

Einladung zum FRAUENTAG 2013



Im Puls Leben

Alle aktuellen Studien zeigen, dass das Miteinander der Generationen in Zukunft eine immer stärkere Rolle einnehmen wird. Es geht darum, für „aktiv Alte“ attraktive Angebote zu machen und innovative Ansätze für das Miteinander von Jung und Alt zu entwickeln und regional zu verankern, um so neue Handlungsansätze für das Zusammenleben zu finden.

Univ. Prof. Dr.ⁱⁿ Daisy Kopera:

„Ein Leben - eine Haut“

Dr.ⁱⁿ Rosemarie Kurz:

„Solidarität der Generationen vor dem Hintergrund des demografischen Wandels“

Bernhard Possert:

„Geglücktes Leben von Anfang an? Gelingendes Leben heute!“

Tagungsbeitrag: 9 Euro, Mittagessen: 10 Euro€
Diese Veranstaltung findet gemeinsam mit der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft und der Bäuerinnenorganisation statt.



**Donnerstag,
14.2.2013,
9-16h**

Schon unser neues Kursprogramm gesehen & studiert?

Wir freuen uns über deine Anmeldung!



Wer sich topaktuell informieren möchte, findet auf www.fachschule-schlossstein.at viele Fotos, Kursangebote, Termine, Hinweise! Wir freuen uns auf euren Besuch unserer website!



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

MITTEILUNGEN

Oktober 2012



des Absolventenvereins der FS Schloss Stein - St. Martin

Fachschule Schloss Stein - St. Martin
8350 Fehring, Petzelsdorf 1,
0 31 55 / 23 36
e-mail: fsstein@stmk.gv.at
web: www.fachschule-schlossstein.at



**Nimm
ein.blick**

Schloss Stein
wurde umgebaut!
Kommt und schaut!

**Einladung
zur
Neueröffnung
und zum
65JahrJubiläum**



**Samstag,
10.11.2012
ab 14 Uhr**



Wir laden alle Absolventinnen und Absolventen besonders herzlich zum **Absolvententag** ein!

Anmeldeschluss: 31.10.12

SCHLOSS STEIN NEU! - SCHLOSS STEIN NEU!



Das Wort der Obfrau

Liebe AbsolventInnen!

Der ursprüngliche Gedanke bei der Gründung unseres AbsolventInnenvereines vor mehr als zehn Jahren war es, SchulabgängerInnen eine Möglichkeit zu bieten, sich zu treffen, sich auszu-tauschen und so den Kontakt untereinander aufrecht zu erhalten. Der Austausch an Informationen, Neuigkeiten und Wünschen zwischen Schule und AbsolventInnen und dem Verein soll in alle Richtungen laufen.

Über unsere Zeitung, die jedes Mitglied zweimal im Jahr bekommt, berichten wir über Aktivitäten der Schule und des Vereines und weisen auch auf zukünftige Veranstaltungen hin. Wir wollen „in Verbindung“ bleiben.

Meine Einladung richtet sich an alle Absolventinnen der Schule: es wäre schön, wenn sie sich Zeit nehmen, um unsere Angebote zu nutzen und andererseits uns auch davon wissen lassen, wenn sich große Dinge in ihrem Leben ereignen, z.B. Schul-, Berufs- oder Studienabschluss, Hochzeit, Geburt eines Kindes, ihren Schritt in die Selbstständigkeit oder Direktvermarktung usw.

Wir würden uns auch über Leserbriefe in der Zeitung freuen, Kommentare, Geschichten, Erlebnisse, Ideen, Vorschläge, Wünsche usw.

Ich rufe Sie dazu auf, aktiv eine Absolventin zu sein, denn ein Verein kann nur so lebendig sein, wie seine Mitglieder mitwirken. In diesem Sinne hoffe ich auf eine gute Verbindung,

Eure Obfrau Maria Deutsch



Bildung - neu erfinden?

Kürzlich ist ein bemerkenswertes Buch (in portugiesischer Sprache) von Muniz Sodre', Prof. an der Universität Rio de Janeiro, erschienen mit dem Titel: „**Bildung neu erfinden: Vielfalt, Entkolonialisierung und Netzwerke.**“ Darin analysiert der Autor die verschiedenen Strömungen in Pädagogik und Bildung, von der griechischen paideia bis zum Bildungs- Weltmarkt, in dem die Schule zu einem Wirtschaftsunternehmen und einem Marktplatz im Dienst der Weltbeherrschung umorganisiert werden soll. Die moderne „Bildungs- und Informationsgesellschaft“ soll im Sinne eines kognitiven Informations-Kapitalismus eine neue und weitere Grundlage für Kapitalanhäufung bilden.

Alles ist schon zum Kapital geworden: Naturkapital, Humankapital, Kulturkapital, Sozialkapital usw. Dahinter verbirgt sich eine Monokultur mechanischen Wissens, das sich als „Wirtschaft des Wissens“ im Dienste des Marktes ausdrückt. Damit wird ein Einheitsdenken forciert, wie es gerade von Nordamerika aus die ganze Welt überschwemmt, indem die USA mit ihrem Lebensstil, ihren Formen von grenzenloser Produktion und Konsum, ihrer hemmungslosen Marktwirtschaft in der ganzen Welt interveniert und Kriege führt, um ihre imperiale Hegemonie weltweit zu sichern. Europa ist leider viel zu sehr in deren Schlepptau. Erziehung verliert immer stärker ihren bildenden Charakter.

Bildung müsste vielmehr heißen: lernen zu wissen (Theorie) und danach zu handeln (Praxis), lernen gemeinsam (solidarisch) am Aufbau einer gerechteren und menschenwürdigeren Welt zu bauen, getragen von der Achtsamkeit und Wertschätzung für alles Leben, für die ganze Schöpfung. Diese Art von Bildung müsste man übrigens nicht neu erfinden – im Bildungsauftrag des Volksbildungswerkes St. Martin ist sie zutiefst verankert. In diesem Sinne auf bewährtem Weg mutig in die Zukunft.

Hofrat Dir. MMag. DDr. Martin Schmiedbauer, St. Martin



Erfolgreicher Abschluss des 13. Pflegehelferkurses in Schloss Stein

Absolventenzeitung Schloss Stein - Oktober 2012

Ein erfolgreiches internationales Projekt ...



... findet seinen Abschluss!

Im feierlichen Rahmen konnte nun das EU-Projekt mit dem Thema „**Jugend is(s)t in Bewegung**“ an der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft abgeschlossen werden. Das Programm wurde von der Instrumentalmusikgruppe und der Tanzgruppe umrahmt und noch einmal ließ man die Höhepunkte des Projektes Revue passieren. Anschließend erwartete die Gäste ein festliches Mittagessen, das von den Schülerinnen der 2. Klassen zubereitet wurde.

Seit Oktober 2010 arbeiteten SchülerInnen aus unserer Schule mit ihren PartnerInnen aus Hoyo de Manzanares/Madrid in englischer Sprache an verschiedenen Themen der gesunden Ernährung und des Sports zusammen. So konnte unter anderem die gesunde Jause in den Schulalltag implementiert sowie Bewegungseinheiten verstärkt im Unterricht eingesetzt werden.

Ein besonderes Highlight stellte während dieser Zeit der Besuch des

Partnerlandes Spanien dar. Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit zwei Wochen in der Familie der spanischen Partnerin/des spanischen Partners zu leben und dadurch einen Einblick in die Lebensweise und Kultur eines anderen EU-Landes zu gewinnen. Die Erkundung der Stadt Madrid, die Besichtigung der historischen Metropolen Toledo und Segovia zählten ebenso zum Programm wie verschiedene sportliche Aktivitäten.

Neben den kulturellen Höhepunkten wurde auch der Unterricht besucht und die Schüler hatten die Möglichkeit, spanische Tänze, wie den Flamenco kennen zu lernen und selbst zu erproben. Die Verständigung erfolgte in englischer Sprache, was zu einer wesentlichen Verbesserung der Sprachkenntnisse beitrug und generell das Interesse an Fremdsprachen weckte. Nicht zuletzt haben sich durch dieses Projekt aber auch **länderübergreifende Freundschaften** entwickelt.

Ing. Reinhild Pfeiffer

Werde auch DU Mitglied beim Absolventenverein!

Dieser Ausgabe liegt ein Zahlschein bei, mit dem wir Sie höflich an die Überweisung des Mitgliedsbeitrages erinnern!
Herzlichen Dank für die pünktliche Einzahlung.

Der **Absolventenverein** der **FS Schloss Stein** versteht sich als Bindeglied zwischen Schule und AbsolventInnen. **Für einen Jahresbeitrag von 10 Euro bieten wir unseren Mitgliedern regelmäßige Informationen und News aus der Schule (2 Absolventenzeitschriften /Jahr), Weiterbildungsprogramme und Kurse, 1 Absolvententag im November - Organisation und Betreuung von Jahrgangstreffen, und 1 Wellnesswochenende im Frühjahr!**

Sollten Sie Ihren Mitgliedsbeitrag noch nicht beglichen haben, so steht Ihnen nachstehende Bankverbindung zur Verfügung: Südoststeir. Sparkasse AG Feldbach, Kto.: 1800011635, BLZ 20809.



Ein feines Menü Einfach zum Nachkochen

Für 4-5 Portionen



CREMESUPPE VOM OSTSTEIRISCHEN SPARGEL



50 g Butter
2 El Mehl
¼ l Milch
¾ l Spargelsud
Salz, Pfeffer, Muskat
½ kg Spargel
1/8 l Obers
Einlage:
Toastbrot od. Semmeln
Butter
Salz

- Spargel schälen, die Schalen gründlich waschen und mit ca. 1 l Wasser, ½ Kl. Zucker, 1 Kl. Salz u. etwas Butter ca. 10 min kochen, abseihen und den Sud für die Suppe verwenden.
- Butter zerlassen, Mehl kurz anschwitzen lassen, – Mehl soll keine Farbe nehmen.
- Mit Milch und Spargelsud aufgießen, gut durchrühren, würzen, Spargelstücke dazugeben, 15 min köcheln lassen.
- Suppe pürieren, abschmecken. Mit Schnittlauch servieren. Mit Obers verfeinern

Einlage: gekochte Spargelspitzen oder:

- Brot in kl. Würfel schneiden, in Butter rösten, salzen, bei Tisch in die Suppe geben.

HÜHNERFILET MIT GEMÜSEKRUSTE

4-5 Hendlfilets
Salz, Pfeffer
Gemüsekruste:
1 Karotte
50 g Sellerie
1 Frühlingszwiebel
Petersilie, Salz, Pfeffer
1 El. Mehl, 1 Ei
2 El. ger. Käse

- Filets salzen, pfeffern, beidseitig in wenig Öl anbraten
- Filets in eine gefettete Auflaufform legen
- Rohr auf 200°C vorheizen
- Karotte u. Sellerie fein reiben, Frühlingszwiebel u. Petersilie fein schneiden.
- Gemüse mit Mehl, Ei u. Käse vermengen, würzen
- Masse auf Hendlfilets verteilen, gut andrücken
- Im Rohr ca. 15-20 min überbacken.

TOMATEN-ZUCCHINIRAGOUT

½ Zwiebel,
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zucchini
1 kleine Dose Tomaten in Stücken
Salz, Pfeffer, Basilikum
Prise Zucker



- ½ Kl. Mehl zum Stauben
- Zucchini gut waschen, abtrocknen, in 1 cm große Würfel schneiden
 - Zwiebel u. Knoblauch fein hacken, in 1 El. Butter andünsten
 - Zucchini dazugeben, kurz anrösten
 - Dosentomaten dazugeben, würzen, köcheln, bis die Zucchini bissfest sind.
 - Mehl darüber streuen, einrühren, 1 x aufkochen lassen, abschmecken.

KARTOFFELWEDGES

6-8 Kartoffeln
Salz, Grillgewürz
Öl



- Kartoffel schälen, in Spalten teilen, mit Salz, Grillgewürz u. Öl vermischen
- Auf gut geöltem Backblech im Rohr 45 min bei 200°C garen.
- Öfters umrühren.

ERDBEERTÖRTCHEN

Biskuit:
3 Eiklar
40 g Kristallzucker
3 Dotter
40 g Staubzucker
90 g Mehl
1 El. Kakaopulver
Creme:
¼ l Joghurt
100 g Zucker
1 Kappe Cointreau
300 g pürierte Erdbeeren
6 Blatt Gelatine
¼ l geschl. Obers



- Schnee mit Zucker ausschlagen
- Dotter und Zucker schaumig rühren
- Mehl und Schnee unterziehen
- Halbe Masse dunkel färben
- Schräg aufdressieren (hell-dunkel im Wechsel), backen
- In 4 cm breite Streifen schneiden, in Ringformen geben
- Joghurt mit Zucker und Erdbeeren verrühren
- Gelatine dazu, Obers unterheben, kurz kalt stellen
- In Formen füllen, über Nacht kühlen, anrichten
- Mit Fruchtsoße und Oberstuf anrichten

*Gutes Gelingen!
Geseignete Mahlzeit!*

Ing. Helga Schwarz und Ing. Maria Feix



Das Wort der Leiterin

Wer hat sie nicht gelesen, die Rede des amerikanischen Lehrers, die er an seine Schüler am Ende der Highschool Ausbildung hielt. Worin zu lesen ist: „Ihr seid nichts Besonderes, seid nichts Außergewöhnliches ... doch auch: „Träumt groß. Arbeitet hart. Denkt selbstständig!“ „Erklimmt die Berge nicht, um dort eine Flagge zu hissen, sondern wegen der Herausforderung und damit ihr die Welt sehen könnt, nicht damit die Welt euch sieht“ (David McCullough – Lehrer aus Leidenschaft).

Bei uns an der Fachschule Schloss Stein wurden die Erfolge der SchülerInnen würdig gefeiert, aber auch darauf hingewiesen, dass es sich lohnt, ein Ziel zu haben und dieses rechtzeitig mit Kraft und Ausdauer zu verfolgen. Vieles konnte im vergangenen Schuljahr trotz Großbaustelle geleistet werden. Man wächst auch mit den Herausforderungen. Abgesehen von den hervorragenden Leistungen unserer Erste Hilfe Gruppe im Landes- und Bundeswettbewerb (siehe Beitrag auf Seite 9), den sportlichen Erfolgen beim Sporttag in Schielleiten, konnten **9 Schülerinnen dieses Schuljahr mit ausgezeichnetem Erfolg abschließen.** Besonders erfreulich ist, dass heuer erstmals alle Absolventinnen der 3-jährigen Fachschule den **Facharbeiterbrief für das Ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement** erhalten werden. Von den 22 Schülerinnen der 3. Klasse, konnten 12 die Ausbildung zur Heimhilfe mit Erfolg und 2 sogar mit Auszeichnung absolvieren, 8 Jugendliche legten den Berufsabschluss zur Kinderbetreuerin ab, wobei 5 mit ausgezeichnetem Erfolg abschlossen. 5 Betriebsdienstleistungskauffrauen werden sich nach absolviertem Praktikum im 4. Ausbildungsjahr dem Fachgespräch am WIFI Stmk. stellen und damit ihre Berufsberechtigung erhalten.

Auch die **Zusatzqualifikationen** wurden heuer mit 4 Auszeichnungen und einem sehr guten Erfolg für die Wirtschaftsassistentinnen und 7 erfolgreichen Abschlüssen für die Bürofachkräfte im medizinischen Bereich absolviert.

Aus diesem „Abschlussbericht des Schuljahres 2011/12“ ist zu erkennen, dass Jugendliche in der Lage sind, sogar mehrfach großartige Leistungen zu erbringen, wenn sie entsprechend begleitet, gefordert und gefördert, motiviert und wertgeschätzt werden. Und ihnen Unmögliches zugetraut wird, damit das Mögliche erreicht werden kann. Vorausgesetzt der persönliche Wille zur Leistung ist vorhanden.

Übernehmt Verantwortung und verfolgt eure Ziele!

„Lehrer aus Leidenschaft“ wie sie auch an unserer Schule tätig sind, leisten dieses weit über das Maß ihrer Lehrverpflichtung hinausgehende Engagement, im Dienst an der Jugend und unser aller Zukunft. Die Ermutigung, „denkt selbstständig, arbeitet hart, stellt euch den Herausforderungen, übernehmt Verantwortung und verfolgt eurer Ziele, damit ihr ein glückliches und erfülltes Leben zu eurem und zum Wohle aller führen könnt“, möchte ich unseren frisch gebackenen AbsolventInnen gerne mit auf ihren Weg gegeben.

Alles Gute! Eure Rudolfine Praßl

GlückWunsch

Hier seht ihr ein Foto unseres Sohnes **Stefan.**

Er wurde am 22. Juli 2012 im Lkh Hartberg geboren. Stefan wog 3950 g und war 55 cm groß. Martin und ich freuen uns riesig über unseren kleinen Schatz! **Andrea Herbst (Schuljahre 2000 - 2003)**



Doppeltes Glück mit Sophie und Jessica!

Manuela Frühwirth (2000-2003) und Andreas Fastl dürfen sich über doppeltes Familienglück freuen. Ihre eineiigen und entzückenden Zwillinge **Sophie und Jessica** erblickten am 21. 1. 2012 im LKH Graz gesund und munter das Licht der Welt. Sophie kam als Erste um 18.32 Uhr mit 1360 Gramm und 40 Zentimetern zur Welt gefolgt von Jessica um 18.33 Uhr mit 1760 Gramm und 44 Zentimetern. Die Mädchen sind die ersten Kinder der stolzen Eltern und die Freude über ihre Ankunft ist dementsprechend groß. Sie sind in Grasdorf bei Jagerberg zu Hause.

Ein Betrieb stellt sich vor:

Weinbau Strempf



Weinbau & Ferienwohnungen

Es freut mich sehr, dass ich auf diesen Weg mich und unseren Betrieb vorstellen darf.

Mein Name ist **Heidemarie Strempf (geb. Lang)**. Ich wohne in Prebendorf in der Gemeinde Ilztal, und besuchte von 1983 – 1985 die zweijährige ländliche Hauswirtschaftsschule Schloss Stein.

Nach meiner Schulzeit half ich in der elterlichen Nebenerwerbslandwirtschaft mit. 1988 heiratete ich und habe mit meinem Mann Berthold zwei Kinder im Alter von 22 und 19 Jahren. Mein Mann ist hauptberuflich Klärwart in unserer Gemeinde. 2006 übernahmen mein Mann und ich die elterliche Landwirtschaft, die wir im Nebenerwerb führen.

Unser Betrieb hat die Schwerpunkte **Weinbau, Speisekartoffel und Ölkürbis**. Wir verkaufen unsere Produkte zum Großteil ab Hof, was den Vorteil des Kontakts zum Kunden hat.

Seit vorigem Frühjahr haben wir noch einen weiteren Betriebszweig dazubekommen. Wir haben unser altes Kellerstöckl am Prebendorfberg renoviert und zu einer Ferienwohnung umfunktioniert. Nach dreijähriger Renovierungsarbeit konnten wir voriges Jahr zu Pfingsten unsere ersten Gäste in der Ferienwohnung begrüßen. Im ehemaligen Weinkeller unseres Kellerstöckls haben wir zudem einen Raum für Veranstaltungen oder kleinere Feiern bis zu 40 Personen eingerichtet. Auch dieser Raum wird gerne genutzt.

Es macht mir viel Freude, die Ferienwohnung und den ehemaligen Weinkeller für unsere Gäste liebevoll einzurichten und zu dekorieren. So hoffen wir auf noch viele nette Gäste.

Gerne denke ich an die Schulzeit in Schloss Stein zurück, die mir auch eine Lebensschule war. Ich möchte hiermit auch alle ehemaligen Schulfreundinnen grüßen und sie einladen, uns einmal zu besuchen.

Eure Heidi

Mail: strempf.weine@gmx.at,
Web: www.weinbau-strempf.at



Aus dem SchulLeben

SommerSportSpiele 2012



Die diesjährigen SommerSportSpiele der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Schielleiten waren für uns sehr erfolgreich. So konnten im Leichtathletik-Dreikampf Mannschaftswettbewerb **Nicole Fischer, Romy Remling und Janine Promitzer** den **3. Gesamtrang** belegen.

Im Einzelbewerb dieser Disziplin waren **Nicole Fischer und Romy Remling** in ihrer Altersgruppe wieder sehr erfolgreich. Auch hier belegten sie jeweils den 3. Rang.

Die Staffel über 4x400m durfte sich über den 2. Gesamtrang freuen. **Romy Remling** war neben ihren 3 Kolleginnen **Annelies Fink, Katharina Sundl und Jennifer Uller** maßgeblich an der guten Platzierung beteiligt.

FOL Monika Lafer



1. Platz im Erste-Hilfe- Bundeswettbewerb

Beim diesjährigen 13. Erste Hilfe-Bundesbewerb am Maltschacher See in Kärnten erreichte das Team unserer Fachschule den hervorragenden 1. Platz in der Kategorie Gold.

Mit 99,8% der erreichbaren Punkte ließen **Jasmin Veit, Marlene Konrad, Anne Fink, Lisa Reiss und Gruppenleiterin Jennifer Uller** die Teams aus den verschiedenen Bundesländern weit hinter sich. Souverän bewältigten sie die 10 Stationen, in denen sowohl theoretische Kenntnisse als auch die praktische Umsetzung der Ersten Hilfe in dargestellten Unfallsituationen gefragt waren. Vorbereitet und trainiert wurde das Team von Ing. Helga Schwarz, Ing. Christine Fink und FOL Monika Lafer.

Dieses tolle Ergebnis zeigt, dass die Ausbildung durch das engagierte und kompetente Lehrerteam in Zusammenarbeit mit motivierten Schülern immer wieder zu besonderen Erfolgen führt.

Als besondere Überraschung lud Herr **Michael Praßl, Abgeordneter zum Nationalrat**, das Erste-Hilfe-Team am 26. Juni nach Wien zu einem Besuch im Parlament inklusive Mittagessen ein. Die Schülerinnen waren sehr beeindruckt und genossen den Aufenthalt in der Bundeshauptstadt.

Ing. Helga Schwarz



GartenTipp



Der Herbstzauber macht sich bereit!

Die Saison klingt aus, die sommerlichen Balkonpflanzen haben sich verausgabt und kühle Nächte drosseln die Blühfreudigkeit. So wird es Anfang September Zeit für einen Tapetenwechsel auf dem Balkon und in den Gärten.

Im Herbst erobern Pflanzen wie Winterastern, Besenheide (Erika), Margeriten, Scheinbeere, Efeu, Stiefmütterchen die Kübel und Kästen des Balkon- und Vorgartens, sondern auch Gehölze, Stauden und Gräser und einige wenige Zwiebelblumen. Die Auswahl der Arten wird durch ihre herbstliche Schönheit bestimmt. Herbstfärbung, Früchte und späte Blüten unterstützen das Fest der Farben.

Sämtliche im Frühjahr blühende Pflanzen wie z.B. Narzissen und Tulpen werden im Herbst in die Erde gesetzt und erfreuen uns als erste Frühjahrsboten nach dem kalten Winter.

Zimmerpflanzen, die den Sommer im Garten oder auf der Terrasse verbracht haben, gehören unbedingt wieder ins Haus, bevor der erste Frost kommt.

Der Herbst eignet sich perfekt, um die Rosen zurückzuschneiden. Hier werden die Triebe vor dem Anhäufeln auf 30 cm zurückgeschnitten. Der eigentliche Schnitt erfolgt im Frühjahr nach dem Abhäufeln. Mit Vlies oder Reisig werden die Rosen dann vor dem Frost geschützt. Diesen Schutz sollten Sie bei allen frostempfindlichen Pflanzen vornehmen.

Mit diesen einfachen Tipps für die Bepflanzungen und Überwinterungen werden Sie im nächsten Jahr wieder Freude mit Ihrem Garten haben.



Unsere heurigen SchülerInnen

1.A



1.B



1.C



2.Jg



Absolventen Porträts



Manuel Wurzinger

„Ich geh mit einem Lachen an die Arbeit und mit einem Lachen von der Arbeit“, erzähle ich immer wieder ganz stolz, wenn ich gefragt werde was/wo ich arbeite. Oftmals bekomme ich dann die Frage gestellt, wo es denn so etwas gibt, dass Arbeit zum Lachen bringt und ich antworte: „ganz einfach – im Seniorenheim natürlich“. Ich, **Manuel Wurzinger**, bin schon seit ca. 2 Jahren als **Pflegehelfer** im Seniorenheim Zach (Oedt, in der Nähe von Feldbach) tätig und kann dadurch meinen Traumberuf ausüben. Den notwendigen Wissensgrundstock habe ich während meiner dreijährigen Schulzeit in Schloss Stein - St. Martin (2006-2009) mitbekommen. Im Laufe dieser drei Jahre war ich nicht nur beim Kochen und Nähen und Erlernen von Fachwissen voll begeistert, sondern absolvierte zusätzlich auch die Ausbildung zum **Wirtschaftsassistenten** sowie zum **Heimhelfer**. Diese Qualifikation zum **Heimhelfer** hat mir nicht nur viel Freude bereitet, zusätzlich dazu wurde ich in meiner Berufswahl bestätigt. Ich erlernte und erfuhr Grundkenntnisse im Umgang mit HeimbewohnerInnen und wurde mir sicher, dass ich die Ausbildung zum **Pflegehelfer** in Schloss Stein (in Zusammenarbeit mit der Schule für psychiatrie Gesundheits- und Krankenpflege Graz - LSF) absolvieren möchte. Nach einem Jahr war die theoretische Ausbildung fertig und diese wurde mit einem Praktikum abgeschlossen. Der Kontakt und Umgang mit den HeimbewohnerInnen und deren Pflege bereiten mir immer wieder große Freude. Wenn auch nur ein Lächeln zurück kommt, bestätigt es mir wieder und wieder, dass die Tätigkeit als **Pflegehelfer** einfach mein Traumberuf ist. Daher empfehle ich jeden Jugendlichen, mindestens ein Jahr in Schloss Stein zu absolvieren, um von den wesentlichen Grundkenntnissen in vielen unterschiedlichen Bereichen, aber auch von den Berufsausbildungen profitieren zu können.

Sandra Siegl

Ich arbeite derzeit in einem Hotel in **Shanghai**. Zu diesem Job bin ich dank meiner Berufsschullehrerin gekommen. Sie fragte mich, ob es mich interessieren würde, im Ausland zu arbeiten. Kaum hatte ich ja gesagt, leitete sie schon alles in die Wege. Mit Hilfe des **Konfuziusinstitutes Graz** - durch Dr. Chen - und in Verbindung der Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg, bekam ich die Möglichkeit und große Chance in Shanghai ein **Internship** zu absolvieren.

Ich arbeite im **Front Office Management** als „**Guest Relation Officer and Information**“ und spreche sehr viel mit den Gästen. Besonders mit jenen, die aus anderen Ländern kommen und kein Chinesisch können. Die meisten Mitarbeiter hier sprechen kein Englisch.

Dabei arbeite sehr intensiv mit dem Assist. Manager zusammen, wie z. B. das Kontrollieren von Check-In- und Check-Out-Listen, Zimmerkontrollen, Housekeeping Report checken und Informationen über das Hotel und Umgebung weitergeben. Aber das Wichtigste an meinem Job ist die Kommunikation mit unseren Gästen. Ihnen weiterhelfen in allen Fragen, egal ob es das Hotel betrifft, ob es der Weg zum Zimmer oder zum Restaurant ist oder ob es sich um Fragen der Stadt Shanghai handelt. Ich gebe Tipps zum Sightseeing, welche Möglichkeiten der öffentlichen Verkehrsmittel bestehen, usw.

Ich habe sehr nette Kollegen, die mich sehr gut im Team aufgenommen haben und sich bemühen, mit mir Englisch zu sprechen. Für sie ist es auch eine neue Erfahrung, eine Steirerin hier zu haben. Mit meinen Freunden hier habe ich beschlossen, ihnen bei der Auffrischung ihrer Englischkenntnisse behilflich zu sein und im Gegenzug möchten sie mir die chinesische Sprache beibringen. Aber Chinesisch ist wirklich schwer zu lernen, vor allem die Aussprache. Es ist hart. Aber ein paar Wörter spreche ich mittlerweile schon.



Ich darf hier im Hotel in einem wunderschönen Zimmer wohnen. Mittlerweile sind schon ein paar Wochen vergangen und ich habe mich hier sehr gut eingelebt. Der Anfang war echt hart. Anderes Land, andere Kultur, andere Leute und andere Sprache. Und vor allem ist alles hier so riesengroß. Da verläuft man sich am Anfang. Sich hier zurecht zu finden braucht ein wenig Zeit. Aber das funktioniert schon recht gut. Es wird immer besser, wenn man sich schon mit den Bus- und Metrolinien auskennt.

Ich genieße die Zeit hier in vollen Zügen, bin sehr dankbar, dass ich diese Chance bekommen habe, nach Shanghai zu gehen und neue Erfahrungen sammeln zu können. Die kann mir keiner nehmen. Es ist eine tolle Lebenserfahrung und für meinen weiteren Lebensweg auch sehr wichtig.

Ganz liebe Grüße aus Shanghai! Sandra Siegl

EIN.BLICK IN UNSERE NEUE SCHULE!

Tag der offenen (Schul)Tür

Samstag, 10. 11. 2012, 10-14 Uhr

Schulinformation um 10 Uhr

11:30 Uhr

12:30 Uhr

Sonntag, 11. 11. 2012, 13 - 17 Uhr

einblick



Nimm
ein.blick

Schloss Stein
wurde umgebaut!
Kommt und schaut!

