

Kräuterkraftquelle: Hirschbach eröffnet Kräutersaison mit Pflanzertauschmarkt

Genuss lässt Hirschbach aufblühen

HIRSCHBACH. Mit einem Kräuter- und Blumenpflanzen-Tauschmarkt und den Kräuter-Genusswochen bei den Wirten startet die Kräuterkraftquelle Hirschbach in die Sommersaison 2006.

„Genuss blüht auf“ ist am Sonntag, dem 30. April, das Motto des Kräuter- und Blumenpflanzen-Tauschmarktes. Von 10 bis 12 Uhr werden im Kräuterstadel beim Bauernmöbelmuseum vielfältige Pflanzen, Blumentröge und Kräuterprodukte angeboten. Auch die kulinarische Seite von Kräutern werden die Besucher kennen lernen. Von Ende April bis Ende Mai steht Hirschbach im Zeichen des Kräutergenusses. Die vier „Kräuterkraftwirte“ servieren Schmankerl aus der Region von Lamm über Fisch und Vegetarischem bis hin zu Traditionellem mit Schweine- oder Rindfleisch. Besonderer Wert wird in der Kräuterkraftquelle Hirschbach darauf gelegt, dass Ausflügler auch den Bergkräu-

ter-Wanderweg kennen lernen. Eine kleine Rast beim Kräutergarten des „Abraham-Bauern“ ist dabei ein Muss. Während der Kräutergenusswochen werden jeden Samstag geführte Wande-

rungen zum Kräutergarten angeboten. Treffpunkt für die rund einstündige Veranstaltung ist um 10 Uhr am Ortsplatz. Weitere Informationen unter www.kraeuterkraftquelle.at.



Impressionen vom Bergkräuterwanderweg: Gutes Essen und Naturschönheit lohnen einen Besuch in der Kräuterkraftquelle allemal.



Im Juni gibt's im Hafnerhaus eine Sonderausstellung.

Ton-Schüsseln im Mittelpunkt

LEOPOLDSCHLAG. „Töpferkunst früher und heute: Rund um die Schüssel“ ist der Titel der diesjährigen Sonderausstellung im Hafnerhaus Leopoldschlag im Juni, an der bereits intensiv gearbeitet wird. Alte und neue Keramikschüsseln aus dem In- und Ausland werden organisiert, schöne Exponate hat das Bezirksmuseum Krumau bereits zugesichert. Auch um Leihgaben aus der Region wird wieder gebeten – viele alte, zuhause herumstehende Schüsseln würden die Ausstellung bestim�t bereichern. Infos: 07942 / 825515.

Bildungsangebot: FH-Studienbefähigung als Startschuss für die berufliche Karriere

Mit FH-Studium erfolgreich im Job

DI (FH) Jürgen Kogler absolvierte nach dem Abschluss der Fachschule für Elektrotechnik in Linz den einjährigen Lehrgang zur FH-Studienbefähigung an der FH OÖ. Anschließend studierte er Hardware/Software Systems Engineering in Hagenberg. Heute arbeitet Jürgen Kogler im Forschungszentrum ARC Seibersdorf research (ARCS) im Geschäftsbereich Informationstechnologien (smart systems) an der Entwicklung von neuen Testverfahren für Embedded Systems im Automotiven Bereich.

Praxisorientierte Ausbildung

„Nach der Fachschule hat mich ein praxisorientiertes FH-Studium gereizt. Da ich keine Matura hatte, konnte ich die Anforderungen nicht erfüllen. Daher habe ich mich für das Angebot der FH OÖ entschieden, einen Lehrgang zu absolvieren, um die Zugangsvoraussetzungen zu schaffen“, so Kogler. Dass ein praxisorientiertes



DI (FH) Jürgen Kogler forscht bei ARC Seibersdorf research. Foto: ARCS

FH-Studium auch in der Forschung gefragt ist, dafür ist Kogler der beste Beweis. Er hat das im Studienplan vorgeschriebene Berufspraktikum schon bei ARCS absolviert und seine Diplomarbeit dort entwickelt. „FH-Absolventen haben durch ihre Ausbildung ein sehr gutes praktisches Umsetzungsvermögen. Dies ermöglicht uns eine sehr schnelle und effiziente Realisierung einer Aufgabenstellung, was auch in

einem Forschungszentrum wie Seibersdorf von großem Vorteil ist,“ erklärt Kogler.

FH-Studium ohne Matura

Der erfolgreich abgeschlossene FH-Studienbefähigungslehrgang schafft für Lehr- oder Fachschulabsolventen mit einschlägiger beruflicher Qualifikation die Voraussetzung für die Bewerbung an der FH OÖ. Er dauert zwei Semester, ist berufs begleitend und kostenlos.

KARRIERE OHNE MATURA

Sie wollen die nächste Stufe der Karriereleiter erklimmen?
Auch ohne Matura stehen viele Wege zum Studium offen.
Nutzen Sie Ihre Chance!

FH OÖ, Uni Linz, WIFI, BFI und andere namhafte Bildungseinrichtungen informieren am

12. Mai 2006
9.00 - 18.00 Uhr
FH OÖ Campus Wels
Stelzhamerstraße 23

www.fh-ooe.at