

MIT TEILUNGEN

März 2019



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



Einladung

40 JAHRE KINDERGARTEN UND PFLANZENTAUSCHMARKT SCHLOSS STEIN LANGE NACHT DER SCHULE



SAMSTAG, 4. MAI 2019, AB 14:00 UHR

Begegnungstag im Garten

**DO, 6. JUNI 2019
19:00 - 22:00 UHR**

Du bist herzlich eingeladen!



Das Wort der Obfrau

Liebe Absolventinnen und Absolventen
der Fachschule Schloss Stein!

In den Grundstrukturen unseres Seins ist festgelegt, dass wir uns erfüllen sollen: vollkommen in Erscheinung zu treten und für die Welt sichtbar zu werden. Mit dieser Sichtbarkeit meinen wir alle Fähigkeiten, Talente, Absichten, Wünsche und Persönlichkeiten. All diese Faktoren machen uns aus und sind uns in unserem Wesenskern mitgegeben. Das Jahr 2019 bietet in besonderer Maße Umsetzungs- und Erfüllungsgelegenheiten. Durch die kosmischen Einflüsse der Planeten werden all unsere Entwicklungen beflügelt. Wenn sie gerade daran arbeiten, mitfühlender zu werden, wird ihnen diese Aufgabe leichter von der Hand gehen. Haben Sie vor, Ihr Leben von Grund auf zu ändern, ist nun die beste Zeit dafür. Alles was Sie 2018 gesät haben, wird im Jahr 2019 Entfaltung und Fülle erleben. Setzen Sie sich Ziele. Egal ob imaginäre, materielle oder emotionale Ziele. Doch vergessen Sie eines nicht. Seien Sie bei allem, was sie machen und tun, mit Herz dabei. Ziele und Vorhaben, die nicht der Liebe Ihres Herzens entspringen, haben es sehr viel schwerer auf dieser Welt.

„Im Leben sind überall wunderschöne Augenblicke versteckt. Man kann sie jedoch erst erkennen, wenn man bereit ist sein Herz zu öffnen.“

*Einen schönen Frühlingsbeginn
Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak*



Zum 3. Mal fand die Auftaktveranstaltung des Herbst-Winterprogramms „Familien Bildung ist uns was wert“, in der Fachschule Schloss Stein statt. Zum Thema „Gefühlschaos Pubertät“ referierte die Vortragende Frau Dr. Luise Hollerer und stellte fest: „Die Welt steht Kopf“, alles ist in Veränderung, im Kopf regiert das



Land sCHAFFT Leben

Geben wir Lebensmitteln wieder mehr Wert!

Mehr als eine Tonne Essen und Getränke nehmen wir Österreicher pro Jahr zu uns. Lebensmittel sind unser Treibstoff, unser Antrieb. Oft ist uns das aber gar nicht bewusst. Wir gönnen uns viel - Urlaube, Handys, Kinobesuche. Und sparen ausgerechnet bei der Ernährung.

Dass wir damit eine große Verantwortung für uns selbst, die Umwelt, Tiere und unsere Mitmenschen missachten, vergessen wir viel zu oft. An unserer Kaufentscheidung hängt viel dran - wie die Tiere gehalten werden, ob auf die Umwelt geachtet wird und wie es jenen Menschen geht, die Lebensmittel erzeugen und verarbeiten.

Um genau das wieder ins Bewusstsein der Menschen zu rufen, gibt es unseren Verein „Land schafft Leben“. Wir zeigen neutral und ohne zu werten, wie Lebensmittel erzeugt werden. Nur, wenn man viel über Lebensmittel weiß, kann man vorm Regal, im Wirtshaus und in der Kantine eine bewusste Kaufentscheidung treffen. Wissen über Lebensmittel ist Macht beim Einkauf. Auf unserer Webseite www.landschaftleben.at sind alle Informationen zu österreichischen Lebensmitteln frei zugänglich. Menschen ohne direkten Bezug zur Landwirtschaft haben oft nur Werbebilder und Skandale im Kopf. Wir zeigen die Realität, mit allen kritischen Themen und österreichischen Besonderheiten. Als Diätologin obliegt mir bei „Land schafft Leben“ der Bereich Gesundheit. Wir zeigen,



Christina Scharfetter

inwieweit uns welche Lebensmittel gut tun und wie wir in der Küche am besten mit ihnen umgehen.

Wir räumen mit Vorurteilen auf und geben wertvolle Tipps. Für Bauern, die selbst tagtäglich und unermüdlich wertvolle Lebensmittel erzeugen, lohnt sich übrigens genauso ein Blick auf die „Land schafft Leben“-Webseite. Wie unser Obmann Hannes Royer, der selbst Bergbauer in Schladming ist, immer wieder sagt: „Wir müssen bei uns selbst anfangen und in unseren eigenen Kühlschrank schauen.“

Ich würde mich freuen, wenn ihr „Land schafft Leben“ als Informationsquelle nutzt und weiterempfiehlt. Da unsere Videos und Texte neutral gestaltet und keine Werbung sind, sind sie auch in Schulen sehr beliebt. Wir halten euch gerne über Facebook, WhatsApp, Youtube und unseren Newsletter am Laufenden. Oder ihr werdet Mitglied und erhaltet alle Informationen aus erster Hand.

Mag. Christina Scharfetter, BSc
*(Diätologin und
Gesundheitswissenschaftlerin,
Land schafft Leben)*

Familien-Komm-Pass!

totale Gefühlschaos. So fühlt sich das Leben junger Menschen in der Pubertät an.

Doch wie mit dieser völlig neuen, unbekannteren Situation umgehen?

Frau. Dr.ⁱⁿ Luise Hollerer, Gesundheitspsychologin und Lehrende an der KPH Graz, hob die große Bedeutung der Begleitung der Jugendlichen durch die Eltern hervor, die Notwendigkeit der Auseinandersetzung mit Problemen sowie der Vermittlung von Werten. Eltern sind gefordert zu leiten, zu verhandeln und einzufordern, Halt zu geben und selbst Haltung zu zeigen. In der Zeit der Orientierungslosigkeit brauchen Jugendliche Herausforderungen um sich selbst zu spüren, um zu erfahren, ich bin zu etwas gut. Puber-

tierende erleben die totale Veränderung in körperlicher, seelischer und sozialer Hinsicht, sie durchleben Identitätskrisen bis hin zur „Arbeitslähmung“ und Verschiebung der Zeitperspektive. Und sie haben es nicht leicht, in Zeiten der sozialen Medien, ihre eigene Identität zu finden und zu verteidigen.

Durch viele praktische Beispiele konnte Fr. Dr. in Luise Hollerer den zahlreichen Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen vermitteln, dass es sich um eine sehr lohnende Aufgabe handelt, sich den Herausforderungen zu stellen. Sie machte den Anwesenden Mut, dieser Zeit mit Liebe und Gelassenheit zu begegnen.



Das Wort der Leiterin

Was wirklich zählt

*Wenn du mitunter traurig bist,
es mag sein vielleicht,
weil das Geld nie reicht,
dann sag' dir, dass da manches ist,
was der reichste Mann
sich nicht kaufen kann.*

*Es gibt: Sehnsucht! Träume!
Nachts das Rauschen der Bäume!
Es gibt: Treue! Freunde!
Jemand, der zu dir hält!
Was wirklich zählt auf dieser Welt,
bekommst du nicht für Geld!*

Wer kennt ihn nicht, diesen Songtext von Udo Jürgens aus dem Jahr 1988? Aber was zählt wirklich für uns im Leben?

Eine kleine Umfrage an unserer Schule hat ergeben:

* dass für unsere Jugendlichen in erster Linie Familie und Freunde zählen. Danach kommt: „glücklich sein, sich selbst akzeptieren, an sich glauben, Offenheit, Vertrauen, Aufmerksamkeit, gute Ausbildung, Hilfsbereitschaft, Personen die mich unterstützen....“

* Die Erwachsenen an unserer Schule sehen positive Beziehungen, Ziele zu haben, Gesundheit, anerkannt und geschätzt zu werden, aber auch folgende Fragen als wesentlich: Was bewirke ich mit meinem Tun? Übernehme ich Verantwortung? Habe ich mich weiterentwickelt? Was ist durch mich heute besser geworden?

Zusammenfassend möchte man meinen, zählt für alle Altersgruppen im Wesentlichen das Zusammenleben in Achtsamkeit, Liebe, Dankbarkeit und Mitgefühl. Dem Wesentlichen im Leben wieder einen größeren Platz einzuräumen, das ist nicht selbstverständlich, und es ist nicht klar und es ist nicht klein - es ist wichtig in unserem Leben. Wenn das gut ist und wenn ich das auch sehe, und wenn ich meine Sinne so schärfe, diese Dinge auch wahrzunehmen und zu spüren, dann wird mich das auch stark machen, um bei großen Fragen und Entscheidungen die Kraft zu haben, beharrlich nach Lösungen zu suchen.

Wenn es dazu Menschen gibt, die am „gleichen Strang ziehen“, werden Zufriedenheit und Glück noch größer sein.

„Bildung als Rohstoff – als Zukunftschance“ war und ist vielen Eltern seit jeher ein großes Anliegen als „Mitgift“ für ihre Kinder und deren Zukunft. Bildungseinrichtungen sind gemeinsam mit den Eltern und Erziehungsverantwortlichen zuständig, einen „guten Boden“ für die Bildungsfreude der jungen Menschen zu bereiten. Dabei erachte ich es als wesentlich, neben praxis- und problemlösungsorientierten Kompetenzen, die umfassende, ganzheitliche Menschenbildung zu sozialen, verantwortungsvollen, achtsamen und kritischen Bürgerinnen und Bürgern zu fördern.

Die Zukunft braucht mutige und kreative Zukunftsgestalter. Junge Menschen, die es gewohnt sind, Verantwortung zu übernehmen, für sich, für andere und für unseren Planeten!

Darum bemühen wir uns an der Schule.

Ich freue mich auf viele Begegnungen mit euch, herzlich
eure Rudolfine Praßl

Herzlichen Glückwunsch!

„Monde und Jahre vergehen, ein schöner Moment aber leuchtet ein Leben lang!“

Zum 60. Geburtstag gratulieren wir Frau Ing. Maria Sommeregger-Feix sehr herzlich!



Gratulation!

Unsere Obfrau Cinderella Viktoria Rubak (Jg. 2002-2004) und Claudia Pucher (Jg. 2005-2007) haben die Weiterbildung zum „Basalen und mittleren Pflegemanagement gemäß §64 Gesundheits- und Krankenpflegegesetz“ an der EMG Akademie Kalsdorf mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen.

25. Frauentag

Bei diesem Jubiläum freute sich das Organisationsteam Dir. Rudolfine Praßl, Bezirksbäuerin Maria Matzhold und Beraterin Anna Kandlbauer über den großen Besucherinnenandrang von „Jung und Älter“ aus dem ganzen Bezirk und die Anwesenheit von Landtagsabgeordneten Franz Fartek und Kammerobmann ÖR Günther Rauch. Die Geschäftsführerin von Green Care Österreich, Mag. Nicole Prop, ist überzeugt, „der Bauernhof mit seinen Menschen, Tieren und der Natur ist ein besonderer Lebens-, Bildungs- und Arbeitsort“.

Frau Mag. Christina Scharfetter ist überzeugt, „beim Einkauf geben wir den Produktionsauftrag für unsere Lebensmittel!“ Der Verein „Land schafft Leben“ bereitet Wissen über die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln zu informativen Videos auf.

„Selbstachtung braucht den Mut zur gesunden Grenze. Dazu gehört auch ein Nein ohne Schuldgefühle“, ermutigte die bekannte Expertin, Dr. Monika Wogroly, Psychotherapeutin und Buchautorin.



Ein *Betrieb* stellt sich vor:

Buschenschank Wesselowitsch



Unser vielseitiger Betrieb besteht aus Schweinemast, Kren- und Paprikaanbau und Buschenschankbetrieb.

Mit neuen Ideen und Freude kann ich mich in unserem Betrieb verwirklichen.

Mit der Paprikavielfalt entstand 2004 gemeinsam die Idee, in die Chutney-Herstellung zu gehen, um regional etwas Besonders anbieten zu können. Seitdem entstehen ständig neue Kreationen und Spezialitäten für unser vielschichtiges Sortiment. Gemeinsam mit meiner Mama und meiner

Schwester Marianne, die Aronia anbaut, entwickelte sich eine ganz neue Richtung. Unser Motto heißt: „Kren trifft Aronia!“

Somit war ein neues Chutney geboren, mit dem wir beim „Kren-Award“ 2018 den 3. Preis gewonnen haben.

Bei der Verleihung gab es ein freudiges Wiedersehen mit Frau Direktorin Rudolfine Praßl. Wir folgten der Einladung zum „Produzenten-Begegnungstag“, die wir dankend angenommen haben. Vor kurzem wurden wir beim Vulkanlandpreis in der Kategorie Kulinarik mit dem Produktpreis nominiert! Es ist ein Erfolgserlebnis, bei solchen Veranstaltungen dabei zu sein zu dürfen! Bei Chutney-Verkostungen in unserem Buschenschank freut es mich besonders, wenn von den Gästen das persönliche Feedback kommt.

Ich bin sehr froh darüber, dass ich mich in meinem Tun als Landwirtin verwirklichen kann!

Renate Wesselowitsch

(Jahrgang 1992-94)



Geboren in Kirchberg an der Raab am 02.04.1978. Wohnhaft in Siegersdorf 10, 8322 Studenzen.

Verheiratet seit 2004 mit Alois Kurzweil-Wesselowitsch.

Gemeinsame Kinder Sebastian und Fabian

Von 1984 bis 1992 besuchte ich die Volks- und Hauptschule in Kirchberg an der Raab. Danach habe ich mich entschlossen die 2-jährige FS

Schloss Stein zu besuchen, da ich schon immer Hofübernehmerin des elterlichen Betriebes werden wollte. Die Fachschule Schloss Stein war für mich eine fundierte Ausbildung für meinen Wunschberuf.

Anschließend sammelte ich bei verschiedenen Betrieben mit den Schwerpunkten Schweinezucht, Gemüsebau und Weinbau Erfahrung.



So konnte ich das neu erworbene Wissen in unseren Betrieb einfließen lassen. Von 1995 bis 1996 absolvierte ich den Betriebsleiterlehrgang in St. Martin, mit dem Facharbeiter als Abschluss und beendete somit meine Berufsausbildung. Nach dieser Zeit konnte ich schon sehr viel Neues in unsere Landwirtschaft einbringen.

Durch ständiges Interesse an Weiterbildung habe ich mich dazu entschlossen, von 1998 bis 2000 den Meisterkurs für das Ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement zu machen. Parallel dazu legte ich dem Meisterkurs für Landwirtschaft mit Abschluss im Jahr 2001 ab.

Mit neu gewonnenem Wissen konnte ich bei der Meisterinnenstraße auf der Grazer Messe bereits unsere veredelten Kürbiskernprodukte präsentieren.

Neben meiner Tätigkeit in der Landwirtschaft, legte ich die Berufsreifeprüfung im Jahr 2007 erfolgreich an der HLA für Landwirtschaft und Ernährung in Graz-Eggenberg ab.

Absolventen Porträt

Lukas Prem

(Jahrgang 2014-15)



Hallo, mein Name ist Lukas Prem und schon im Kindesalter wusste ich, dass ich einmal Koch werden möchte, denn beim Weihnachtskeksebacken und auch generell beim Kochen stand ich meiner Oma und meiner Mama immer schon gerne zur Seite. Es durfte also in der Küche nie etwas ohne mich geschehen.

So schnell vergeht die Zeit und schon ist die letzte Hauptschulklasse da ... aber was nun? Ich wusste noch immer ... ich will unbedingt Koch werden. Also schauten meine Mama und ich uns gemeinsam um eine Schule für das 9. Schuljahr für mich um. Durch ein paar Bekannte und gute Freunde hörte ich, dass es da gar nicht weit entfernt von uns eine Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft gibt. Zum Glück fand ich heraus, dass gleich zwei Wochen später ein „Tag der offenen Tür“ an dieser Schule stattfindet, wo ich die Schule dann etwas genauer unter die Lupe nehmen konnte. Nach einer mehr als ausführlichen Besichtigung entschied ich mich, mein 9. Schuljahr an der **Fachschule Schloss Stein** zu absolvieren. Nun muss ich sagen, dass mir mit dieser Schule nichts Besseres passieren hätte können, weil der umfangreiche Praxisunterricht, ob Kochen oder im landwirtschaftlichen Bereich und auch die ganze dazu gehörige Theorie mir wahnsinnig Spaß machten. Auch mit den Lehrerinnen kam ich super zurecht, habe mit vielen auch jetzt noch einen bestehenden Kontakt. Mit nur zwei weiteren Jungs in der Klasse waren wir ziemlich in der Unterzahl. Somit mussten wir auch den einen oder anderen Streit als „Hähne im Korb“ schlichten.

Was mir persönlich aber immer großen Spaß machte, denn so ist es nie langweilig geworden! Ich konnte echt einige gute Freundschaften mit Schülern und auch Lehrern schließen, die wie schon gesagt bis heute bestehen.

Ich bin bis heute sehr froh, dass ich diese Schule gewählt habe, weil ich so viel Hausverstand und Allgemeinwissen und noch viel mehr für mein weiteres Leben sammeln konnte.

Als ich dann eine fixe Lehrstelle bei **Haberl & Fink's** bekommen habe und mir klar war, dass ich nicht nur kochen, sondern auch kellnern möchte, begann im September 2015 meine Lehre zum Gastronomiefachmann. Aber ich wusste dann trotzdem, dass es mich eher in die Küche zieht, darum bin ich meistens dort anzutreffen. Da mir das Kochen bis heute noch Spaß macht und immer aufs neue Herausforderungen auf mich zu kommen, nahm ich in diesem Jahr am Lehrlingswettbewerb teil.

Dabei musste ich dann mein ganzes Können unter Beweis stellen... durch die beste Unterstützung meines Chefs und meiner Arbeitskollegen, habe ich durch nervenaufreibendes Training, dann überraschenderweise diesen Wettbewerb in der Kategorie „Koch“ mit dem 1. Platz belegt. Ich musste in nur vier Stunden Kochzeit ein 4-gängiges Menü für vier Personen zaubern. Aufgrund des enormen Zeitdrucks kam ich sehr ins Schwitzen, aber ich wusste, ich muss einfach alles geben, was ich bis jetzt aus meiner Lehre mitgenommen habe, um gut abzuschneiden. Aber zum Glück hat sich dann die Anstrengung gelohnt und ich wurde zum Sieger gekürt.

So, und nun stehe ich vor der nächsten großen Herausforderung. Mit dem 1. Platz nominierte ich mich für die Lehrlings-Staatsmeisterschaft in Salzburg, die Anfang Mai stattfindet. Also heißt es für mich gleich wieder Vollgas, weil es schon bald mit dem Training für den nächsten Bewerb los geht!!!!

Zum Abschluss... finde ich am wichtigsten, dass man an sich selbst glaubt, denn nur so kann man erreichen, was man sich im Leben als Ziel gesetzt hat. Auch ich weiß nicht, ob ich diesen Beruf ewig ausüben werde, aber so lange ich Freude daran habe, werde ich auf jeden Fall dabei bleiben.

JuniorSkills

Bereits seit 15 Jahren werden an der Landesberufsschule Bad Gleichenberg die „JuniorSkills“ – die Landesmeisterschaften für Tourismusberufe - veranstaltet. Die rund 30 TeilnehmerInnen im Bereich Küche, Service und Hotel- und GastgewerbeassistentIn lieferten sich ein spannendes Duell. Zwei ehemalige Absolventen der Fachschule, **Nina Ackerl** und **Lukas Prem**, setzten sich an die Spitze. Diese beiden AbsolventInnen, welche derzeit beim Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen eine Lehre zum Gastronomiefachmann/-frau absolvieren, stellen wir euch vor:

Nina Ackerl & Lukas Prem



Mein schulischer Weg:

2005 – 2009: VS Riegersburg

2009 – 2013: Sporthauptschule Feldbach

2013 – 2015: Fachschule für Land-und Ernährungswirtschaft
Schloss Stein

2015 – 2019: Lehre als Gastronomiefachfrau bei Gasthaus
Haberl & Fink's Delikatessen in Walkersdorf

Nach der Hauptschule musste ich mich entscheiden, entweder im sportlichen Bereich weiter zu machen oder nach Schloss Stein zu gehen, da ich Krankenschwester werden wollte, zog es mich nach **Schloss Stein**. Ich absolvierte die erste Klasse positiv und entschied mich, noch ein weiteres Jahr zu machen. Im zweiten Jahr wurde mir bewusst, dass es mich in die Gastronomie zieht. Schlussendlich begann ich im Sommer 2015 meine Doppellehre als Koch/Kellner bei Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen. Im Laufe der Zeit wurde mir bewusst, dass mir das Service besser gefällt als die Küche, weil es für mich jeden Tag eine neue Herausforderung ist, den Gästen ein Lächeln auf das Gesicht zu zaubern.

Im Jänner 2019 fanden in Bad Gleichenberg die „**Junior Skills**“ statt. Da ich immer neue Herausforderungen liebe, nahm ich teil. Am Ende des Tages war ich sehr überrascht, dass ich im Service den ersten Platz belegte. Damit qualifizierte ich mich für die Staatsmeisterschaften in Salzburg, die im Mai stattfinden. Mein Ziel ist es, den Österreichischen Sommelier zu machen und nach meiner Lehre ins Ausland zu gehen.

Die Ausbildung in Schloss Stein hat mir in meiner Lehre sehr geholfen und ist ein wichtiger Bestandteil meines Lebens. Ich hab mich in Schloss Stein sehr wohl gefühlt und hab auch viele Freunde gefunden.

Eure Nina Ackerl



Sein Portrait findest du auf Seite 5

Frühlings-Suppe

Brennnesselsuppe mit Butternockerln

für 4 Portionen (Allergene: A,C,G)

Zutaten Brennnesselsuppe:

1,00	Liter	Wasser
0,10	Kilo	Kartoffeln, mehlig
1,00	Zehe(n)	Knoblauch, Salz, Kümmel
0,10	Kilo	Blattspinat frisch
0,05	Kilo	Brennessel
5,00	EL	Schlagobers, Salz, Pfeffer

Zutaten Butternockerl:

0,05	Kilo	Butter
1,00	Stück	Ei(er)
0,05	Kilo	Mehl griffig, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Brennnesselsuppe: Wasser aufkochen. Kartoffeln schälen und vierteln. Im Wasser mit den Gewürzen kochen, bis sie sehr weich sind. Spinat und Brennnesseln waschen und nudelig schneiden. Zum Wasser geben. Kurz aufkochen lassen. Schlagobers dazugeben und abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch einmal aufschäumen.

Zubereitung Butternockerl:

Aus Butter und Ei einen Abtrieb bereiten. Das Mehl darunter rühren und würzen. Ca. 15 Minuten lang rasten lassen. Aus der Masse Nockerln formen. Im Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen.



Quelle: Theresa Hutterer

Ein *Herzlichen*
Glückwunsch!
is...
gewordene
Liebe.



Tobias Matzhold

wurde am 03.09.2018 geboren und war 50cm groß und 3420 Gramm schwer!

Sabrina Matzhold



Sebastian Matzhold

wurde am 21.12.2018 um 03.42 Uhr geboren und war 50 cm groß und 3640 Gramm schwer!

Claudia Matzhold



Wir - **Rabel Markus und Rabel Katharina, eh. Reindl** - haben am 28.07.2018 in Altenmarkt bei Fürstenfeld geheiratet! Ich besuchte die Fachschule Schloss Stein von 2000 bis 2003!

Blumenkönigin

Elisabeth Schweitzer



©Erwin Scheriau

Königin Elisabeth, Absolventin unserer Schule

So frisch in Amt und Würden, wie die Schnittblumen der steirischen Gärtner und Floristen ist die neue Blumenkönigin Elisabeth Schweitzer. „Es ist mir eine große Ehre“, freute sie sich bei der Krönung durch Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl. Sie hat eine Gärtnerlehre mit Matura abgeschlossen, weshalb sie auch ihrem Arbeitgeber dankte: „Die Gärtnerei Posch in Feldbach hat mich immer großartig unterstützt“. Blumen sind nicht nur ihr Beruf, sondern auch Hobby und Berufung: „Ohne Blumen wäre die Welt viel ärmer.“

Valentinsaktion

Der Valentinstag am 14. Februar ist für die Gärtner und Floristen der Start in die neue Saison, erklärt ihr Obmann Ferdinand Lienhart: „Denn heimische Tulpen, duftende Narzissenvariationen, liebevolle Anemonen und Ranunkeln oder bunte Primeln und Hyazinthen haben jetzt ihre Jahreszeit und bringen erste Frühlingsgefühle in die eigenen vier Wände.“ Dafür lässt man sich alljährlich eine Aktion einfallen. „Heuer erhalten alle 287 steirischen Gemeinden einen Blumengruß als Dankeschön, dass sie seit 60 Jahren beim Landesblumenschmuckwettbewerb mitmachen“, erklärt Königin Elisabeth. (2011/12)



Aschekreuz



Senioren Komm Pass



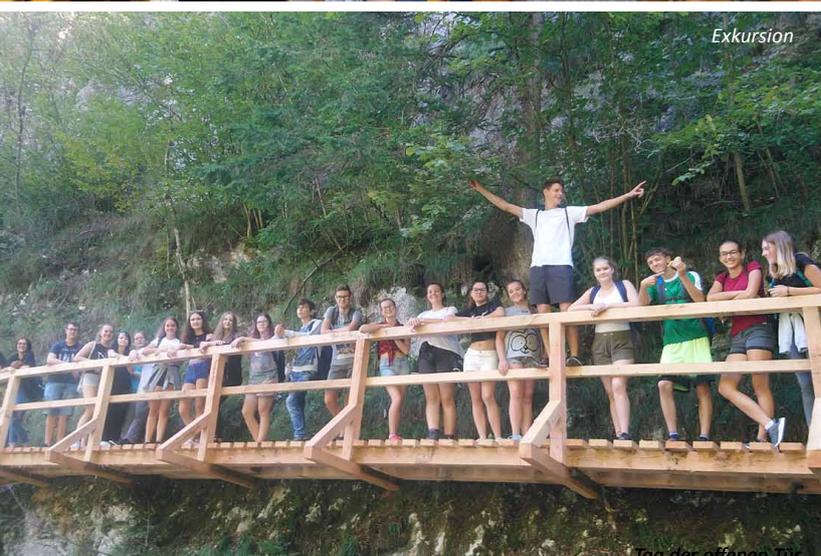
Jugendschutzvortrag



Tag der offenen Tür



Erntedankfest



Exkursion



Besuch vom Nikolaus



Impressionen
... einer lebendigen Schule!

Harald Rosenkranz



Frühling im Garten



Absolventen-Begegnungstag



Kindergartenkinder backen Kekse



Zeitzeugen-Projekt



Absolventen-Begegnungstag



Flagship-Products

Produzententag - Du bist, was du isst!

Unter dem Thema „Lebensmittel sind kostbar“ fand ein Produzenten – Begegnungstag an der Fachschule statt.

Dieser ermöglichte ein Kennenlernen der regionalen Lebensmittellieferanten, die ihre Betriebe vorstellten, damit Schülerinnen und Schüler erfahren konnten, wer hinter den Produkten steht und durch welchen Arbeitsaufwand sie entstanden sind.

„Frisch auf den Tisch“ heißt es in der Schloss Steiner Schulküche bei der täglichen Zubereitung der Speisen mit und für die Schülerinnen und Schüler. Weil es nicht nur eine gravierende Rolle spielt wie viel man isst, sondern auch WAS man isst, erfahren die Jugendlichen den richtigen Umgang mit wertvollen Lebensmitteln aus der Region im Schulalltag.

Eine aktuelle österreichische Gesundheitsstudie besagt, dass 3,4 Millionen Österreicherinnen und Österreicher Übergewichtig sind und dadurch nachhaltige Schäden des Herzkreislaufsystems, des Skelettes bzw. Diabetes Typ II entstehen. Entsprechend dem kompetenzorientierten Lehrplan und mit Unterstützung durch das Projekt „Gesunde Schule“ werden die Jugendlichen an unserer Schule für diese umfassende Thematik sensibilisiert und zu selbständigem, eigenverantwortlichem Handeln befähigt.

Die präsentierenden Lieferanten wurden mit einem kräftigen Applaus und mit selbstgebackenem Brot aus der Schloss Steiner Backstube bedankt.

Wenn Sie mehr über die Fachschule erfahren möchten, besuchen Sie unsere schul.kost.bar mittwochs in der Zeit von 13:00 bis 15:00 Uhr. Schulführungen sind auch möglich.



Schule in Bewegung



Seit September 2017 führen wir mit großer Freude das Projekt „Fit4Life-Gesunde Schule“, welches von den Sozialversicherungsträgern SVB und BVA getragen und auch fachlich unterstützt wird. Durch das Projekt möchten wir die Eigenverantwortung für Ernährung und Bewegung unserer Schüler wecken und durch die aktive Teilnahme an gesundheitsfördernden Angeboten den Lebensraum Schule ganzheitlich und nachhaltig gesund erhalten.

Für dieses Schuljahr haben wir uns als Schwerpunkt die Verbesserung von Balance und Koordination gesetzt. Diese sind ein wichtiger Beitrag zur Sturzprävention. Nach einer Anfangstestung aller Schüler auf koordinative Fähigkeiten durch die SVB, werden dazu regelmäßige und gezielte Bewegungseinheiten im Turnunterricht durchgeführt. Die Abschlusstestung und Auswertung erfolgt am Ende des Schuljahres und wird sicherlich einen besseren Muskelaufbau sowie eine bessere Vernetzung der Gehirnhälften aufzeigen. Aufgefallen ist, dass seit Projektbeginn an den SchülerInnen ein positiveres Körpergefühl spürbar ist.

Zur betrieblichen Gesundheitsförderung laufen Informationen zur Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung. Mit guten Tipps und Hilfestellungen durch professionelle Trainer der BVA und SVB, werden damit unsere MitarbeiterInnen noch möglichst lange, aktiv und gesund am Arbeitsplatz sein.

Tanzen ist ein Gespräch zwischen Körper und Seele



Schülerinnen und Schüler von Schloss Stein und Hatzendorf schwingen das Tanzbein

Tanzen ist Bewegung – und Bewegung tut uns allen gut. Mit dem Tanzen bleibt man aktiv, die Durchblutung wird gesteigert und die Koordination verbessert sich. Tanzen ist gut für die menschliche Psyche, denn man lernt seine Gefühle auszudrücken und mit dem Gegenüber umzugehen.

Es ist nie zu spät, mit dem Tanzen zu beginnen, aber es ist von Vorteil, diese Herausforderung bereits in jungen Jahren anzunehmen. Und diese Herausforderung nehmen jedes Schuljahr zahlreiche Schülerinnen und Schüler beider Fachschulen an.

Dass das Tanzen gelernt sein will und anfangs nicht gerade einfach ist, können die Mädchen und Burschen bestätigen.

Nach einigen Tanzabenden mit der Tanzschule Eichler aus Graz hatten die tanzbegeisterten Jugendlichen im Rahmen des Abschlussabends an der Fachschule Hatzendorf noch einmal die Möglichkeit, die gelernten Tänze wie Walzer, Polka, Cha-Cha-Cha usw. zu wiederholen und sind nun sozusagen „ballfit“.



Betriebsausflug



Sensorisch – kulinarische Erlebnisse zur Förderung der Betriebsgemeinschaft

Ein interessanter Betriebsausflug führte das Team der Fachschule im Herbst nach Silberberg, wo wir von Herrn Direktor Ing. Anton Gumpl herzlich begrüßt wurden. Mit viel Interesse und Aufmerksamkeit erlebten wir einen spannenden Rundgang durch die neue Schule, deren vielseitige Ausbildungsmöglichkeiten und internationale Projektarbeiten uns zum Staunen brachten. Da die Sensorik einen besonderen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung nicht nur für den Wein- und Obstbau darstellt, waren das Kennenlernen des Sensorikraumes und die anschließende Weinverkostung, geführt von Herrn Dir. Gumpl, die Highlights dieses Nachmittags.

Weihnachtessen



Der Silberberger Netzwerkwein als besonderer Tropfen wurde gleich für unser vorweihnachtliches Essen reserviert, bei dem wir vorzüglich vom **Küchenmeister Ferdinand Bauernhofer** mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt wurden.

Flagship Products – für die Top Wirte der Region

Zum zweiten Mal verlieh die Landwirtschaftskammer Südoststeiermark in Kooperation mit der Wirtschaftskammer den „**Großen Preis der Landwirtschaft für den Top-Wirt**“. Mit dieser Auszeichnung sollen Gastronomen der Südoststeiermark für ihr Regionalbewusstsein belohnt werden.

Top-Wirt 2018

Platz 1: **Klöcherhof Domittner** (Klöch)

Platz 2: **Wirtshaus Hödl-Kaplan** (Feldbach)

Platz 3: **Kohlberghof** (Kohlberg)

Sonderpreis-Traditionsbetriebe: **Wirtshaus Troicher** (Mureck), **Kulmberghof** (Gossendorf), **Gasthof Weninger** (Perlsdorf)

Sonderpreis-Newcomer: **Bacherlwirt** (Bad Radkersburg)

Sonderpreis-Innovative Gastbetriebe: **Obstbau Haas** (Poppendorf), **Vom Hügel** (Erbersdorf)

tek, Vizepräsidentin Maria Pein, Kammerobmann ÖKR Günther Rauch, KR Günther Stangl, Obmann der Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft Klaus Friedl, Fachinspektorin Ing. Sieglinde Rothschedl, Bezirksbäuerin Maria Matzhold, Kammersekretär Ing. Johann Kaufmann, Regionalstellenleiter der WKO Südoststeiermark Thomas Heuberger, Dir. Mag. Josef Schellnegger und vielen weiteren Gästen. Die Rezepte dafür wurden in einem speziellen Folder zusammengefasst.

Im Rahmen des Projektes erfolgte auch ein SchülerInnenaustausch zwischen **unserer Fachschule und der Schule für Tourismus in Radenci in Slowenien**, bei welchem die Jugendlichen die Besonderheiten der Regionen kennenlernen konnten.



Die Fachschule bot für diese Veranstaltung einen würdigen Rahmen und servierte kreative „Flagship Products“ aus der Schulküche.

Seit einiger Zeit engagieren sich SchülerInnen und Lehrerinnen in einem **grenzübergreifenden Interregprojekt** in welchem die touristische Einzigartigkeit der Regionen Ost- und Südoststeiermark und Pomurje und Podravje zum Ausdruck gebracht wird. Aufgrund unserer kulturellen und wirtschaftlichen Gemeinsamkeiten soll die Position der Regionen als außergewöhnliche Tourismusregionen gestärkt werden. Unsere Schule hat sich in diesem Projekt besonders mit dem **steirischen Kürbis** auseinandergesetzt. Die Organisation des Projektes wird von der Qualifizierungsagentur Oststeiermark unter Mag. Dietmar Fuchs und Sandra Buritsch mit großem Engagement und Umsicht durchgeführt.

In einem Workshop mit Seminarbäuerin Eva Zach lernten die SchülerInnen der zweiten Klasse die wertvollen Eigenschaften des Kürbisses näher kennen. Mit der Unterstützung von Küchenmeister Ferdinand Bauernhofer und unseren Lehrerinnen, Frau Ing. Schwarz und Frau Ing. Kern, bereiteten die Jugendlichen für die Topwirteprämierung Köstlichkeiten vom Kürbis und ernteten dafür größtes Lob der Gastronomen, sowie von VertreterInnen des öffentlichen Lebens, Landtagsabgeordneten Franz Far-



Unsere Sportwoche



Die heurige Sportwoche stand ganz im Zeichen der „gesunden Schule“.

Trotzten die Einen der eisigen Kälte bei -13°C und Sonnenschein am Schikurs auf der Turracher Höhe, beteiligten sich die Daheimgebliebenen aktiv am Volleyballturnier, bei Aquagym am Thermentag in Bad Loipersdorf, beim „Gesunde Schule“-Workshop mit Koordination und Balance, funktionalem Training, Yoga, sowie bei der Herstellung von Naturkosmetik und gesunden, wertvollen Speisen aus Lebensmitteln unserer regionalen Lieferanten.

Der Schikurs bot durch das Zusammenleben im Almhüttendorf natürlich ein besonderes Gemeinschaftserlebnis. Abends gab es

Fortbildung in „Erste Hilfe lebensnah im Freien“ und Auffrischung der Pistenregeln. Aber auch Gesellschaftsspiele und zum Abschluss ein Hüttenabend sorgten für gute Stimmung. Ausgezeichnetes Essen, das tolle Quartier und die harmonische Gemeinschaft ließ den 28 TeilnehmerInnen und ihren Begleitlehrerinnen Frau FOL Inge Schuster, Fr. FOL Monika Lafer und Frau Ing. Gabriele Wurzinger den Abschied vom Almhüttendorf richtig schwerfallen. *Wer nicht dabei war, der hat etwas Einmaliges versäumt!*

Gut vorbereitet konnten somit 12 TeilnehmerInnen auch am heurigen Wintersporttag 2019 in der Gaal teilnehmen.

Brandschutzübung



Wie alljährlich fand mit Unterstützung der Freiwilligen Feuerwehr Fehring eine Brandschutzübung an unserer Schule statt, um in punkto Sicherheit im Ernstfall richtig und rasch zu reagieren. Im Zuge der Räumungsübung erfolgte die Alarmierung aufgrund einer Rauchentwicklung im Stiegenhaus des Schulgebäudes.

Nachdem sich alle SchülerInnen, Lehrerinnen und MitarbeiterInnen auf dem Sammelplatz hinter der Schule eingefunden hatten, wurde festgestellt, dass 2 Schülerinnen als vermisst galten. Mit schwerem Atemschutz rückten die Feuerwehrmänner in das Schulgebäude vor, um die beiden Schülerinnen in Sicherheit zu bringen. Für alle Beteiligten haben diese Brandschutzübungen das Ziel, eine geordnete Räumung der Gebäude zu üben, die Funktion der Alarmeinrichtung und der Brandschutztüren zu testen und für die Feuerwehr, die räumlichen Gegebenheiten gut zu kennen. Frau Dir. Rudolfine Praßl bedankte sich bei den Brandschutzbeauftragten Herrn Krisper und Frau Ing. Wurzinger für die Organisation und bei den Feuerwehrmännern mit einer Stärkung für den gelungenen Übungseinsatz.

Der Gartentipp von *Schloss* Stein!

Natur im Garten!



Im Frühling steht der Garten in den Startlöchern und wartet ungeduldig auf den Startschuss für die neue Saison. Im Ziergarten kann man sich bald über die im Herbst gepflanzten Frühlingsblüher (Krokusse, Tulpen, Narzissen, Hyazinthen uvm.) erfreuen. Der Nutzgarten schenkt uns bald das erste Grün mit Bärlauch und Co. Die Aussaat kann beginnen: am hellen, warmen Ort im Haus, im Mist-, bzw. Hochbeet oder sobald der Gartenboden von der Frühlingssonne ausreichend erwärmt ist.

BLATTGEMÜSE

Salat: Schnitt-, Pflück-, und Kopfsalat eignen sich sehr gut für frühe Anzucht. Bei 8° bis 14° Grad Bodentemperatur wachsen die Wurzeln der Salatpflanzen am besten an. Salatpflanzen nie zu tief setzen.

Spinat: Ab März 2 – 3 cm tief, Reihenabstand etwa 15 cm. Gut als Vorkultur von Zucchini oder Kürbis.

WURZELGEMÜSE

Karotten: Sobald der Boden abgetrocknet ist, können im März schon die ersten Karotten ausgesät werden. Sie bevorzugen einen lockeren sandigen Boden. Die Samen sind sehr fein. Man kann das Saatgut mit feinem Sand vermischen um das Saatgut in regelmäßigeren Abständen im Beet zu verteilen.

Radieschen: Anzucht ab März im Freiland. Sie haben eine 4 – 6 Wochen kurze Kulturdauer. Erde feucht halten. Markiersaat bei Karotten, weil Karotten langsamer keimen (etwa 3 Wochen).

Schwarzwurzel: werden spätestens Ende März gesät. Denn das feine Gemüse braucht bis zum Spätherbst um lange kräftige Wurzeln zu entwickeln.

KOHLGEMÜSE

Kohlrabi: Die Kultur vom Kohlrabi ins Frühbeet und im Freien wird immer beliebter und hat eine relativ kurze Wachstumszeit. Bei Freiland sollte auf eine mehrwöchige Vliesauflage nicht verzichtet werden, um

die Pflanze zu schützen.

ZWIEBELGEMÜSE

Schalotten

Sobald es der Boden zulässt, kann man die Zwiebeln mit dem feinwürzigen Aroma in den Boden bringen. Sie neigen im Gegensatz zu Steckzwiebeln auch bei niedrigen Temperaturen nicht zum Schossen. Denn je länger sie wachsen dürfen, desto mehr große Tochterzwiebeln bilden sie.

Steckzwiebel: Es gibt verschiedene Sorten. Sie werden frühestens ab Mitte März bis Anfang April gesteckt.

Knoblauch: Wer Knoblauchzehen noch nicht im Oktober gepflanzt hat, kann das jetzt bis spätestens Anfang April nachholen.

KRÄUTER

Ab Ende des Monats März können erste robuste Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie in Freie.

TIPP FÜR MISCHKULTUREN

Bei Salat ist es empfehlenswert, Buschbohnen, Erbsen oder Kohlgemüse zu setzen. Für Spinat eignen sich Radieschen, Kohlrabi, Rote Rüben oder Erdbeeren. Radieschen kann man mit Salat und Spinat zusammen setzen, dabei hilft der Spinat gegen Erdflöhe.

Für Karotten sind Salat, Radieschen, Lauch, Knoblauch, Kraut bzw. Kohllarten, Mangold, Paradeiser und Erbsen gute Nachbarn. Schlechte Nachbarn dagegen sind Rote Rüben, Sellerie, Pastinaken.

Salat, Zwiebeln, Lauch, Erbsen und Rote Rüben eignen sich als Setznachbar für Kohlrabi.

Bei Zwiebel empfiehlt es sich. Gurken, Karotten, Salat, Rote Rüben, Zucchini als Mischkultur zu verwenden. Weniger geeignet sind Kohllarten, Erbsen und Bohnen.

Das Gold des Gärtners ist der Kompost

Aus pflanzlichen Garten- und Küchenabfällen legen wir unsere Kompostmiete an, die zwei Mal jährlich umgesetzt wird und die als Dünger und Humuslieferant dient. Kompost nährt und lockert den Boden, und fördert die Entwicklung des Bodenlebens. So entsteht eine krümelige, stabile Bodenstruktur. Ein hoher Humusgehalt steigert die Wasser- und Nährstoffhaltefähigkeit eines Bodens.

Maria Techt

Winzer Vulkanland

Um die DAC-Qualitätsweine, die Weinbaugebiete und Weinorte ging es bei der 9. Jahreshauptversammlung des Vereines im Dezember 2018. „DAC“ steht für gebietstypische Qualitätsweine.

Die Entwicklung der **Winzer Vulkanland Steiermark** ist sehr erfreulich, betonte Obmann Christoph Neumeister, zählt der Verein immerhin bereits 88 Mitglieder. Im nächsten Jahr wird das 10-jährige Jubiläum gefeiert. Die Gäste wurden mit einem reichhaltigen Buffet und charmantem Service von den SchülerInnen der Fachschule verwöhnt.

„Winzer Vulkanland“ Mitglieder mit Obmann Christoph Neumeister und Projektmanagerin Margareta Kortschak-Huber, Weinbaupräsident Johann Dreisiebner, Vizepräsidentin Maria Pein, Vulkanland-Obmann Josef Ober und Direktorin Rudolfine Praßl.



Einladung

40 Jahre Kindergarten



Mit dem Abbruch des alten Wirtschaftsgebäudes und der Errichtung der beiden Wohnhäuser und dem Ausbildungskindergarten, startete dank des Weitblickes der damaligen Direktorin, Frau OSTR Herta Temm, sowie den Inspektorinnen Frau Margarete Wallner und Christa Pantleon, die Ausbildung zur Kindergartenhelferin an unserer Fachschule im Jahr 1979. Die feierliche Eröffnung und Einweihung des Kindergartens fand am 19. Mai 1979 statt.

„Einen Schritt voraus zu sein“ war und ist uns an der Fachschule ein großes Anliegen, um den Bedürfnissen der Region und der auszubildenden Jugendlichen gerecht zu werden, ihnen Berufsabschlüsse an der Fachschule anbieten zu können und sie für ihre Rolle als Mutter gut vorzubereiten.



Mit einer Kindergruppe von 25 Kindern startete die damalige Kindergärtnerin Priska Kahlbacher (Pirkopf) bis 1984 und die langjährige Kindergartenhelferin Daniela Wallner (Kreiner). Von 1984 bis 1987 war Frau Erika Preiß Leiterin unseres Kindergartens, danach bis 1993 Frau Mathilde Maier, ihr folgte Frau Katharina Janisch bis 1997 und seit September 1997 leitet Frau Josefine Fasching Götz als Kindergartenpädagogin unseren Kindergarten. Eine Unterbrechung durch die Geburt ihrer Tochter wurde von 1999 bis 2000 von Frau Margret Gspaltl vertreten. Mit viel Engagement, Kreativität, Geduld, Empathie und Umsicht ist das große Bemühen der beiden Pädagoginnen bei ihrer Arbeit mit den Kindern spürbar. Was ihnen sowohl die Kinder, wie auch deren Eltern danken!

Circa 1000 Kindergartenkinder konnten sich in diesen 40 Jahren auf dem Weg in den Schuleintritt in liebevoller und konsequenter Begleitung gut vorbereiten und eine schöne Zeit im Kindergarten Schloss Stein verbringen. Bis heute ist der Auftrag unserer Betreuungseinrichtung derselbe: **Den Kindern der Region ein Ort der Gemeinschaft, der Kreativität und der Freude am Tun zu sein.**



Seit der neuen Ausbildungsverordnung im Jahr 2000 konnten **490 Jugendliche** die Ausbildung zur Kinderbetreuerin/ zum Kinderbetreuer (KindergartenhelferIn und Tagesmutter/ -vater) an der Fachschule Schloss Stein absolvieren und teilweise in unserem Praxiskindergarten ihre Praktika absolvieren.

40 Jahre Kindergarten Schloss Stein sind ein Anlass zu feiern. Das möchten wir gerne mit unseren Kindergartenkindern von heute und gestern tun. Dazu laden wir Sie alle sehr herzlich ein!

**Samstag, 4. Mai 2019, ab 14:00 Uhr
Begegnungstag in unserem Kinder-Garten**

Wir freuen uns auf euer Kommen!

Direktorin Rudolfine Praßl

Bei uns ist immer etwas los – Tage der offenen Tür!

„Hier vergeht der Unterrichtstag so schnell.“ „Da ist mir nie langweilig.“ Diese positiven Rückmeldungen sind von unseren SchülerInnen immer wieder zu hören.

Woran das wohl liegt?

Vielleicht, weil an unserer Schule zusätzlich zum vielfältigen und abwechslungsreichen Unterricht in Theorie und Praxis sehr viele spannende Aktivitäten stattfinden.

Unter dem Motto „Leben-Lachen-Lernen – fit und gesund in der Fachschule Schoss Stein“ ist uns einerseits das mentale Wohlbefinden unserer Jugendlichen und andererseits die fachlich-, praktische Kompetenz und „Fitness“ ein wesentliches Anliegen.

Dies konnte auch an den beiden **Tagen der offenen Tür** den zahlreichen Interessentinnen und Interessenten durch aufschlussreiche Informationen und Schulführungen vermittelt werden.

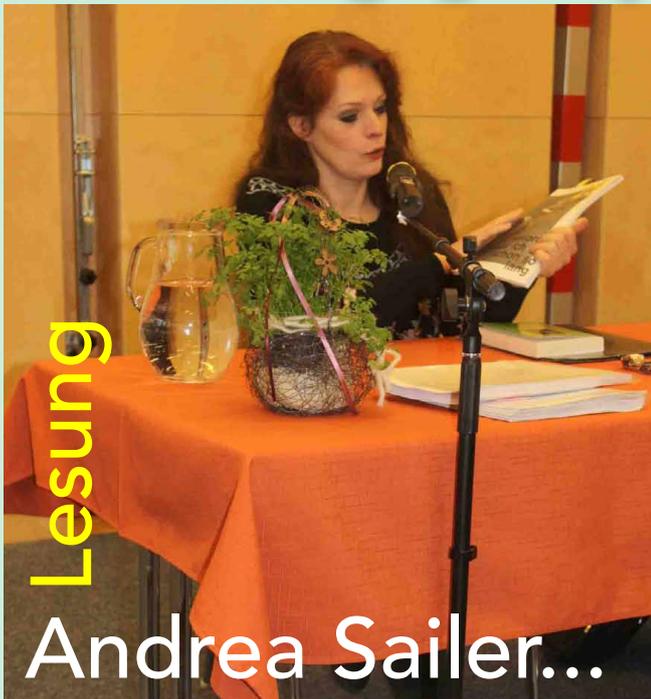
Im Sinne der „**Bildung im Geist der Vielfalt für ein erfülltes Leben**“ bemühen wir uns, als regionales Bildungszentrum für Kinder-, Jugend- und Erwachsenenbildung, mit den Ausbildungsschwerpunkten



Land- und Ernährungswirtschaft, Kinderbetreuung, Heimhilfe, Bürofachkraft für den medizinischen Bereich, Betriebsdienstleistung, Pflegeassistent und Berufsreifepfung, gut auf die Bedürfnisse unserer Jugendlichen einzugehen.

Durch die zahlreichen Kooperationen mit regionalen Einrichtungen haben AbsolventInnen beste Chancen für den Berufseinstieg.

Großzügige Spendenaktionen!



Lesung

Andrea Sailer...

Großzügige Spendenaktionen der Schulgemeinschaft „Ein offenes Herz“ hatten unsere SchülerInnen, Lehrerinnen und MitarbeiterInnen bei den Spendenaktionen für den **Sterntalerhof**, für die Weihnachtsaktion des **Roten Kreuzes** und die Keksaktion für das **VinziHaus Graz**.

Die Spendenübergabe erfolgte vor Ort an das Team vom Jugend Rotkreuz und für das VinziDorf Graz erfolgte diese im Rahmen einer Lesung von der Weizer Autorin Andrea Sailer aus ihrem letzten Buch „Verloren war ich eh schon so lang“, welches sie anlässlich des 25 Jubiläums des Vinci Dorfes Graz veröffentlichte.

Andrea Sailer freute sich über das Engagement der gesamten Schulgemeinschaft, die im Rahmen der Aktion „Tag der offenen Keksbackstube“ die beachtliche Summe von € 500,- für das Vinci Dorf übergeben konnte.



Workshop



Auch die Spenden für die Fastensuppe werden heuer wieder für einen wohltätigen Zweck verwendet.



schul.kost.bar schloss stein

Jeden Mittwoch von 13.00 - 15.00 Uhr
Für alle Interessierten gibt es Schulinfo und Schulführung,
sowie selbstgemachtes Brot und Gebäck,
und viele andere köstliche Produkte
aus unserer Direktvermarktung!

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

Das aktuelle Bildungsprogramm
für 2018-19 findest du auf unserer
Schulwebsite unter
www.fachschule-schlossstein.at

Wir freuen uns
ganz besonders über
deine Anmeldung!

Leben bedeutet
FORTbildung!



Kursprogramm 2018/19

Fachschule für Land-
und Ernährungswirtschaft
Schloss Stein

