, indem man, anstatt den Pflanzen synthetische Dünger zuzuführen, den Boden mit organischem Kompost ernährt.



Die Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof startete ein Projekt zum Thema **Pflanzenkohle, als sichere Grundlage für fruchtbare Böden**

Was ist Pflanzenkohle?

Pflanzenkohle entsteht aus pflanzlicher Biomasse, die in der Land- und Forstwirtschaft, im Gartenbau oder bei der Pflege von Grünflächen anfällt. Dazu zählen Holz, Baum-, Strauch- oder Grasschnitt, Stroh, Getreidespelzen, Trester, Kerne oder Pressrückstände, sie werden bei uns in der Schule gesammelt und in einer eigens dafür vorgesehenen Grube im Pyrolyse-Verfahren verkohlt.

Wir nutzen altes Wissen

Die Nutzung von Pflanzenkohle zur Verbesserung der Böden ist schon seit bereits 4000 Jahren den Ureinwohner Südamerikas bekannt. Die pflanzliche Verkohlungsrückstände wurden zusammen mit Asche, Biomasse, Küchenabfällen und Tonscherben auf ihren Feldern ausgebracht. Über Jahrhunderte entstand daraus eine tiefschwarze und sehr fruchtbare Erde – die **Terra Preta**.

Wir möchten dieses Wissen neu aufleben lassen.

Schwarzerde kommt sowohl natürlich aber auch von Menschenhand gefertigt als Bodentyp vor. Einen wesentlichen Teil der Erde macht die Pflanzenkohle aus, die zuvor durch Fotosynthese CO² in ihrer Biomasse einbaut. Dieses Gas wird von der Pflanzenkohle im Boden gespeichert. Ein geringerer Teil entweicht bei der Pyrolyse in die Atmosphäre.

Pflanzenkohle hat die Eigenschaft Nährstoffe im Boden gegen Auswaschung zu schützen, gleichzeitig fördert sie einen tiefgründigen, lockeren, aber auch feuchten Boden, diese Eigenschaften bewirken auch die Intensivierung der wichtigen Bodenlebewesen, die wiederum am Aufbau organischer Substanz – Humus beteiligt sind. Dadurch wird der Boden aufgelockert und das Wurzelwachstum stimuliert.

Phosphor und mineralischer Stickstoff im Boden werden für Pflanzen besser verfügbar, der pH-Wert im Boden erhöht und damit viele Nährstoffe für Pflanzen besser verfügbar gemacht.

Die Pflanzenkohle ist sehr durchlässig und weist eine große Oberfläche auf. Sie kann deshalb wie ein Schwamm sehr viel Wasser speichern. Eine weitere positive Eigenschaft ist die hohe Kationen-Austauschfähigkeit: An der Oberfläche der Pflanzenkohle können sich unter anderem Nährstoff-Ionen anlagern. Im Boden werden so weniger Nährstoffe ausgewaschen, während sie für Pflanzen und Mikroorganismen verfügbar bleiben. Wie Nährstoffe, kann die Pflanzenkohle auch Schadstoffe binden.

Durchführung an unserer Schule

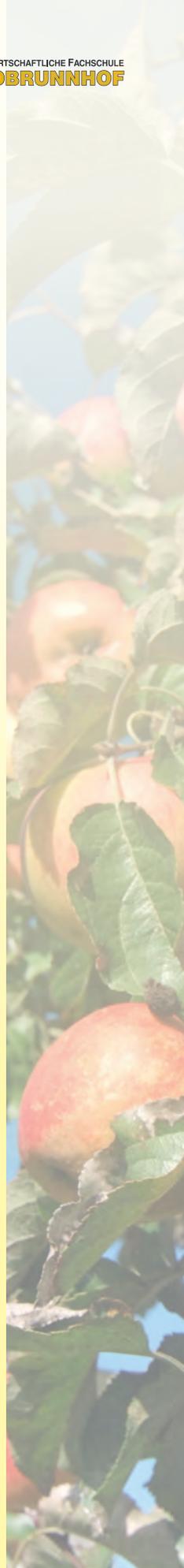
Diverses Schnittgut wird gesammelt und gelagert. Für die Verkohlung des Holzes wurde eine Grube ausgehoben. Da Feuer nicht gleich Feuer ist, wird das Geäst nun in kleinen Mengen in der Grube in Brand gesetzt und mit kleiner Flamme weiter verbrannt. Dabei ist zu beachten, dass den Flammen nur so viel Sauerstoff gewährt werden, damit das Holz nicht zu Asche verbrannt wird. Immer wieder wird Holz nachgeschichtet, bis das gesamte Schnittgut aufbraucht ist. Am Ende des Vorganges wird das kleine Feuer so lange mit Wasser gelöscht, bis schließlich eine Art Kohle zurückbleibt. Diese wird nun grob zerkleinert und im Laufstall eingestreut. Die Tiere zerkleinern diese nun weiter.

Durch die große Oberfläche der Poren nimmt die Kohle die Nährstoffe aus dem Urin und Kot der Tiere auf und speichert diese an der Oberfläche der Pflanzenkohle. Diese wird mit der Einstreu auf den hofeigenen Komposthäufen kompostiert und nach Beendigung der Rotte am Feld aufgetragen.

Da gibt es noch einen Unterschied zur Grill – oder Holzkohle:

Grillkohle wird unter Luftabschluss in sogenannten Köhlerhäufen verkohlt und enthält giftige Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), die keinesfalls für unsere Äcker geeignet sind.

Manuela Pfeiler



Goldbrunnhof erfolgreich bei der Staatsmeisterschaft

Goldbrunnhof-Team bewies Schnelligkeit sowie Präzision und sichert sich damit den dritten Platz bei der Staatsmeisterschaft im Forstwettkampf

Das Forstwettkampfteam der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof hat bei der diesjährigen Staatsmeisterschaft der Waldarbeit für Schüler*innen und Student*innen einen bemerkenswerten Erfolg erzielt. Der Wettbewerb fand vom 3. bis 4. April 2024 an der Forstfachschule Traunkirchen in Oberösterreich statt.

Das Team der LFS Goldbrunnhof, bestehend aus **Luca Einspieler, Lorenz Katz, Benjamin Lipnik, Max Kampl und Alexander Varch**, unter der Betreuung von Martin Weiß und Franz Koschuttnigg, zeigte außergewöhnliches Geschick und Können in allen Wettbewerbsdisziplinen.

Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus ganz Österreich

In einem hart umkämpften Wettkampf gelang es dem Team vom Goldbrunnhof, sich den dritten Platz in der Mannschaftswertung zu sichern. Die Veranstaltung, die als Höhepunkt im Wettkampfkalendar der land- und forstwirtschaftlichen Ausbildungsstätten gilt, zog talentierte junge Schülerinnen und Schüler aus allen Teilen des Landes an.

Die rund 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer von 18 landwirtschaftlichen Schulen aus ganz Österreich verglichen sich in den fünf ausgetragenen Disziplinen – Fallkerb und Fällschnitt, Präzisionsschnitt, Kettenwechseln, Kombinationschnitt und Entasten.

Schnelligkeit, Präzision und Teamgeist als Erfolgsfaktor

Die Leistungen der Goldbrunnhofer zeichneten sich durch Schnelligkeit, Präzision und Teamgeist aus. Mit ihrem dritten Platz bewiesen sie ihr herausragendes Können bei der Waldarbeit.



Max Kampl beim Kettenwechsel

"Wir sind unglaublich stolz auf die Leistungen unseres Teams bei der diesjährigen Staatsmeisterschaft. Es ist eine Bestätigung für die harte Arbeit und das Engagement unserer Schüler sowie ihrer Betreuer", kommentierte Frau Dir. Elfriede Dornan den Erfolg.

Das Wettkampfteam der motivierten Schüler bereitet sich nun nach einer kurzen wohlverdienten Trainingspause auf die kommenden Wettbewerbe vor und blicken den anstehenden Aufgaben voller Spannung und mit Vorfreude entgegen.

Martin Weiß



Forstwettkampfteam der LFS Goldbrunnhof – v.l. Franz Koschuttnigg, Martin Weiß, Benjamin Lipnik, Max Kampl, Alexander Varch, Luca Einspieler und Lorenz Katz



SchülerInnen der Abschlussklassen 3A 2023/2024

Battistutti Neo, Mittertrixen

Bierbaumer Angelina, Ruden

Blassnegger Adrian, Pischeldorf

Blaßnegger Annalena, Völkermarkt

Carobbio Marcella, Völkermarkt

Ferk Julian, St.Kanzian

Hrowath Johanna, Sittersdorf

Kassl Alexander, Diex

Keuschnig Alina, Haimburg

Koschutnig Daniel, St.Kanzian

Kuchling Pascal, St.Kanzian

Kuschnig Selina, St.Kanzian

Lessiak Simon, Diex

Mikl Daniel, Strau

Paletti Noah, Mittertrixen

Petscharnig Herbert, Diex

Pöcheim Katharina, St.Andrä

Riepl Nico, Griffen

Rosenzopf Jaqueline, Ruden

Schwab Markus, Völkermarkt

Runtas Julian, Ferlach

Sibitz Matthias, St.Michael/Gurk

Sorger Patrick, St.Kanzian

Tschitschko Lena, Mittertrixen

Klassenvorstand: AbtV. Ing. Stefan Jernej, MEd

Die Niederlande und Belgien werden von der 3a bereist!

Bei der diesjährigen Abschlussreise bereisen die Schülerinnen und Schüler der 3a vom 28.06. bis 02.07.2024 die Niederlande und Belgien. Die Niederlande liegen im Nordwesten Europas und sind bekannt für ihre flache Landschaft, Tulpenfeldern und Windmühlen. Die Hauptstadt der Niederlande ist Amsterdam. Wir werden landwirtschaftliche Betriebe sowie auch Besonderheiten von Holland, wie eine Holzschuhherstellung, Windmühlen von Kinderdijk und den Hafen von Rotterdam, besichtigen. Belgien, ein westeuropäischer Staat, ist bekannt für seine mittelalterlichen Städte und die Architektur aus der Renaissance sowie als Hauptsitz der Europäischen Union und der NATO. Bei unserer Rundreise in Belgien ist ein Highlight die Besichtigung des Atomiums. Weiters werden wir auch einen Austernzuchtbetrieb besichtigen.

Die Schülerinnen und Schüler der 3a sowie ihre Begleiter freuen sich auf eine interessante Abschlussreise 2024!





SchülerInnen der Abschlussklassen 3B 2023/2024

Gobold Jasmin, Lavamünd
Groschel Antonia, Feldkirchen
Jernej Kristine, Sittersdorf
Kainz Matthias, St. Paul/Lavanttal
Kogoj Fabian, Bad Eisenkappel
Kotogany Nicole, Bad Eisenkappel
Krall-Jantschko Fabian, Völkermarkt
Lippnig Laura, Völkermarkt
Luschnig Anna, Völkermarkt
Novak Katrin, Griffen
Ogris Matthias, Diex
Orgl Sandra, Sittersdorf
Pirouc Bernhard, Sittersdorf

Petzl Jan, Grafenstein
Schmiedt Tobias, Eberndorf
Smrtnik Mitja, Bad Eisenkappel
Stetschnig Sandra, Völkermarkt
Tschurnig Alina, Klagenfurt
Ulrich-Petschauer Anna-Maria, Bleiburg
Urschitz Martin, Völkermarkt
Waitschacher Florian, Bleiburg
Wedenig Andrea, Völkermarkt
Widrich Lilly, Völkermarkt

Klassenvorstand: Ing. Josef Piroutz

Malta ist eine Reise wert!

Der 3B-Jahrgang hat sich für die Abschlussreise die Insel Malta ausgesucht. Die Felseninsel Malta ist etwa doppelt so groß wie das Fürstentum Liechtenstein. Kulturell ist es einerseits vom arabischen Raum, als auch von der europäischen Geschichte geprägt. Es ist das einzige Land mit einem arabischen Dialekt als Amtssprache, dessen mehrheitliche Bevölkerung (94 %) einer christlichen Religion angehört. Demzufolge werden wir imposante Bauwerke z. B. in Mdina, aber auch die Upper Barracca Gardens in der Hauptstadt Valetta besuchen. Ein Tag führt uns nach Sizilien und wir freuen uns schon jetzt auf den Aufstieg auf den Vulkan Etna. Den letzten Tag verbringen wir auf der Insel Gozo, wo wir uns unter anderem im Magro Food Village bei einer „Milking Competition“ landwirtschaftlich betätigen werden.



Jubiläumsjahrgänge Eberndorf 1963/64 bis 1983/1984

Absolventenjahrgang 1963/64



BROHIN Elisabeth	PRUNTSCH Edeltraud
FLEIßNER Auguste	RESEI Franziska
FREITHOFNIG Elfriede	RANACHER Martha
GEBHARD Hedwig	SMRETSCHNIG Hilde
KOFLER Lisbeth	SORGER Herta
KOHLWEIß Margit	STEINKELLNER Josefine
KRUMPATSCHNIG Wilhelmine	THURNER Theresia
KRUMPL Lotte	TOMASCHITZ Sigrid
LACKNER Margarethe	TOPITSCHNIG Gertraud
LAURE Anneliese	TSCHERNITZ Mathilde
MAURER Roswitha	WADL Heidemarie
MOTSCHNIG Erika	JÄGER Annemarie
MUTZL Maria	WUTSCHER Roswitha
PAUER Sofie	ZITTERER Heidelinde

Absolventenjahrgang 1973/74



PLABST Maria	FALKINGER Sieglinde
MOSER Theresia	OGRIS Gertraud
SCHOI Barbara	HROWATH Maria-Theresia
WOGGIN Anna-Maria	RAMUS Agnes
KUCHER Birgit	ZECHNER Maria
SCHUSTER Maria	JENUL Johanna
HRIBERNIG Maria	PFEIFHOFER Barbara
JANESCH Katharina	SALLINGER Rosalia
KNEIß Hildegard	HEBEIN Helga
JARITSCH Theresia	PETEK Vida
KOMAR Agnes	IGERC Margit
KRAIGER Cäcilia	

Absolventenjahrgang 1983/84



AICHWALDER Agnes	POLANC Veronika
BERGER Elisabeth	PREINIG Annemarie
DURCHSCHLAG Monika	REBERNIG Sophie
EBNER Sonja	ROSCHER Karoline
EDLINGER Maria	SADJAK Edeltraud
EGGER Patricia	SATTLER Claudia
EISENDLE Elisabeth	SCHILLINGER Sabine
FEUERLE Ulrike	SEELAUS Heidemarie
GRUBELNIK Beatrix	SICKL Anna
KICKL Eveline	SLAMANIG Hildegard
KILZER Silvia	STEINDORFER Emma
KLÖSCH Christine	STIPPICH Sigrid
KRAXNER Elisabeth	STUCK Maria
KUCHER Rosalia	TISCHLER Inge
KUMMER Edith	TRAMPITSCH Claudia
LAURE Roswitha	WEBER Heidi
LEITGEB Brigitte	WEIßNEGGER Edith
LEUTGÄB Maria	WUTTE Jutta
MAYER Andrea	WUTTE Gabriele
OPETNIK Karin	WUTTE Gerlinde
PLESCHIUTSCHNIG Maria	ZAUFENBERGER Annemarie
PLETSCHKO Annemarie	ZECHNER Evelin
PLÖSSNIG Erna	

Jubiläumsjahrgänge Eberndorf 1993/94 bis 2013/2014

Absolventenjahrgang 1993/94

BREZJAK Monika	PIROLT Birgit
GAJSCEK Sonja	PODERSCHNIG Hedwig
GALLOB Martina	PODGORNIK Sonja Sabine
KOSCHE Renate	SRIENZ Anna
KRAMER Michaela	STARC Silke
KUNCIC-STREICHER Iris	STARZ Martina
KURNIG Tanja	WEDENIG Ursula
OSOJNIK Renate	ZLAMY Renate



Absolventenjahrgang 2003/04

DREIER Martina	RUTTER Hemma
GOJER Gudrun	SABLATNIG Nadine
GÖSSLER Daniela	STARZ Heike
HLEBETZ Eva	TATSCHL Cornelia
MARIAIBOUNIG Karina	URBAN Karoline
KRISTAN Waltraud	URBAN Kerstin
KRÖPFL Martina	WERKL Manuela
NACHBAR Susanne	WETSCHKO Iris
OPRIESNIG Andrea	ZURA Sabrina
OPRIESNIG Barbara	
PETJAK Daniela	



Absolventenjahrgang 2013/14

BLISCHKE Leon M.	MOCHER Benjamin
BRANDSTÄTTER Achim	OPRIESSNIG Marianne
BRAUNMÜLLER Andreas	PERKONIG Dominik
FRITZ Bernhard	PRIEBERNIG Melanie
GRAINER Julia	RIBESCHEL Manuela
GRILZ Nadine	ROHRMEISTER Manuela
GRITSCH Romana	SCHLATTE Sabine
KERNLE Christina	SCHOFFNEGGER Barbara
KITZ Norbert	SCHRITTESSER Mareike
KLEIN Jennifer	URNIK Katharina
KRAUT Samuel	WEDENIG Nico
KRUSIC Dominik	WUTSCHER Julia
KUMMER Andreas	WUTTE Barbara
KUMMER Elias	ZAHN Anne



Jubiläumsjahrgänge 1953/54 bis 1973/1974

Absolventenjahrgang 1953/54



ACHATZ Josef
 FISTER Erhard
 HOFER Andreas
 JERNEJ Andreas
 JERNEJ Stefan
 KAHLHAMMER Hubert
 KOSCHUTTNIG Jakob
 KROPF Johann
 KUCHER Franz
 KUESS Jakob
 MATSCHEK Jakob
 MESSNER Andreas
 MORITZ Michael
 NEDWED Stefan
 ORTNER Thomas

PIRZL Franz
 PISKERNIG Ingomar
 PLESCHBERGER Elias
 POLZER Andreas
 PUCHREITER Paul
 RAAB Otmar
 RAPP Siegfried
 SCHERER Siegfried
 SLAMANIG Andreas
 SUMNITSCH Franz, Eberndorf
 SUMNITSCH Franz, Bleiburg
 SUTTERLÜTY Jakob
 STEFAN Philip
 WEITZER Alois
 ZECHNER Franz

Absolventenjahrgang 1963/64



GOJER Franz
 HOFER Klaus
 KARNER Gabriel
 KLATZER Jakob
 KOGELNIG Reinfried
 KRÄUTER Paul
 KRÄUTER Thomas
 MORITZ Ernst
 NAPETSCHNIG Kurt
 PETEK Josef Manfred

RINNER Herbert
 ROBINIG Franz
 SABLATNIG Georg
 TEMMEL Emil Josef
 TSCHAITSCHMANN Jakob
 URAK Johann
 WRANSCHKEK Karl
 WUTTE Robert
 ZIPPUSCH Kurt
 ZIPPUSCH Josef

Absolventenjahrgang 1973/74



BLASSNIG Gottfried
 GLINIG Franz
 HUDITZ Florian
 ISAK Johann
 ISCHEPP Leopold
 KASPURZ Walter Gabriel
 KLARER Eugen
 KOLENIK Valentin
 KRAIGER Peter
 LAMPRECHT Erhard
 MORITZ Heinz Primus
 OGRIS Anton
 OPERTSCHAN Valentin
 PITSCHKEK Alois
 POLESNIG Johann
 REBERNIG Hansjörg

RIEGEL Josef-Valentin
 SAGMEISTER Rudolf
 SCHLUDERMANN Rudolf
 SCHRANZER Konrad
 SCHUSCHOU Hubert
 SCHWAGERLE Johann
 SLAMANIG Josef
 SPIESZ Rudolf
 STIPPICH Werner
 SUTTERLÜTY Arnold
 SUETTE Martin
 THURNER Walter
 TUMER Gerhard
 WIESER Franz
 WORNIG Gernot

Jubiläumsjahrgänge 1983/84 bis 2013/14

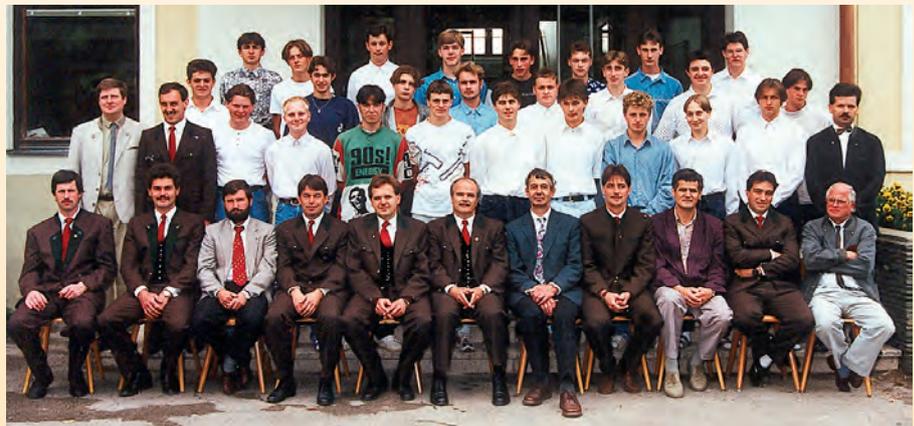
Absolventenjahrgang 1983/84

BAUMGARTNER Raimund	PASTERK Daniel
BRENCIC Anton	PETSCHARNIG Herbert
DONESCH Werner	PETSCHARNIG Johann
ERRATH Karl	PETSCHNIG Josef
FREITHOFNIG Johann	PIRKER Gerfried
FUNDER Peter	PLANKL Winfried
GNAMUSCH Thomas	REINER Andreas
JARITZ Manfred	RINK Franz
KNAFL Franz	RUHDORFER Ernst
KOKARNIG Heinz	SKOFITSCH Hermann
KÖLLICH Valentin	TAUSCHITZ Hubert
KOMPAJN Markus	URAK Alfred
LEOPOLD Franz	ZUPANC Richard
MAGGAUER Lambert	



Absolventenjahrgang 1993/94

ABESSER Melchior	NAPETSCHNIG Johann
CIK Alois	PERDACHER Franz
GEIGER Thomas	PETSCHARNIG Georg
HAMBRUSCH Thomas	PREINIG Franz
JÄGER Josef	RAAB Karl
KAPUN Markus	RAPPITSCH Andreas
KUCHER Matthias	RIEGELNIK Michael
KULTERER Wolfgang	RIEPAN Eduard
KURATH Heinz	RULITZ Martin
LADINIG Manfred	SKORJANZ Alexander
LOIBNEGGER Franz	VOITH Gerhard
LOSER Alfred	WERNIG Alexander
LUSCHIN Christian	



Absolventenjahrgang 2003/04

BERGNER Klaus	OBWEGER Christian
DEUTSCHMANN Udo	OGRIS Hannes
HUDITZ Willi	OMELKO Thomas
KLIMBACHER Siegfried	RIEPL Michael
KOLESNIK Markus	SCHOFNEGGER Robert
KOLLER Egon	TELAVEC Patrick
KRALL Stefan	TSCHERTEU Daniel Mario
LINTSCHE Patrick	VIERTLMAYR Joachim
MARKO Otto	WIGOSCHNIGG Florian
NACHBAR Patrick	WUTTE Matthias



Absolventenjahrgang 2013/14

BIERBAUMER Marcel	ORASCHE Mitja
DOLINSEK Jakob	OSINA Andre
ESTERL Florian	PETEK Margarete
GREILER Stefan	PISKERNIK Hannes
GREINER Johann	REINWALD Markus
KALHAMMER Maximillian	SCHIPPE ILukas
KERTH Michael	SLAMANIG Martin
KLIMBACHER Thomas	STEFAN Johannes
KULMESCH Dominik	UHLSCHMIED Daniel
KUSCHNIG Markus	ULRICH Wolfgang
LAUSEGGER Valentin	WULZ Michael
LIPPUSCH Daniel	WUTTE Matthias
MERKOVEC Fabian	ZUPANC Sandro
ORASCHE Martin	





Frühlingsfest 2024



Fachschule für Erwachsene



Abendschule Klasse 1E

v.l.n.r.: Uitz Martin (Lehrer) Thaler Harald, Rainer Denise, Schatz Christian, Reschenauer Ulf, Miklautz Miriam, Brenner Daniela, Koglek Rene, Kuschnig Daniela, Dreier Herbert, Sager Caroline, Uran Anita, Samuel Priemayr

Information und Anmeldung:

Auskünfte rund um die Erwachsenen Schule können jederzeit gerne eingeholt werden.

LFS Goldbrunnhof
Diexerstraße 8, A-9100 Völkermarkt
Tel. +43(0)4232-2251
E-Mail: office@lfs-goldbrunnhof.ksn.at
www.goldbrunnhof.at