

MIT TEILUNGEN

Oktober 2017



des Absolventenvereins der FS Schloss Stein - St. Martin
8350 Fehring, Petzelsdorf 1, 0 31 55 / 23 36

 **70 Jahre**

**Fachschule
Schloss Stein**

**BILDUNG FÜR
DIE ZUKUNFT**

70 Jahre Schloss Stein. Ein guter Grund für ein großes Fest.

Am Samstag, 11. November 2017, ab 14 Uhr

Wir feiern mit Bischof Wilhelm Krautwaschl, Landesrat Johann Seitlinger, unseren Absolventinnen und Absolventen und vielen Gästen!

Auch DU bist dazu herzlich eingeladen!

Anmeldung höflich erbeten: 031552336



Das Wort der Obfrau

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Schloss Stein!

Dieses Jahr ist das Jahr des großen Jubiläums. 70 Jahre Fachschule Schloss Stein. Wie doch die Zeit vergeht.

Unter Jubiläum versteht man eine Erinnerungsfeier bei der Wiederkehr eines besonderen Datums. Es leitet sich ursprünglich aus dem alttestamentlichen „Jubeljahr“ ab. Heute hat es sich eingebürgert, jede jährliche Wiederkehr als Jubiläum zu bezeichnen.

Im Jahr 1947 wurde die Fachschule Schloss Stein gegründet. Grund genug, 70 Jahre Fachschule Schloss Stein mit gebührender Wertschätzung zu feiern.

Seit so vielen Jahren schon wird jungen Mädchen, später auch Burschen, die Möglichkeit geboten, ihre Schullaufbahn mit breit gefächerten Erfahrungen und Lerninhalten abzuschließen. Nicht nur abzuschließen, sondern auch zu lernen. Zu lernen für das Leben. Feiern Sie mit uns dieses besondere Jubiläum. Erfahren Sie, was sich in diesen vielen Jahren geändert hat und nehmen Sie sich Zeit für ein nettes Gespräch mit ehemaligen LehrerInnen und SchulkollegInnen. Ich freue mich, Sie alle am 11. November 2017 in der Fachschule Schloss Stein begrüßen zu dürfen.

Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak

Möchtest du laufend über die Aktivitäten des Absolventenvereins und über die Arbeit an der Schule informiert werden, dann tritt unserem Absolventenverein bei!

Herzlich willkommen!

Die Beitrittserklärung findest du auf unserer Homepage oder melde dich telefonisch bei uns.



Zum Thema Dankbarkeit

Liebe Leserinnen! Liebe Leser!

Herbstzeit ist Erntezeit. Natürlich wird auch schon im Sommer einiges geerntet, aber die Erntezeit par excellence ist der Herbst. Hierzu werden auch vielfältige Erntefeste mit Musik, Tanz und Umzügen gefeiert. Auch die Kirche beteiligt sich mit den Erntedankgottesdiensten an diesem Feierreigen.

Was das kirchliche Feiern von vielen anderen Feierlichkeiten jedoch unterscheidet, ist ein Zweifaches: Es ruft in Erinnerung, dass es beim Feiern um Dankbarkeit geht, und es macht sichtbar, wem wir unser Leben und alles, was es erhält, eigentlich verdanken - nämlich Gott! Im Erntedankfest geht es nicht nur um Dankbarkeit für die Gaben der Schöpfung, die uns ernähren in Form von Essen und Trinken. Mehr noch geht es darum, uns bewusst zu werden, dass Dankbarkeit eigentlich eine Lebenshaltung ist, die es gilt, einzuüben. Christen feiern jeden Sonntag „Eucharistie“. Übersetzt heißt das nichts anderes als: Christen feiern jeden Sonntag „Danksagung“.

Dankbarkeit entsteht nicht von allein. Dankbarkeit ist eine Art „bestimmter Blick“ auf die Dinge des/meines Lebens. Dabei gibt es zwei wesentliche Facetten. Einmal entsteht Dankbarkeit, wenn man bereit ist zurückzuschauen (zu reflektieren) auf das Gewesene, und das Gewesene als für das eigene Leben gut und sinnvoll erkennt. Dazu können auch schmerzliche Erlebnisse gehören, die im größeren Kontext des Lebens plötzlich als sinnvoll erscheinen und für die man dann auch dankbar ist. Hier hat Dankbarkeit etwas Versöhnliches an sich. Es gibt eine Wechselwirkung zwischen beidem: Wer in der Haltung der Dankbarkeit lebt, kann sich mit manchem leichter versöhnen. Und wer sich



mit den Wechselfällen seines Lebens versöhnt, kann leichter dankbar sein. Eine zweite Facette ist auch noch wichtig. Dankbarkeit entsteht, in dem ich bereit bin zu akzeptieren, dass ich nicht alles selber machen kann und muss, sondern mich von außen beschenken lasse bzw. erkenne, dass ich von außen beschenkt bin. Denken Sie nur daran, wie oft am Tag Sie Aus- und Einatmen. Die Luft, die Sie zum Leben brauchen, können Sie nicht selber machen, sie ist Ihnen geschenkt. Das versucht die Kirche in besonderer Weise erfahrbar zu machen, wenn Sie Erntedank feiert: Eigentlich ist unser ganzes Leben von Gott umfungen und er beschenkt uns tagtäglich, damit wir leben können. Dafür dürfen und sollen wir wahrhaft dankbar sein. So lade ich Sie ein, in diesen Herbsttagen beim „Erntedank“ auch auf Ihr ganzes Leben zu blicken, und wünsche Ihnen, dass Sie Vieles entdecken, was Dankbarkeit in Ihnen hervorruft, die Sie dann vor Gott darbringen können.

+ Wilhelm Krautwaschl

Dr. Wilhelm Krautwaschl
Diözesanbischof

Tag der offenen Tür in der Fachschule Schloss Stein

**Freitag,
24. November 2017**

von 14-18 Uhr

**Donnerstag,
8. Februar 2018**

von 16-19 Uhr



Das Wort der Leiterin

70 JAHRE BILDUNG mit Herz, Hand und Hirn! Eine Erfolgsgeschichte!

70 Jahre Fachschule Schloss Stein

Das ist eine Erfolgsgeschichte, die in der Fachschule Schloss Stein in Fehring seit 70 Jahren für und mit den Menschen dieser Region stattfindet.

Diese begann im Gründungsjahr 1947 durch Frau Prinzessin Clementine Auersperg, die in ihr historisches Schlossgebäude aus dem Jahr 1776 mit Unterstützung von Dr. Josef Steinberger, dem Begründer des Volksbildungswerkes St. Martin, die 3-monatige Bauerntöchtertschule nach Fehring brachte.

Vom 12. November 1947 bis 17. Feber 1948 absolvierten 21 junge Frauen unter der Schulleiterin Frau Wilhelmine Simmerle und den beiden Lehrerinnen, Frau Weinmann und Frau Offenbacher den ersten Lehrgang. Der Schwerpunkt der Ausbildung lag vorwiegend im praktischen Unterricht – wie z.B. Gartenbau, Schweine- und Hühnerhaltung, Milchwirtschaft, Kochen, Nähen, Hausarbeit. Unterrichtsgegenstände wie „Religiöse und bäuerliche Lebenskunde, Ernährungs- und Nahrungsmittellehre, Gesundheitslehre, Kranken- und Kinderpflege, Schreib- und Rechenarbeit wurden gelehrt, - „alles mit Rücksicht auf die Verhältnisse und Bedürfnisse des einfachen steirischen Bauernhauses“ (wie es im Zeugnis stand).

1954 wurde der Lehrgang auf 4 Monate ausgeweitet und die 8-wöchige landwirtschaftliche Berufsschule geführt.

In den Jahren 1963 bis 1971 verlängerte sich die Ausbildung an der Fachschule von 6 auf 8 Monate.

1970 begann die 2-jährige ländliche Hauswirtschaftsschule als Schulversuch, unter der Direktorin Herta Temm, die ab 1976 bis 1995 die einjährige ländliche Hauswirtschaftsschule parallel zur zweijährigen landwirtschaftlichen Hauswirtschaftsschule mit leitete.

Seit 1978 wird (mit der Errichtung des Kindergartens) die Ausbildung zur Kindergartenhelferin/ Kinderbetreuerin angeboten.

1995 Leiterübergabe an Dir. Rudolfine Praßl

1998 wurde in der Fachschule Schloss Stein der erste 3-jährige Lehrgang in der Steiermark mit dem Schwerpunkt „Gesundheitstourismus und Sozialdienste“, im Schulversuch gestartet.

1999 konnte eine Ausbildungskooperation mit der Schule für psychiatrische Gesundheits- und Krankenpflege Sigmund Freud Graz gestartet werden. Seitdem wird ein regionaler Lehrgang für Pflegehilfe (seit 2016 Pflegeassistenten) angeboten.

2003 Gründung des AbsolventInnenvereines

2007 Regierungsbeschluss für Sanierung und Umbau;

15.2.2011 Spatenstich

9.11.2012 Eröffnung der gesamtsanierten und umgebauten Schule

HEUTE, 2017

nutzen 109 Schülerinnen und 5 Schüler das breite und vielseitige Bildungsangebot im neu sanierten, zu- und umgebauten Schulgebäude der 3-4 jährigen Fachschule. (hinzu kommen noch 13 Teilnehmerinnen des Berufsreifeprüfungslehrganges, 20 TeilnehmerInnen der Pflegeassistenten Lehrganges und 25 Kindergartenkinder)

Die individuelle Schwerpunktsetzung im Bereich der Land- und

Ernährungswirtschaft, der sozialen und kaufmännisch administrativen Bildung bietet engagierten Jugendlichen Berufsabschlüsse wie:

- FacharbeiterIn für das ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement
- HeimhelferIn
- KinderbetreuerIn
- Betriebsdienstleistungskauffrau/-mann
- Bürofachkraft für den medizinischen Bereich (Kooperation mit WIFI)

Weiterführend im 4. Ausbildungsjahr stehen folgende Möglichkeiten offen: Für alle Absolventinnen und Absolventen der 3-jährigen Fachschule besteht ab dem heurigen Schuljahr erstmals die Möglichkeit die Berufsreifeprüfung (Vollmatura) hier an der Fachschule über die Business School Benko abzulegen. 13 AbsolventInnen nutzen diese Gelegenheit. Diese Ausbildung wird zusätzlich vom Land Steiermark finanziell gefördert.

Seit 1999 wurden hier an der Fachschule in Kooperation mit der Schule für psychiatrische Gesundheit- und Krankenpflege Graz die Ausbildung zur Pflegehilfe angeboten. 521 LehrgangsteilnehmerInnen haben bisher dieses regionale Angebot in Anspruch genommen.

Ab September 2016 wird mit Inkrafttreten der neuen gesetzlichen Verordnung die Ausbildung zur Pflegeassistenten bei uns angeboten.

„Bildung im Geist der Vielfalt für ein erfülltes Leben“ steht seit 70 Jahren am Stundenplan der Fachschule Schloss Stein.

20 Pädagoginnen und 13 MitarbeiterInnen sorgen für das geistige, emotionale und leibliche Wohl in dieser generationenübergreifenden Bildungseinrichtung, für 172 Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

Die ganzheitliche Bildung der Jugendlichen ist der Erfolgsgarant dafür, dass ca. 98% unserer Absolventinnen und Absolventen den Einstieg in die Berufswelt, eine Lehrstelle oder in eine weiterführende Schule positiv schaffen und für die regionalen Betriebe geschätzte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind.

Kooperationen mit Partnerschulen im In- und Ausland, sowie viele innovative Ideen im Bereich der Ausbildung, aber auch Produktinnovationen konnten in den letzten Jahren erfolgreich in der Fachschule umgesetzt werden.

Über 4000 FachschulabsolventInnen, etwa 1000 Kindergartenkinder, 300 Absolventen des Pflegehilfelehrganges und unzählige TeilnehmerInnen an praktischen Kursen und interessanten Vorträgen, nutzten bisher diese Bildungsangebote.

Direktorin Rudolfine Praßl



Im Rahmen des Jubiläumsfestes
„70 Jahre Fachschule Schloss Stein –
Bildung für die Zukunft“,
am 11.11.2017,

möchten wir dies gebührend mit Ihnen/euch feiern:

ab 14:00 Uhr: **Begegnungen mit unseren AbsolventInnen**

15.00 Uhr: **„Menschenbilder“ Fotoausstellung und Präsentation**

des Fotoworkshops der SchülerInnen, von und mit Ernst Zerche

17:00 Uhr: **Festakt und Festreferat: Bischof Dr. Wilhelm Krautwaschl**, Festansprache **Landesrat ÖR Johann Seitinger**

20:00 Uhr: **„Kuddlmuddl Theater“ mit Elfi Scharf** (Absolventin)

Wie immer werden die Gäste aus der Schulküche mit regionalen Spezialitäten kulinarisch verwöhnt.

WO - wenn nicht hier, WER - wenn nicht WIR
Fachschule Schloss Stein – wo Schule Freu(n)de macht!

Ein *Betrieb* stellt sich vor:



Meine zweijährige „Steinzeit“ hat 1977 begonnen, damals mit meinem Namen Anneliese Lammer. Aufgewachsen bin ich bei meinen Eltern und drei Schwestern am Bauernhof in Weiz.

Frau Direktor Ing. Rudolfine Praßl hat noch Schadler geheißten und war meine Praxislehrerin in Landwirtschaft und Garten. Den ersten Ausbildungskurs zur Kindergartenhelferin habe ich besucht.

Die Schule war für mich sehr beeindruckend. Wir haben viel gelernt und viel gearbeitet. Und auch das enge soziale Umfeld im Internat war eine gute Lebensschule. Durch Initiative von Frau OSTR Dir. Herta Temm und Dir. Alfred Petautschnigg konnte ich mit drei anderen Mädchen in die Landw. Fachschule Hatzendorf in die Winterschule gehen. Ich sollte eine gute Ausbildung für den Bauernhof zu Hause bekommen. Doch dort lernte ich meinen Mann kennen.



Beeren- und Gemüsehof Lenz

Mit unserer Hochzeit vor 33 Jahren, übernahmen wir den Hof den elterlichen Hof von Robert in Dirnbach, Straden. Unsere erwachsenen Söhne haben auch jetzt noch ihren „Arbeitsanteil“ am Hof. Peter ist der Älteste. Sein Leben ist die Musik. Mit Masterprüfungen in Rotterdam und New York ist er viel in New York und wenn er Zeit hat, hilft er am Hof ordentlich beim Managen der Beerenlieferungen mit, und ist sonst, wie auch die anderen zwei Jungs, ein „Allrounder“ beim Arbeiten. Matthäus hat Elektriker gelernt und studiert nun an der TU Graz Elektrotechnik.

Armin ist unser Hofübernehmer. Wir sind sehr stolz auf ihn, er hat sich schon mit 14 Jahren entschieden, „zu Hause“ zu bleiben. Er hat die gärtnerische Handesschule Grottenhof-Hardt absolviert, einen Gemüsebauleiterkurs besucht und hat jetzt den Meisterbrief für Gemüsebau bekommen. Zwischendurch hat er HAK abends nachgeholt. Roberts Mutter ist stolze 93 Jahre alt, und der Vater hilft noch viel im Betrieb mit. Übernommen haben wir damals den Hof mit ein paar Kühen und Schweinen. Im ersten Jahr bauten wir einen Tunnel und fingen mit Paradeisern und Paprika im Freiland an. Seit 1994 haben wir keine Tiere mehr, dafür unsere Arbeit hauptsächlich den Paradeisern gewidmet. Ungefähr zur gleichen Zeit haben wir auch Versuche, Käferbohnen in Mais zu kultivieren, gestartet. Bald entstand das Gemeinschaftsprojekt Käferbohnen im Mais mit 30 anderen Bauern. Mit viel Anstrengung einiger Leute ist es unserer Bauernvertretung gelungen, die Käferbohne mit „Steirische Käferbohnen“ g U. (geschützter Ursprung) zu schützen. Zu unseren Ackerfrüchten gehören noch Kürbis (Kernöl ggA), Soja und Getreide. Vieles davon gibt es in unserem Hofladen und in anderen Geschäften zu kaufen. Viel Freude macht uns auch das Vermieten unseres „Ferienhauses am Rosenberg“.

Armin arbeitet jetzt schon über 8 Jahre am Hof. Um den Betrieb breiter aufzustellen, haben wir vor ein paar Jahren mit Bio Heidelbeeren begonnen. Wie auch beim Gemüse und bei den Käferbohnen, sind wir auch bei den Beeren mit vier anderen Bauernfamilien in ständiger Zusammenarbeit und auch freundschaftlich sehr eng verbunden. Man ist den Herausforderungen, die die Selbstständigkeit mit sich bringt, viel besser gewachsen und es ist wichtig, sich mit Gleichgesinnten austauschen zu können um Neues zu entdecken.

Wir haben uns entschieden, die Beeren selbst zu vermarkten. Diese Beeren werden direkt an Supermarktketten geliefert – mit der Beeren-gut Straden GmbH. Dankenswerterweise kommen in der Saison viele slowenische Frauen als Erntehelferinnen zu uns. Dazu arbeitet ein tüchtiger junger Mann das ganze Jahr und ein tüchtiger Asylberechtigter aus Afghanistan bei uns.

Armin gehört den „Jungen Wilden Gemüsebauern“ an. Sehr engagiert haben sie letztes Jahr den „Steirischen Paradeiseraft“ in der Bag in Box kreiert und damit den Innovationspreis des Vulkanlandes gewonnen! Das bringt sehr viel Freude und Zuversicht, dass wir den Paradeiseranbau vielleicht doch halten können. Und einen Arbeitsplatz in einer so schönen Gegend zu haben, ist wunderbar.

Mit lieben Grüßen aus Straden!

Anneliese Lenz



Absolventen Portrait

Cinderella Rubak

(Jahrgang 2002 – 2004)



Kurz vor Ende meiner Hauptschulzeit in Fehring entschloss ich mich, das letzte Pflichtschuljahr an der Fachschule in Schloss Stein zu besuchen. Noch gar nicht so sehr mit dem Hintergrund mich für die Schule zu interessieren, sondern eher endlich die neun Pflichtschuljahre hinter mich zu bringen. Lernen hat mir zu dieser Zeit nämlich überhaupt keinen Spaß gemacht. Jedoch schon kurz nach Schulbeginn habe ich festgestellt, dass ich mich für alle jene Dinge interessiere, welche in Schloss Stein gelehrt werden. So kam es dann, dass ich noch ein zweites Jahr in Schloss Stein anhing. Was ich in diesen beiden Jahren gelernt habe, kann mir keiner mehr nehmen.

Das Grundprinzip, das die Fachschule Schloss Stein vermitteln will, ist meiner Meinung nach „Selbstständigkeit“, und das gelingt dem Lehrkörper wirklich außerordentlich gut. Zur Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres verirrte sich dann eine Absolventin der Schule bei uns im Unterricht und stellte die **Höhere Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft des Schulvereins der Grazer Schulschwestern in Eggenberg** vor. Diese Schule sieht vor, dass man nach einem 5-jährigen Besuch mit Matura abschließt. Für Absolventen von Fachschulen gibt es aber auch die Möglichkeit, nach dem 2-jährigen Besuch direkt ins 2. Ausbildungsjahr einzusteigen.

Diese Möglichkeit nutzte ich dann auch und sah mich prompt mit September 2004 als Schülerin an der HLA Graz-Eggenberg. Der Einstieg war aber kein leichter - es gab sehr viele Unterrichtsfächer wie Mathematik, Chemie und Biologie nachzulernen. Um dies für mich leichter zu gestalten, war ich in den ersten beiden Jahren im Internat. Sonntagabend mit dem Zug nach Graz und Freitagnachmittag wieder mit dem Zug nach Hause.

Neben meinem Hobby, dem Musizieren in der Musikkapelle, blieb mir dann an diesen oft viel zu kurzen Wochenenden leider nur noch sehr wenig Zeit für meine Familie und Freunde. So entschloss ich mich dann, die letzten beiden Ausbildungsjahre als externe Schülerin zu bestreiten. Ich fuhr täglich mit dem Zug von Fehring nach Graz und wieder zurück. Während dieser langen Zugfahrten habe ich meinen gesamten Unterrichtsstoff gelernt und hatte zu Hause viel mehr Zeit für andere Dinge, die mir auch sehr wichtig waren. Im Sommer 2008 war es dann soweit, die Matura stand bevor. War ich doch in der

Zeit vor Schloss Stein eine eher mittelmäßige bis schlechte Schülerin ging mir das Lernen für den vorerst letzten großen Abschnitt sehr leicht von der Hand und so konnte ich zu Schulschluss stolz mein Maturazeugnis in den Händen halten. Nun war es aber an der Zeit, eine Entscheidung zu treffen: Was wollte ich mit meinem Leben anfangen? Wo zieht es mich hin? Lange hab ich überlegt: Lehre oder Studium? Leider hat mir diese Entscheidung das Schicksal abgenommen.

Mein Freund Thomas erkrankte im Herbst 2008 an Krebs. Bis dahin jobbte ich als Kellnerin. Wenn ich gerade nicht arbeitete, war ich mit dem Auto beinahe täglich nach Graz unterwegs, um ihn im Krankenhaus zu besuchen. Während dieser Zeit konnte ich sehr viel Einblick in das Tätigkeitsfeld einer Krankenschwester bekommen und habe mich dann dazu entschlossen, mich an der **Schule für Allgemeine Gesundheits- und Krankenpflege am LKH Universitätsklinikum Graz** zu bewerben. Leider ging es Thomas zu dieser Zeit nicht besser, sondern zunehmend schlechter, bis er dann im November im Beisein seiner Eltern, meiner Mutter und mir für immer seine Augen geschlossen hat. Es hat mir den Boden unter den Füßen weggezogen, ich habe eigentlich keinen Sinn mehr gesehen und doch musste es irgendwie weitergehen.

2 Tage nach der Beerdigung musste ich dann wieder an den Ort zurückkehren, der mir einen so wichtigen Menschen genommen hatte. Die mündliche Aufnahmeprüfung stand an und trotz damals sehr dunkler Zeiten habe ich die Aufnahme in die Schule geschafft und begann mit März 2009 die Ausbildung zur Diplomierten Gesundheits- und Krankenschwester. Drei Jahre lang dauerte diese Ausbildung, verbunden mit viel Lernstoff und nur noch wenig Freizeit. Trotz alledem hielt ich dann im Februar 2012 stolz mein Diplom in den Händen. Ich hatte das Glück, nach nur einem Monat meinen zukünftigen Arbeitsplatz im **Mutter Teresa Haus in Neuhaus am Klausenbach** zu finden.

Seit nun mehr als fünf Jahren arbeite ich dort als Vollzeitangestellte. Alles war perfekt - ich glaubte, endlich sei Schluss mit Lernen. Als meine Vorgesetzte vor etwas mehr als 2 Jahren an mich herantrat und mich fragte, ob ich Interesse daran hätte, ihre Stellvertretung zu übernehmen, war ich hin und weg. Ich wusste gleich: „Mit Lernen ist noch lange nicht Schluss“. Aber so eine Chance zu bekommen, war für mich eine einmalige Gelegenheit und so bin ich nun seit 2 Jahren stellvertretende Heimleiterin im Mutter Teresa Haus in Neuhaus.

Meine Zukunft ist bereits bestens verplant: Ich möchte mit meinem Partner Manuel sesshaft werden und eine Familie gründen, ich möchte Erfolg im Beruf haben, was so viel heißt, dass noch einiges zu tun ist. Diese vielen Dinge konnte ich allerdings nur durch die Unterstützung meiner Mama erreichen, sie ist so hinter mir gestanden, wie eine Mutter es für ihr Kind tun sollte: dafür DANKE MAMA!

Aber auch die Fachschule Schloss Stein hat einen so großen Baustein für mein weiteres Leben gelegt. Seit November 2014 bin ich die Obfrau des Absolventenvereins der Fachschule Schloss Stein und darf mich mit meinen Ideen in das Geschehen der Schule einbringen, was mir sehr viel Spaß bereitet. Ich traue mich zu behaupten, dass, wenn ich die Fachschule Schloss Stein nicht besucht hätte, aus mir nicht dieser Mensch geworden wäre. Danke für eine wunderschöne und vor allem lehrreiche Zeit!

Cinderella Rubak



Noch so klein und schon ist sie seit dem 26.04.2017 mit ihren 56 cm und 4320 g meine große Liebe und mein ganzer Stolz: **Bella-Marie.** Samantha Lackner



Diana Wolf erblickte am 24.04.2017 um 19:51 Uhr das Licht der Welt. **Roberta Wolf**



Tobias Grandl geboren am 13. April 2017 in Feldbach mit einem Gewicht von 3250 g und einer Größe von 49 cm. Mit auf dem Foto ist die große, stolze Schwester Lara. **Jasmin Grandl**

Gratulation, Anja Buch!

Am 22. Juni fand der Steirische Junggärtnerwettbewerb in Großwilfersdorf statt. 30 Gartenbaulehrlinge aus der Steiermark, die kurz vor dem Ende ihrer Lehrzeit standen, nutzten die Möglichkeit, sich beim Junggärtnerwettbewerb zu beweisen, und diesen als Vorbereitung für die LAP zu nutzen. Zuerst ging es an die „Erkennungstraße“, bei der wir 60 Objekte und Pflanzen aus dem Gartenbau erkennen mussten. Der nächste Teil war ein theoretischer Test, aber ebenso herausfordernd war der Praxisteil mit 15 Disziplinen aus den Bereichen Zierpflanzenbau, Gemüsebau, Baumschule, Technik, Landschaftsgestaltung und Blumenbinden. Im letzten Teil mussten wir uns im Team beweisen. Zu guter Letzt war im Bereich Geschicklichkeit ein Nützlingshaus zu bauen. Am besten präsentierte ich, **Anja Buch**, mich in diesem Jahr, aus Minihof-Liebau (**Lehrbetrieb Birgit Langer, Fürstenfeld**). Ich erreichte an diesem Tag die Höchstpunktzahl von 191,5 der maximal 220 möglichen Punkte. Gemeinsam mit den Zweit- und Drittplatzierten darf ich die Steiermark heuer beim Bundeslehrlingswettbewerb am 13.-15. September in Tirol vertreten.



Am 12. Juli war dann die Lehrabschlussprüfung. Neben der Prüfung der gartenbaulichen Grundlagen die jeder absolvieren musste, habe ich mich für die Fächer Zierpflanzenbau und Blumenbinderei entschieden. Nach diesem anstrengenden, aufregenden, aber auch lustigen Tag hielten 19 der 23 Teilnehmer den Facharbeiterbrief in der Hand. Ich war auch darunter. Ich habe die LAP **mit ausgezeichnetem Erfolg** und einem Notenschnitt von 1,0 abgelegt.

Herzlichen Glückwunsch zum runden Geburtstag!



Liebe Frau Direktor, liebe Rudolfine,
wir wünschen dir,
dass du die Wahrheit der Bäume
erfährst und lebst,
dass du tief wurzelst in der Liebe,
dass du noch viele Früchte bringst
durch deine Arbeit,
und du den Schatten **deiner Linde**
noch viele Jahre genießen kannst!
Dein Schloss Steiner-Team!



Viel Schönes zum Geburtstag!



Frau Dir. Rudolfine
Praßl gratuliert der
Wirtschaftsleiterin
Ingrid Karner
zum 50. und
FL Maria Loder
zum 60. Geburtstag
sehr herzlich!





Abschlussreise 3. Jahrgang



Impressionen
... einer lebendigen Schule!





Wandertag



Frauentag



Eröffnungsgottesdienst



Projekt Gesunde Schule



Der Gartentipp von *Schloss* Stein!

Kübelpflanzen richtig einwintern!

Nun ist es wieder Zeit kälteempfindliche **Kübelpflanzen** ins Winterquartier zu bringen. Fuchsien, Bougainvillea (Dreimasterblume), Plumbago (Bleiwurz), Enzianstrauch und andere müssen noch vor den ersten Frösten in kühle, helle Räume gebracht werden. Je länger die Pflanzen noch Licht und Luft genießen können, desto besser kommen sie über den Winter. Die optimalen Überwinterungsbedingungen liegen bei ca. 5°C, trockenen Luftverhältnissen und reichlich Luft. Zu dunkle, warme Klimaverhältnisse bringen die Pflanzen dazu, überlange lichthungrige Neutriebe zu bilden. An diesen Trieben siedeln sich bevorzugt Blattläuse oder echte MehltauPilze an. Die Pflanzen vor dem Einstellen gründlich auf Schädlingsbefall und Pilzkrankheiten untersuchen und falls nötig, Pflanzenschutzmaßnahmen gegen die Schädlinge bzw. Krankheiten vornehmen.

- Ausputzen der Pflanzen sowie Entfernen von altem Laub und abgestorbenen Ästen
 - Die Pflanzen ausschließlich im trockenen Zustand in die Überwinterungsräume bringen
 - Rückschnitt – sofern es die Kultur verlangt (Oleander sollten nicht zurückgeschnitten werden).
- Die Pflanzen jedoch nicht zu weit zurückschneiden, sofern sie an dunklen Standorten überwintern sollen, da sie im Frühjahr aufgrund der Bildung lichthungriger Triebe einen erneuten Rückschnitt benötigen. Kranke oder mit Schädlingen betroffene Triebe sollten auf jeden Fall zurückgeschnitten werden.

Letztendlich ist die richtige Bewässerung der Kübelpflanzen über den Winter ein wesentlicher Aspekt, um im folgenden Jahr einen schönen Sommerschmuck zu erhalten. Die Pflanzentröge niemals zu nass, aber immer wieder leicht feucht halten. Die Pflanzen können auch kurzfristige Trockenphasen bei kühlen Temperaturen überstehen. Besonders die immergrünen Laubpflanzen dürfen keinen dauerhaften Wassermangel erleiden, da sie aufgrund ihrer grünen Blattmasse ständig Wasser verdunsten.

Haben die Kübelpflanzen den Winter schließlich gut überstanden, dann achtet man im Frühjahr vor dem Herausstellen einmal auf den Wurzelbereich. Braucht die Pflanze vielleicht einen größeren Topf oder Kübel? Das Umsetzen in erweiterte Gefäße mit frischer Erde danken die Pflanzen mit Sicherheit in üppiger Sommertracht. Viel Erfolg beim Einwintern! *(Maria Techt)*



Sommorgespräch

Auf Einladung von LAbg. Franz Fartek fanden sich die sechs oststeirischen Mandatäre aus Landtag und Nationalrat im Bezirk Südoststeiermark ein. Neben politischen Gesprächen und Treffen mit Bürgermeistern, besuchten sie regionale Vorzeigebetriebe. Bei einem Gespräch mit unserer Direktorin, Rudolfine Praßl, konnten sich die Abgeordneten nicht nur von der Qualität, sondern auch von der Bedeutung dieser Ausbildungsstätte für die Region und darüber hinaus überzeugen.

Unser *Menü* Tipp **KÜRBIS-APFELSUPPE MIT CURRY**

Für 4-5 Personen, glutenfrei

- 400 g Kürbis
- 1 kleine Kartoffel
- 200 g rote Äpfel mit Schale
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL. Butter oder Öl
- ½ Kl. Currypulver
- 1/8 l Weißwein (trocken)
- ¾ l Gemüsesuppe
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1/8 l Obers
- 1-2 EL Apfel-Balsamessig
- Einlage:
 - 1 kleiner roter Apfel
 - 60 g Hamburgerspeck in kl. Würfel



- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter andünsten
- Kürbis, Kartoffel und Apfel würfeln, dazugeben, kurz rösten
- Curry dazu, anschwitzen, mit Wein und Suppe ablöschen, mit Salz und Zucker würzen
- Das Ganze ca. 15-20 min köcheln lassen
- Obers dazugeben, gut aufmixen, mit Apelessig abschmecken
- Mit Einlage servieren

Einlage:

- Speckwürfel in der Pfanne erhitzen und auslassen
- Apfel mit Schale in kl. Würfel schneiden, kurz mit den Speckwürfel mitdünsten.

Unsere heurigen Schülerinnen und Schüler!



Klasse 1. A: Klassenvorstand: Ing. Christine Fink



Klasse 1. B: Klassenvorstand: Ing. Gabriele Kaufmann



Klasse 2. A: Klassenvorstand: Ing. Elisabeth Eder



Klasse 2. B: Klassenvorstand: Ing. Erika Eder



Klasse 3: Klassenvorstand: Ing. Maria Feix

Kick off - Gesunde Schule

In Kooperation mit der Sozialversicherung der Bauern und der Sozialversicherung der Beamten, wurde ein Schulentwicklungsprojekt gestartet. Mag.^a Doris Hiller-Baumgartner wies in ihrem Einführungsreferat „Gesundes Menschsein“ auf die Säulen der Gesundheit – Atmung, Bewegung, Essen und Trinken, Regeneration und Emotion - hin und zeigte auf, dass in der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein alle Voraussetzungen für ein gesundes Leben gegeben sind. Während der 3jährigen Ausbildung in der Fachschule sollen die SchülerInnen bewusst mehr Augenmerk auf Prävention legen. Durch das Arbeiten in acht verschiedenen Workshops konnten sie Einblick nehmen, wie viele Faktoren auf unsere Gesundheit einwirken. Wir möchten zusammen mit den SchülerInnen die Eigenverantwortung für Ernährung und Bewegung wecken und stärken, damit jederzeit ein „Gesundes Morgen“ möglich ist.



6 monatiger Lehrgang Gemüsebau - 2018-19

Gemüsebau – aber richtig!

In sechs Monaten zum Gemüse-Profi. Die Gartenbauschule Großwilfersdorf macht es möglich. Unser Feldgemüse ist eines der besten der Welt. Damit das so bleibt, braucht es echte Fachleute. Übrigens nicht nur am Acker. Auch im betriebswirtschaftlichen Bereich, etwa bei der Unternehmensführung, im Marketing, aber auch in der Gemüseverwertung sind Profis gefragt.

Die Gartenbauschule Großwilfersdorf macht deshalb schon zum dritten Mal ihren Speziallehrgang zum Facharbeiter im Feldgemüsebau. Der Theorieblock findet überwiegend in den Wintermonaten statt, im Frühjahr gibt es noch 2 Blöcke – einen Praxisteil und einen Exkursionsteil. Dort können die Teilnehmer dann von in- und ausländischen Vorzeige-Betrieben lernen. Unterrichtet werden die angehenden Facharbeiter für den Feldgemüsebau von Fachleuten der Gartenbauschule und der Landwirtschaftskammer Graz.

Ausbildung zum Facharbeiter im Feldgemüsebau



Informationen und Anmeldung ab sofort!

Gartenbauschule Großwilfersdorf

8263 Großwilfersdorf 147
Tel. 03385/670, www.growi.at

Voraussetzung für die Teilnahme an diesem kostenlosen Lehrgang ist eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung. Auch Quereinsteiger mit abgeschlossener Berufsausbildung, Matura oder Studium können teilnehmen, wenn sie ein mindestens dreimonatiges einschlägiges Praktikum nachweisen können. Information und Anmeldung unter www.growi.at oder 03385/670.

Wenn Sie sich ein Bild von unseren Absolventen machen möchten: „Die jungen WILDEN Gemüsebauern“, 20 junge Bäuerinnen und Bauern aus der Steiermark, die die elterlichen Gemüsebaubetriebe weiterführen, zeigen, mit wie viel Freude man Gemüse produzieren und veredeln kann! <https://de-de.facebook.com/Die-jungen-Wilden-Gemüsebauern-1590519211244852/>

Im Ruhestand - Johanna Geiger und Irmgard Meixner

Am 15.10.1974 trat Frau **Johanna Geiger (geb. Hirz)** in den Landesdienst an der Fachschule Schloss Stein an. Mit großem Eifer und viel Engagement unterrichtete sie Hauswirtschaft, Stenotypie, Persönlichkeitsbildung und Berufkunde. Sie hat unzählige Klassen als Klassenlehrerin und auf diverse Schulveranstaltungen begleitet. Wesentlich trug sie zum Erhalt und zur Weiterentwicklung der regionalen Tracht bei. Die Neugestaltung des Fehringer Dirndls und die Entwicklung des „Frauentracht aus dem steirischen Vulkanland“ waren ihr ein großes Anliegen. Letztlich hat Johanna Geiger für die Fachschule zum 60jährigen Schuljubiläum die „Schloss Steiner Sonntagstracht“ in Zusammenarbeit mit dem Steirischen Heimatwerk entwickelt. Das alles und viele selbstgenähte Trachten hier in der Region tragen ihre Handschrift. Auch in der Erwachsenenbildung hat Johanna Geiger mit viel Motivation und Sorgfalt unzählige Kurse im und außerhalb des Hauses gehalten.

„Kein Tag gleicht dem anderen und jeder Morgen besitzt sein eigenes Geheimnis, den magischen Augenblick, in dem alte Welten unter – und neue Sterne aufgehen“ (Paulo Coelho)

Wir danken unserer Kollegin für die engagierte Arbeit und wünschen ihr viel Gesundheit, Freude und Kraft.



Frau **Irmgard Meixner** ist nach 6 jähriger Tätigkeit an unserer Schule mit Ende Juni in den Ruhestand getreten. Als umsichtige und flexible Mitarbeiterin im Reinigungsdienst war sie bei allen beliebt und geschätzt.

Wir wünschen ihr viel Gesundheit, Freude und abwechslungsreiche Beschäftigung im bevorstehenden Lebensabschnitt.

Zum Gedenken an Barbara Landl



Wir geben die traurige Nachricht bekannt, dass unsere Absolventin, **Frau Barbara Landl**, am 30. August viel zu früh und völlig unerwartet verstorben ist. Unsere aufrichtige Anteilnahme gilt ihrem Sohn Markus und ihrem Partner.

Der Tod ist nichts

*Ich bin nur in das Zimmer nebenan gegangen
Gebt mir den Namen, den ihr mir immer gegeben habt,
sprecht mit mir, wie ihr es immer getan habt,
gebraucht nie eine andere Redeweise*

*seid nicht feierlich oder traurig, lacht weiterhin über das,
worüber wir gemeinsam gelacht haben
betet, lacht, denkt an mich, betet für mich,
damit mein Name im Haus ausgesprochen wird,
so wie es immer war
ohne irgendeine besondere Bedeutung
ohne die Spur eines Schattens
warum soll ich nicht mehr in euren Gedanken sein,
nur weil ich nicht mehr in eurem Blickfeld bin?
Ich bin nicht weg
Ich bin nur auf der anderen Seite des Weges*

Bundessiegerinnen Erste Hilfe



Dass das Erste-Hilfe-Team unserer Fachschule zu den besten Ersthelfern Österreichs zählt, bewiesen Lisa Timischl, Lisa Fink, Natascha Hödl, Romana Nigitz und Lisa Wuritsch beim Bundesbewerb am Maltschacher See in Kärnten. Mit 97,5 % aller erreichbaren Punkte holte sich die Gruppe überlegen den Bundessieg in der Kategorie Gold. Außerdem wurde ihnen das Erste-Hilfe-Meisterabzeichen überreicht. Die Schülerinnen mussten an zehn Stationen ihr Wissen unter Beweis stellen und unter Stress bei inszenierten Unfällen bzw. in Notfallsituationen rasch und richtig handeln. So musste zum Beispiel eine Familie nach einer schweren Pilzvergiftung versorgt, eine Person mit einem Atem-Kreislaufstillstand reanimiert und eine starke Blutung gestillt werden. „Das tolle Engagement, die Einsatzbereitschaft und der Teamgeist der Schülerinnen macht sie zu Vorbildern und Aushängeschildern unserer Gesellschaft“, betonte der ÖJRK-Bundsvorsitzende Ministerialrat Mag. Manfred

Wirtitsch in seinen Grußworten. Über den großartigen Erfolg freuen sich auch die betreuenden Lehrerinnen FOL Monika Lafer, Ing. Helga Schwarz und Ing. Christine Fink. Immerhin durften wir bereits zum 5. Mal am Bundesbewerb teilnehmen, zweimal davon holten wir uns den Bundessieg.

Es ist Zeit zu gehen ...!

Es ist Zeit zu gehen, wir danken dir für all die Jahre...

Unter diesem Motto stand die Abschlussfeier unseres 3. Jahrganges. 25 Schülerinnen und 2 Schüler konnten ihre 3-jährige Ausbildung an der Fachschule erfolgreich beenden. Mit den Berufsabschlüssen **Facharbeiterin für das ländliche Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement, KinderbetreuerIn, HeimhelferIn oder Fachkraft für den medizinischen Bereich** sind sie bestens für ihre Zukunft vorbereitet.

11 AbsolventInnen haben sich entschlossen, an der Fachschule über die Business School Benko die Berufsreifeprüfung zu absolvieren. Dieser Lehrgang wird in diesem Schuljahr zum ersten Mal für AbsolventInnen der 3-jährigen Fachschule angeboten. Im Rahmen der Abschlussfeier überreichte Frau Maria Pein die Zertifikate für die Teilnahme am Modul „Green care – wo Menschen aufblühen“,



einem Projekt der Landwirtschaftskammer Österreich. Herr Landtagsabgeordneter und Vizebürgermeister Franz Fartek würdigte die Leistungen der Schule und beglückwünschte die SchülerInnen zu ihren Abschlüssen.

Unter dem Motto „Das Leben wird jetzt anders – doch die Erinnerungen bleiben bestehen“ blickten Julia Wolf und Mergime Rexhepi in einer beeindruckenden Präsentation von auf drei Ausbildungsjahre zurück.

Auf Wallfahrt nach Mariazell

Wir haben es geschafft ... nach Mariazell!

Um dieses Ziel zu erreichen, ist die 1B. Klasse am 4. Juli 2017 nach einer Übernachtung in der Holzbox Nederalpl von dort nach Mariazell gegangen. Diese Fußwallfahrt hat nicht nur unsere Klassengemeinschaft sehr gestärkt, sondern uns auch die Gelegenheit gegeben, inmitten schöner, lieblicher Landschaften sehr nette Gespräche zu führen, für welche während dem Schulstress wenig Zeit blieb. Diese Wallfahrt gab uns die Chance, unser JA zu Gott zu erneuern und unsere persönlichen Anliegen unserer himmlischen Mutter und ihrem Sohn anzuvertrauen. Zum Abschluss feierten wir gemeinsam mit der LFS Hafendorf in der bedeutsamsten Wallfahrtsbasilika Österreichs einen Gottesdienst. Ich möchte mich bei allen für die netten, herzlichen Begegnungen bedanken. Diese Tage werden uns immer in Erinnerung bleiben.





Klimaschulen-Abschlussveranstaltung

„Wenn viele kleine Leute an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, können sie das Gesicht der Welt verändern“

Mit diesem afrikanischen Sprichwort wurde die Klimaschulen-Abschlussveranstaltung in unserer Fachschule eröffnet. Bei drei Schulen der Region und 120 Schüler/-innen stand das heurige Schuljahr ganz im Zeichen vom Klimaschutz.

Zahlreiche Workshops, Exkursionen und Projektarbeiten wie z. B. Exkursionen (Pro Mente Graz, Berghofermühle, Milchhof Wurzinger, Schaugarten Fr. Scheidl, KWB), Klimaquiz und Abfallworkshop, Upcycling-Workshop, Filmvorführung „Tomorrow - Die Welt ist voller Lösungen“, Energiedetektive-Workshop, Backworkshop „Vom Korn zum Brot“, E-Bike Wandertag wurden durchgeführt. **Fast 30 Betriebe und Organisationen wurden in das Projekt eingebunden.** Im Zuge einer gemeinsamen Abschlussveranstaltung wurden die Projektergebnisse der Öffentlichkeit präsentiert. Es wurde gesungen, gerappt und ein Theaterstück dargeboten. Zahlreiche Eltern und Gemeindeverantwortliche folgten der Einladung und waren begeistert.

„Das Thema Energie sparen wurde nachhaltig an der Schule verankert“, so Dir. Peter Kalita, VS Hatzendorf. Von der Nachhaltigkeit des Projektes ist auch Direktorin Rudolfine Praßl überzeugt. „Der Klimaschutz wird an unserer Schule gelebt“, so

Praßl, „sei es bei der Unterrichtsgestaltung als auch im Alltag“. „Die Schülerinnen und Schüler waren mit großem Eifer dabei und haben viel mit nach Hause genommen“, berichtet Dir. in Ingrid Wanninger, VS St. Anna am Aigen.

„Die Schülerinnen und Schüler sind wichtige Multiplikatoren und die Entscheidungsträger von morgen“, strich LABg. Franz Fartek die Bedeutung des Projektes hervor. Sichtlich stolz waren auch die Bürgermeister der beiden Gemeinden Bgm. Johannes Weidinger und Bgm. Mag. Johann Winkelmaier. Von diesen wurden die Schulen mit einer Urkunde ausgezeichnet.



„Lange Nacht der Schule“ in Schloss Stein



Unter dem Leitsatz „Schule im Geist der Vielfalt“ präsentierten die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Schloss Stein in bewährter Weise dem begeisterten Publikum einen abwechslungsreichen und vielseitigen Einblick in die verschiedenen Bereiche des Schulalltags. Die Gäste wurden zusätzlich zu den drei Unterrichtssprachen auch in 7 weiteren Sprachen willkommen geheißen. Neben einer Modenschau, verschiedenen Tänzen und Liedern sowie Gedanken zum Klimawandel hatten die stolzen Eltern und Freunde der Schülerinnen und Schüler sowie zahlreiche Absolventinnen und Vertreterinnen des öffentlichen Lebens die Möglichkeit, einige gemütliche Stunden bei regionalen, kulinarischen Genüssen zu verbringen.

Aus dem KinderGarten

Das Geburtstagsfest ...

Unsere Fachschule feiert heuer ihren 70. Geburtstag, da möchten auch wir vom Kindergarten ganz herzlich gratulieren und viel Erfolg für die nächsten Jahre wünschen.

DAS GEBURTSTAGSFEST IM KINDERGARTEN!

Der Geburtstag ist für jedes Kind von großer Bedeutung und jedes Kind genießt diesen Tag auf seine Weise. Fast alle Kinder freuen sich, an diesem Tag eine besondere Rolle in der Gruppe einnehmen zu dürfen. Das Geburtstagskind steht im Mittelpunkt und erfährt im Verlauf des Feierns viele Beweise der Zuneigung, die sein Selbstwertgefühl stärken.

Beim Warten auf diesen besonderen Tag hilft der Geburtstagskalender, auf dem der Reihe nach alle Kinder aufgelistet sind. Bei uns im Kindergarten ist das eine Jahreskette mit 365 Perlen in den Farben der Monate. Für jedes Kind hängt ein Foto an seinem Geburtstag. Es gibt dem Kind die Gewissheit, dass es auch einmal zum Feiern dran kommt und vermittelt den Kindern spielerisch Zeitbegriffe. Wir feiern den Geburtstag mit einem besonderen Ritual, das für die Kinder sehr wichtig ist und nicht verändert wird im Lauf eines Kindergartenjahres.

Die Geburtstagskrone ist sehr wichtig und mit einem Geburtstagszug wird die Gruppe zum Feiern in den Turnsaal gebracht.



Wir feiern mit dem Jahreskreis nach Maria Montessori um den Kindern Zeitbegriffe zu vermitteln. Auch ein Elternteil ist am Geburtstag anwesend und zündet mit seinem Kind die Kerzen an.



Wie habe ich damals als Baby ausgesehen?

Mit einer gemeinsamen Jause und einem Geburtstagskuchen wird im Gruppenraum weitergefeiert. Anschließend gibt es Tänze und ein Geburtstagsmärchen, welches das Geburtstagskind aussuchen darf. Mit Liedern und Gedichten wird die Feier umrahmt, und natürlich gibt es auch ein kleines Geschenk für das Geburtstagskind.



Kindergartenpädagogin Josefine Fasching-Götz

Das St. Martiner Kochbuch - NEU!

Nach siebzehn Jahren wurde das beliebte und bewährte **St. Martiner Kochbuch** neu gestaltet und in der 32. Auflage vom Leopold Stocker Verlag herausgegeben.

Maßgeblich für die Neuauflage waren die Eigentümer, **Frau OSTR. Dir. Herta und Herr Dr. Kurt Temm** verantwortlich. Fachliche Unterstützung erhielten sie von den Lehrerinnen, Frau Ing. Elisabeth Eder, Frau Ing. Erika Eder, Frau Ing. Maria Kleer, Frau Ing. Josefa Narodoslawsky, Frau FOL Maria Loder, sowie von Frau Maria Englisch der Fachschule Schloss Stein. Sie erprobten die Rezepte und sorgten für eine gute Verständlichkeit und breite Einsetzbarkeit des Buches. Es ist als kartonierte Ausgabe und als Schulbuch im Buchhandel erhältlich.

Herzliche Gratulation gilt dem ganzen Team für das gelungene Werk.



SCHON GESEHEN? SCHON GEKAUFT?

Das St. Martiner Kochbuch, ganz neu!
376 Seiten, gebunden 21,90 Euro
Taschenbuchausgabe, 18,90 Euro
Stocker-Verlag



24. FrauenTag

Donnerstag, 1. März 2018, 9-15.30 Uhr

MIT EINANDER LEBEN



Erhard Reichsthaler **Susanne Fischer**
 FÜR/ÜBER/UNTER/GEGEN/NEBEN/MITEINANDER
 Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten



Dr. Michael Lehofer
 Mit mir sein! - Selbstliebe
 als Basis für Begegnung
 und Beziehung

Tagungsbeitrag: 9 Euro
 Mittagessen: 10 Euro

Diese Veranstaltung findet
 gemeinsam mit der
 Bezirkskammer für Land-
 und Forstwirtschaft und der
 Bäuerinnenorganisation des
 Bezirkes Südoststeiermark
 statt.



schul.kost.bar schloss stein

Jeden Mittwoch von 14.00 - 15.30 Uhr
 Für alle Interessierten gibt es Schulinfo und Schulführung,
 sowie selbstgemachtes Brot und Gebäck,
 und viele andere köstliche Produkte
 aus unserer Direktvermarktung!

Leben bedeutet
 FORTbildung!

Das aktuelle Bildungsprogramm
 für 2017-18 findest du auf unserer
 Schulwebsite unter
www.fachschule-schlossstein.at
 Wir freuen uns
 ganz besonders über
 deine Anmeldung!

Österreichische Post AG
 Info. Mail Entgelt bezahlt



Kursprogramm 2017/18
 Fachschule für Land-
 und Ernährungswirtschaft
 Schloss Stein

