

MIT TEILUNGEN

Oktober 2019



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



Bürgermeister Johann Winkelmaier schenkte dem Kindergarten zum 40jährigen Jubiläum den Fehringer Wappenbaum – eine Föhre. Die Kindergartenkinder halfen ihm eifrig beim Pflanzen.

TAGE DER OFFENEN TÜR FS SCHLOSS STEIN



FR, 22. NOVEMBER 2019
14:00 - 18:00 UHR

DO, 06. FEBER 2020
16:00 - 19:00 UHR

27. FRAUENTAG FS SCHLOSS STEIN



DO, 5. MÄRZ 2020
09:00 - 15:30 UHR

mit DDr. Adrian Moser,
Dipl. Ing. Waltraud Schachner
und Barbara Eberhart-Pachl

ABSOLVENTEN BEGEGNUNG JUBILÄUMSTREFFEN



SA, 28. MÄRZ 2020
SO, 29. MÄRZ 2020

Vortrag, Gedankenaus-
tausch, Klassentreffen, vor-
zügliche Kulinarik, ...



Das Wort der Obfrau

Liebe Absolventinnen und Absolventen
der Fachschule Schloss Stein!

Ein Verein bezeichnet im Falle des Absolventenvereins der Fachschule Schloss Stein, eine freiwillige und auf Dauer angelegte Vereinigung zur Verfolgung eines bestimmten Zwecks. Unser Zweck ist es vor allem, ehemaligen Schüler/Innen eine Plattform zum Kontakt zu geben. Einem Verein steht die Obfrau und der dazugehörige Vorstand vor. Regelmäßige Sitzungen und Treffen garantieren den Absolvent/Innen immer wieder stattfindende Veranstaltungen, um ehemalige Schulkolleg/Innen zu treffen und sich auszutauschen. Oftmals entstehen daraus auch Freundschaften fürs Leben. Natürlich ist ein Verein auch mit Arbeit verbunden - die daraus resultierenden Ergebnisse sind dann aber meist auch die größte Belohnung. Um einen Verein aufrecht zu halten, bedarf es motivierter, mit der Schule verbundener Menschen. Daher sind es gerade die jüngeren Absolvent/innen unter Ihnen, die ich ansprechen möchte. Kommen Sie wieder in Ihre „alte“ Schule zurück, sehen Sie sich an was sich geändert hat und tragen Sie mit Ihren Ideen und Ihrem Eifer zu einem erfolgreichen Weiterbestand bei. Die älteren Absolventinnen sind vor allem jene, die ich besonders zu Veranstaltungen einladen möchte, um sich wieder mit ehemaligen Schulkolleg/Innen zu treffen.

In einer Zeit von Facebook, WhatsApp und Instagram ist es gerade für die länger aus der Schule Ausgeschiedenen, schwerer Kontakt zu halten, als für all jene, die sich der neuen Technik bedienen. Ich freue mich darauf, vielleicht einige von Ihnen schon bald in unserem AV-Vorstand begrüßen zu dürfen. Bei Interesse melden Sie sich einfach in der Schule, um alle notwendigen Informationen zu bekommen.

„Wir haben vielleicht nicht alles, was wir brauchen, aber zusammen können wir alles erreichen, was wir wollen!“

Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak



Zum Thema

Oase für Bildung und Kultur!

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft in Schloss Stein ist eine Oase für Bildung und Kultur rund um die gesamte Südoststeiermark. Wie in allen St. Martiner Schulen wird den Jugendlichen aus der ländlichen Bevölkerung ein umfangreiches Bildungsangebot, verbunden mit einer Vielfalt an sozialen, kulturellen und gemeinschaftlichen Kompetenzen vermittelt. Das engagierte Arbeiten der LehrerInnen prägt und fördert die vielen jungen Menschen bei der Vorbereitung auf ein erfülltes Berufsleben.

Den Jugendlichen wird neben unterschiedlichen Ausbildungsschwerpunkten sehr viel Traditionelles geboten.

Das Feiern von Festen und das Leben im Jahreskreis wird für die SchülerInnen eine Selbstverständlichkeit, weil Feiern und Leben von Traditionen besonders die Gemeinschaft und den Zusammenhalt fördern. Erntedankfest, Adventkranzbinden, Mitgestalten von Roraten, Kreuzwegandachten und vieles mehr sind Fixpunkte im schulischen Jahresablauf.

Zusätzlich spiegelt sich die Vielfältigkeit der



FI Andreas Giefler

Ausbildung auch in den unzähligen kulturellen Veranstaltungen (Vorträge, Diskussionen, Konzerte, Kabarets, Workshops) als außerschulisches Angebot für Schülerinnen und Schüler, AbsolventInnen, wie auch für die gesamte Bevölkerung der Region wider.

Die Menschen in der gesamten Region können stolz sein, mit der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein eine so großartige Bildungseinrichtung für ihre Jugend zu besitzen!

Ein herzliches „Dankeschön“ an die Direktorin, sowie an alle PädagogInnen der Schule, die mit sehr viel Engagement und Idealismus für und mit unserer großartigen Jugend arbeiten!

FI RgR Mag. Andreas Giefler

ABSOLVENTINNEN- BEGEGNUNGSTAGE

Jubiläumstreffen

Zeit für Entspannung –
Bewegung – Begegnung

Für uns ist Schule
Lernraum, Lebensraum,
Begegnungsraum,
... daher laden
WIR DICH zu unseren
AbsolventInnen -
Begegnungstagen
herzlich ein.

Vortrag,
Gedankenaustausch,
Klassentreffen,
vorzügliche Kulinarik
und viel Zeit
zum Plaudern
erwarten SIE/DICH.
Kinderbetreuung
mit Anmeldung möglich!



SAMSTAG, 28. MÄRZ

SONNTAG, 29. MÄRZ 2020



Das Wort der Leiterin

Nachhaltige Bildung - Eine Chance, ...!

... die neuen Herausforderungen der Zukunft zu meistern!

Im Rahmen der heurigen Agrarpädagogischen Bildungstage nahmen alle Lehrerinnen unserer Fachschule wieder an interessanten Weiterbildungsveranstaltungen teil, um sich bestmöglichst auf unsere 130 SchülerInnen vorzubereiten. **Lehren und lernen für die Zukunft und klimafreundliches Handeln** waren in vielen Seminaren Kernthema.

Die Menschheit steht heute an einem entscheidenden Wendepunkt der Geschichte. Wir erleben eine zunehmende Ungleichheit zwischen Völkern, innerhalb von Völkern und zwischen Stadt und Land. Die Begriffsdefinition für „Nachhaltige Entwicklung“ lautet: **„Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können.“** Das wurde 2015 von den Vereinten Nationen in den „17 Global Goals“ festgelegt.

Es ist also höchst an der Zeit, die NOTbremse zu ziehen!

Zum Glück ist es vielen nicht mehr egal, wo unsere Lebensmittel herkommen und unter welchen Bedingungen sie erzeugt werden, wie viel davon in unseren Mülltonnen landet und wie groß der „ökologische Fußabdruck“ für unsere Urlaubsreisen ist.

„Lebensmittel sind kostbar“ heißt es bei uns an der Schule täglich, wenn wir uns gemeinsam zum gedeckten Tisch setzen und frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen, regionalen Lebensmitteln genießen können.

Keine Selbstverständlichkeit, wenn man bedenkt, dass sich 4 Millionen Menschen in Österreich täglich außer Haus verpflegen müssen und Essen oft nur die Bedeutung hat, vorübergehend satt zu werden. Bei dieser Verpflegung ist oft nur ein sehr geringer Anteil „Österreich“ am Teller. Viele Menschen kennen Essen mittlerweile nur noch aus dem Supermarkt. Jugendlichen sensorische Geschmackserlebnisse von Urprodukten zu bieten und damit den Wert und die Bedeutung unverfälschter Lebensmittel aus der heimischen Landwirtschaft zu erkennen, sehen wir als einen unserer großen Bildungsaufträge.

Unter dem Thema **„lebendig – beständig – Zukunft gestalten“** werden in diesem Schuljahr einige interessante Aktivitäten gesetzt, die Sie aus unserem Bildungsprogramm und auf unserer Homepage entnehmen können und zu welchen wir Sie herzlich einladen.

„Die Umwelt achten bedeutet aber nicht nur, sich darauf zu beschränken, sie nicht zu verderben, sondern auch, sie für das Gute zu nutzen. Ich denke vor allem an den landwirtschaftlichen Sektor, der berufen ist, dem Menschen Unterstützung und Nahrung zu liefern. Es ist nicht tolerierbar, dass Millionen von Menschen in der Welt den Hungertod sterben, während jeden Tag Tonnen von Lebensmitteln von unseren Tischen weggeworfen werden. Neben der Ökologie der Umwelt bedarf es daher jener Ökologie des Menschen, die in der Achtung der Person besteht, die ich heute in meinen Worten an Sie ins Gedächtnis rufen wollte.“ (Papst Franziskus)

Wir freuen uns auf viele schöne Begegnungen mit Dir/Ihnen bei uns!

Eure Rudolfne Praßl

NEU IM TEAM:

ASTRID KLINGLER

Grüß Gott, mein Name ist Astrid Klingler, ich bin verheiratet, habe zwei Söhne im Alter von 10 und 6 Jahren und komme aus der Gemeinde Kirchbach-Zerlach.

Seit Beginn dieses Schuljahres bin ich Lehrerin an der FS Schloss Stein.

Ich blicke zurück auf 19 Jahre land- und forstwirtschaftlichen Beratungsdienst in der Landwirtschaftskammer Tirol mit dem Schwerpunkt in der Erwachsenenbildung und der Beratung von Bäuerinnen und Bauern vorwiegend im ländlichen Tourismus. Mein letztes Dienstjahr in Tirol war ich mit der Leitung des LFI Projektes „Lebensqualität am Bauernhof“ betraut. Eine sehr lehrreiche, schöne und herausfordernde Aufgabe.

Der eigene, innere Ruf nach meiner persönlichen Lebensqualität hat mich nach 19 Jahren im schönen Zillertal wieder in meine alte Heimatgemeinde zurückgeführt. Ich habe großes Glück, meine drei Männer fühlen sich in ihrer nun neuen Heimat auch sehr wohl. Als Mutter und Hausfrau ist die meiste meiner freien Zeit verplant und ausgelastet. Erholung finde ich gerne in der Natur und bei guten Gesprächen mit Menschen, die mir am Herzen liegen.

Ich freue mich über meine neue Aufgabe als Lehrerin und darüber, die jungen Menschen ein Stück ihres Weges zu begleiten.



ULRIKE PRUTSCH

Seit diesem Schuljahr bin ich Teil des Lehrerteams der FS Schloss Stein und unterrichte u.a. Deutsch und Kommunikation, Gartenbau und Landwirtschaft sowie Politische Bildung. Meine Name ist Ulrike Prutsch und ich komme aus Wolfsberg im Schwarzaual. Zusammen mit meinen Eltern

führe ich einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schwerpunkt Schweinemast. Zwölf Jahre habe ich in Oberösterreich, im AgrarBildungsZentrum Salzkammergut, unterrichtet. Das letzte Schuljahr allerdings habe ich vorwiegend in Namibia verbracht bzw. auf einer Gästefarm mitgearbeitet. Dort konnte ich im Bereich Tourismus, Betriebsorganisation und Jagd Erfahrungen sammeln.

Nun freue ich mich auf meine neue Aufgabe und die Zusammenarbeit mit Lernenden, Lehrenden und MitarbeiterInnen.



KRENN RICHARD

Ich komme aus Hatzendorf bei Fehring. Ich bin verheiratet und habe zwei Kinder. Als gelernter KFZ Mechaniker arbeitete ich viele Jahre als Fahrlehrer und später als Fahrschullehrer. Ich bin seit 29. April der neue Haustechniker.

Mein neuer Aufgabenbereich, auf den ich mich sehr freue, ist sehr umfang- und abwechslungsreich.



Absolventen Portrait

„Man sieht sich immer zweimal im Leben“, dieser Spruch begleitet mich schon sehr lange und so kam es, dass ich nach 25 Jahren wieder an die wunderschön umgebaute Fachschule Schloss Stein zurückkehrte. Diesmal nicht als Schülerin, sondern als Leiterin des Workshops „Grüne Kosmetik – Gesunde Pflege“. Ich durfte einen Vormittag mit den SchülerInnen verbringen und ihnen die Grundlagen der Grünen Kosmetik vermitteln. Im Anschluss stellten wir gemeinsam ein Zahnpflegepulver und einen Schoko-Minz Lippenpflegestift her.

Schon mit 7 Jahren wusste ich, dass ich einmal Krankenschwester werden möchte. Also führte mich mein Weg, nach der Schulzeit in der Fachschule Schloss Stein, in die Krankenpflegeschule nach Graz, die ich 1998 mit Auszeichnung abschloss. Nach so vielen Jahren des intensiven Lernens merkte ich bald, dass mir etwas fehlte. Als ich meinen Arbeitsplatz wechselte und von der Medizinischen Abteilung in die Chirurgische Intensivstation kam, durfte ich die neunmonatige Sonderausbildung für Intensivpflege besuchen. In dieser Zeit war ich wieder von Büchern umgeben und es bereitete mir Spaß, wieder zu lernen. Um den Flow nicht zu unterbrechen, machte ich im Anschluss die Abendmatura am WIFI Graz. Kurze Zeit später begann ich Pädagogik an der KF Uni Graz zu studieren und absolvierte am LFI Graz den Zertifikationslehrgang Grüne Kosmetik Pädagogin.

Die Grüne Kosmetik hat das Motto: „Lasse nur das an deine Haut, was du auch essen würdest“. Aus den Schätzen der Natur, sprich Pflanzen, Lebensmittel, Wasser werden Körperpflegeprodukte hergestellt, die frei von Konservierungsstoffen sind. Für ihre Herstellung reichen Küchenutensilien.

Die Produkte sind farbenfroh, wirksam und können unter Aufsicht und Anleitung auch von Kindergartenkindern produziert werden.

Bettina Brodtrager



Seit zwei Jahren halte ich als Ausgleich zu meinem Beruf als Intensivkrankenschwester, Grüne Kosmetik Workshops für Kinder, Jugendliche und Erwachsene in den verschiedensten Bildungseinrichtungen und bei mir zu Hause ab. Im Herbst biete ich auch Grüne Kosmetik Workshops in der Fachschule Schloss Stein an. Ich freue mich, wenn ich dich bei einem meiner Workshops begrüßen darf.

Herzliche Grüße Bettina Brodtrager

(Jahrgang 1994)



Toller Erfolg!

**Haas Maria,
Absolventin
unserer Schule
von 2014-2016**

„Ich habe beim Lehrlingswettbewerb der Floristen in der Grazer Frühjahresmesse den ersten Platz erreicht. Daraufhin durfte ich beim Bundeslehrlingswettbewerb in Wien teilnehmen.

Dort erreichte ich bei den Kategorien Trauerfloristik den 1. Platz und beim Brautstrauß den 2. Platz. In der Gesamtwertung wurde ich Achte.“

Liebe Maria!

Wir gratulieren dir recht herzlich zu deinen tollen Erfolgen.



Herzlichen Glückwunsch!

Eltern Iris Niesswohl
und Andreas Gutmann



Sehnsüchtig erwartet und liebevoll aufgenommen kam am 02.06.2019 um 05:18 Uhr unser **Sohn Tobias** mit 3280g und 51cm zur Welt!

Abschlussklasse 2018-19

Die Fachschule Schloss Stein feiert ihre AbsolventInnen und unterstreicht einmal mehr, dass sie ihrem Motto „Schule der Vielfalt“ gerecht wird.

Das beweisen die diversen Berufsabschlüsse, die die SchülerInnen der Abschlussklasse nun dazu berechtigen, als **HeimhelferIn**, als **KinderbetreuerIn** und **Tagesmutter** oder als **Bürofachkraft** für den medizinischen Bereich zu arbeiten.

Der Facharbeiterbrief für das ländliche Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement befähigt außerdem zur Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes. Gut vorbereitet und für das Leben gerüstet beginnt für die Jugendlichen ein neuer Lebensabschnitt, der eigene Entscheidungen erfordert und bei dem es gilt, Verantwortung für den Weg in die Zukunft zu übernehmen. Dazu wünschen wir ihnen viel Erfolg.

Die Vielseitigkeit und Nachhaltigkeit der Ausbildung an der Fachschule wurde in den Gruß- und Dankesworten der Ehren Gäste LSI Ing. Johannes Hütter, Bgm. Mag. Johann Winkelmaier und Landtagsabgeordneter Franz Fartek gewürdigt. Direktorin Rudolfine Praßl und ihr Lehrerinnenteam freuten sich über die erfolgreichen Abschlüsse der Jugendlichen, wünschten ihnen eine gelingende, erfolgreiche, gute Zukunft und hoffen auch weiterhin auf eine gute Verbindung zur Schule.

Abschluss des Pflegelehrganges



Am 19. 9. 2019 feierten 20 Pflegeassistentinnen ihre Abschlussprüfung.

Durch diese Kooperationsausbildung mit dem Ausbildungszentrum für Gesundheits- und Krankenpflege Süd in Graz ist es seit 19 Jahren möglich, die **Ausbildung zu Pflegeassistentenz und Pflegefachassistentenz**, vormals **PflegehelferIn**, an der Fachschule hier vor Ort anzubieten. Viel Zeit und Kosten bleiben den TeilnehmerInnen durch dieses regionale Bildungsangebot erspart und den Pflegeeinrichtungen stehen bestens ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Region zur Verfügung. Dank der Initiative des Landes Steiermark ist diese Ausbildung kostenfrei.

Christina Obendrauf - Meisterin



Die Krönung der landwirtschaftlichen Berufsausbildung stellt die **MeisterInnenausbildung** dar. (Christina, 4. von re.)

Dazu gratulieren wir Christina Obendrauf sehr herzlich!



Herzlichen Glückwunsch!

Daniela Kreiner - 40 Jahre Kinderbetreuerin

Panta rhei – Alles fließt! – hieß es bei den alten Griechen und meint, dass sich alles verändert. So hat sich nach 40 Jahren eine personelle Veränderung im Kindergarten ergeben.

Frau Daniela Kreiner – *Urgestein unseres Kindergartens von der ersten Stunde an* – hat mit 3. Juni 2019 ihre Berufung als Kinderbetreuerin in unserem Kindergarten beendet und wird diese nun noch privat mit viel Leidenschaft ausüben. Für die 40 Jahre der liebevollen, umsichtigen und gewissenhaften Arbeit mit unseren Kindern, aber auch mit den Praktikantinnen von der Fachschule danken wir sehr herzlich.

Eine Keramikfigur in Kindergestalt von Barbara Pranger, einer Absolventin unserer Schule, soll unsere Wertschätzung für die geleistete Arbeit zum Ausdruck bringen und an die Tätigkeit im Kindergarten erinnern.



„Junglehrerin“ feiert runden Geburtstag!



In ihrer Funktion als lang-jährige „Junglehrerin – forever young“ wurde Frau Dipl. Päd. Ing. **Maria Maieregger** im vergangenen Schuljahr von Frau Theresa Hutterer BED abgelöst. Zu ihrem 50. Geburtstag gratulierten wir unserer Kollegin Maria Maieregger auf einer gemeinsamen Wanderung nach Mariazell sehr herzlich und wünschen weiterhin viel Freude und jugendlichen Elan.

Maria Loder ... im Ruhestand

„Leuchtende Tage – nicht weinen, weil sie vorüber, sondern lächeln, weil sie gewesen.“ (Rabindranath Tagore)

Wem ist sie nicht in bester Erinnerung, die große Leidenschaft und Freude, mit der **FOL Maria Loder** Inszenierungen wie „Draußen vor der Tür“, ein Stück über Peter Rosegger, oder seinen „Regenschirm“ und viele andere mehr mit ihrer Schulspielgruppe einstudiert hat. Mit großer Sorgfalt, Geduld, Zuwendung und Umsicht bereitete sie unzählige Schülerinnen und Schüler für ECDL Prüfungen und Fachbereichspräsentationen vor.



Viele Fahrten ins Grazer Opernhaus, Next Liberty oder nach Wien ermöglichten den Jugendlichen erste Kulturerlebnisse. Wir danken dir, liebe Maria, für 42 Jahre Jugendbildung an der Fachschule Schloss Stein, für die gute Zusammenarbeit, dein großes Engagement und deine Kreativität. Egal, ob Absolventenzeitungen, Einladungen, Schulprospekte oder Festschriften, die Gestaltung lag 40 Jahre lang in deiner Hand und wurde immer zu einem kreativen Unikat, so wie dein Abschiedsgeschenk an die Schule - der QR Code. DANKE!

Liebe Maria, wir wünschen dir Gesundheit, Glück und Segen für deinen neuen Lebensabschnitt!

Abschied Otto Krisper

Nach 12 Jahren Hausmeister Tätigkeit an unserer Schule mussten wir uns Ende April von Herrn **Otto Krisper** verabschieden. Herr Krisper war für uns eine wertvolle Stütze in und um das Haus und im Garten.

Nun tritt er eine Arbeitsstelle in der Straßenmeisterei Hausmannstätten an, für diese neue Herausforderung wünschen wir ihm alles Gute und viel Freude.



8 x Gold für unser Brot!

Zum 8. Mal nahm die Fachschule auch heuer wieder an der steirischen **Brotprämierung** teil. Diesmal wurden sogar Jungbäckerinnen eingeladen, ihre selbst kreierten Bröte und Jausengebäcke der Jury zur Bewertung zu präsentieren.

Für die Landesprämierung der besten bäuerlichen Bröte in der Steiermark haben 70 Betriebe mehr als 200 wohlschmeckende Proben eingereicht. Eine 24-köpfige Fachjury mit zahlreichen Brotsommeliers bewertete die Köstlichkeiten nach 80 Kriterien in insgesamt neun Kategorien.

„Nur Bröte mit natürlichen Zutaten aus der Region und nach individuellen Hausrezepten gebacken, stehen auf dem Prüfstand der Landes-Brotprämierung. Die große geschmackliche Vielfalt ist am Tag des steirischen Bauernbrotes ein starkes Statement der heimischen Bäuerinnen und der Fachschulen gegen den



industriellen Einheitsgeschmack, gegen Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe“, betonte die Landesbäuerin Gusti Maier.

Erfreulich für die Fachschule ist nicht nur, dass die beiden eingereichten Bröte (Hausbrot und Roggenbrot) jeweils mit Gold ausgezeichnet wurden, sondern auch, weil die Schülerin Linda Maier-Paar aus St. Margarethen mit ihrem innovativen Schulkäsegebäck, „Powerstangerl“ und „Li&Sa“ jeweils 100 Punkte erreichte und somit als „Nachwuchsbäckerin“ mit Gold ausgezeichnet wurde.

Allen Grund zur Freude hatte auch **Familie Nigitz** aus Takern, deren Bauernbrot vom Holzofen und das Vollkornbrot von Maria und Franz Nigitz von der Jury mit je einem Landessieg ausgezeichnet wurde. Auch **Tochter Romana**, Absolventin unserer Fachschule, holte sich den Titel Landessiegerin bei den Nachwuchsbäckern. **Eva Zach** aus Pertlstein – ebenfalls Absolventin der Fachschule, wurde für 3 Bröte mit Gold ausgezeichnet.

Unser Menü Tipp: POWERSTANGERLN

Für ihre „Powerstangerln“ wurde **Linda Maier-Paar** bei der steirischen Brotprämierung mit Gold ausgezeichnet.

GERMTEIG:

- 500 g Dinkelmehl 700
- 180 g lauwarme Milch
- 120 g lauwarmes Wasser
- 60 g Butter
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g Germ

FÜR DIE FÜLLUNG:

- Zwiebel
- Speck
- Sauerrahm
- Geriebener Käse
- Salz, Pfeffer

ZUM BESTREUEN:

- geröstete Kürbiskerne
- Sesam

1. Germteig bereiten - gehen lassen.
2. Fülle bereiten - würzig abschmecken.
3. Den Teig rechteckig ausrollen, eine Hälfte mit Fülle bestreichen - Teig darüber klappen. Oberfläche mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Rechteck wenden und die Oberfläche bestreichen und mit gerösteten, grob gehackten Kürbiskernen bestreuen.
4. 4 cm breite Streifen schneiden, Streifen drehen und aufs Blech geben. ca. eine Viertelstunde gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen.
6. Ca. 15 - 20 Minuten backen.



„Brot essen ist keine Kunst, aber Brot backen“ (Sprichwort)

Erfreulicherweise wird durch die Ausbildung in der Fachschule bei vielen Jugendlichen der Wert des selbst gebackenen Brotes bewusst und die Freude am Backen geweckt. Im Rahmen des heurigen Kursprogrammes kann man auch einen Brotbackkurs (siehe Programmheft) besuchen.

Vergangenes aus Schloss Stein!

Aschermittwoch

Am Aschermittwoch fängt alles an: „und Gott steht hinter dir!“ Zu diesem Leitgedanken feierte die ganze Schulgemeinschaft inklusive der Kindergartenkinder die Aschekreuzauflegung. Unser Leben ist endlich und jede Zeit, die wir haben, ist wertvoll, wofür wir dankbar sind.



Fastensuppe

In traditioneller Weise luden SchülerInnen und LehrerInnen zur Fastensuppe ein. Einerseits am Samstagsmarkt am Fehringer Hauptplatz und andererseits in der Schule. Serviert wurde diesmal eine köstliche, von den SchülerInnen des 1. Jahrganges zubereitete Grünkernsuppe. Zusätzlich zum Genießen in der Schule nutzten zahlreiche BesucherInnen auch die Gelegenheit, die Suppe für ihre Lieben zuhause mitzunehmen. Die Spenden der Gäste kommen einem wohltätigen Zweck zugute.



Stimmungsvolle Versöhnungsfeier

Zum Thema: „Verzeih mir...“, feierte unsere Schulgemeinschaft mit Stadtpfarrer, Herrn Mag. Christoph Wiesler, die vorösterliche Versöhnungsfeier. Die SchülerInnen umrahmten diesen Gottesdienst mit Texten und schwungvollen, aktuell englischen Liedern, da zur Zeit das Englischprojekt „Adventures in English“ in der Schule stattfand. Zum Abschluss waren alle eingeladen, ihre persönlichen „Schuldscheine“ in einem Feuerkorb zu verbrennen.



Steirischer Frühjahrsputz



Auch dieses Jahr waren wir wieder voller Tatendrang beim Steirischen Frühjahrsputz dabei!

Genusssalon

Unsere Produkte – regional, innovativ und handwerklich! Unsere SchülerInnen präsentierten das Erlernte beim GenussSalon im Congress Graz.



Gesundes Dorf

Im „Gesunden Dorf“ Eltendorf sind es einerseits die körperlichen Aktivitäten, auf die ein besonderer Wert gelegt wird, aber auch die Ernährung kommt nicht zu kurz. Dass die Zubereitung von Blätterteig viel einfacher ist als ihr Ruf, davon konnten sich interessierte Backbegeisterte aus Eltendorf, Zahling, Königsdorf, Fürstenfeld und Neustift/Güssing in einem Workshop an der Fachschule überzeugen. Ohne Zusatzstoffe, ungesunde Fette oder Palmöl stellten die TeilnehmerInnen unter der Leitung von Frau Ing. Elisabeth Eder den Blätterteig her und verarbeiteten ihn anschließend zu köstlichen Schaumrollen und diversem anderen Gebäck.



Neue Mitbewohner

Im Frühjahr zogen sieben Hühner und ein Hahn in unseren schönen Hühnerstall ein. Die Kindergartenkinder sowie auch die SchülerInnen waren voller Aufregung dabei. Fröhliches Gackern!



Internationaler Tag der Hauswirtschaft

Aus dem Projekt „regional - sozial - genial“ wird in der Nachfolge im Rahmen von „Gesunder Schule“ generationenübergreifend das „Haushalten mit der Gesundheit“ in Eigenverantwortung bewusst gemacht und umgesetzt. Nachhaltig hauswirtschaften an unserer Fachschule.

Hier wird:

- qualitätsvollen, regionalen Lebensmitteln Wertschätzung entgegengebracht
- Verantwortung für unsere Umwelt bewusst gemacht
- ökologisches und ökonomisches Handeln gelebt
- der Lernraum zum Lebens- und Wohlfühlraum
- **Fachschule Schloss Stein, wo Schule Freu(n)de macht**



Respektvoller Umgang mit Menschen mit Behinderung...

(...weil sie ein wertvoller Teil unserer Gesellschaft sind)

Dies versuchte Harald Rosenkranz mit seiner Sprachbehinderung und im Rollstuhl sitzend, der Schülergruppe der 3. Klasse zu vermitteln. In eindrucksvoller Weise appellierte er, dass Menschen mit Behinderung als ein Teil des Alltags mit ihren Bedürfnissen wahrgenommen werden wollen und sich mehr Respekt wünschen. Die SchülerInnen durften unter Anleitung von Herrn Rosenkranz, ihre Erfahrung in der Unterstützung von Rollstuhlfahrern machen.



Sprachwoche - „Adventures in English“

„Jede neue Sprache ist wie ein offenes Fenster, das einen neuen Ausblick auf die Welt eröffnet und die Lebensauffassung weitet.“ (Frank Harris)

Mit Vorfreude, aber auch mit gemischten Gefühlen, erwarteten unsere Schülerinnen und Schüler Mr. MA Adam Dowell, Leiter der Organisation „Adventures in English“ und sein Lehrerteam zu einer spannenden und erlebnisreichen Englisch-Sprachwoche in unserer Schule.

Schon bald schwirrten die Schülerinnen und Schüler mit Arbeitsblättern und Kameras ausgestattet durch Haus und Schulgelände. Fröhliches Lachen schallte aus den Klassen und köst-

liche Düfte englischer Speisen erfüllten die Küchen. Mit viel Feingefühl und englischem Humor erarbeiteten Ayesha, Holly, Lucy, John, Mathew und Adam, Sketches, Dialoge und Rezepte, die bei der Abschlusspräsentation vom Publikum mit tosendem Applaus gewürdigt wurden.

Wenn Schülerinnen und Schüler die Scheu vor der englischen Sprache verloren haben und Vertrauen in ihr Können gewinnen konnten, haben wir unser Ziel erreicht.

Herzlichen Dank an Adam und sein Team.

We hope to see you again next year!



40 Jahre Kindergarten



Sporttag



Internatsleben



Geburtstag Maria Maieregger



Lange Nacht der Schule

... einer lebendigen Schule!



Freizeit



Verabschiedung Otto Krisper



Wandertag



Vortrag Vulkanland



Abschlussfeier



Pensionsfeier Daniela Kreiner



Fastensuppe



40 Jahre Kindergarten

Tierische Mitbewohner



Schlussfeier - 3. Jahrgang



Sporttag



Gesundheitspreis der BVA



Am 23.5.2019 fand die Verleihung des **BVA-Gesundheitspreises** in der BVA Landesstelle für Steiermark statt. Mit dieser besonderen Auszeichnung wurden insgesamt 10 Dienststellen des öffentlichen Dienstes für ihre außerordentlichen Initiativen sowie für ihr beispielhaftes Engagement im Bereich der Gesundheitsförderung geehrt.

Überreicht wurden die BVA-Gesundheitspreise durch die Direktorin der Landesstelle Steiermark **Christa Hörzer** und **Josef Pilko**, Vorsitzender des Landesstellenausschusses. Wir sind sehr stolz darauf, dass unsere Schule durch unser Engagement im Bereich der Gesundheitsförderung unter der Leitung von **Frau Ing. Marianne Lang** heuer diese Auszeichnung erhalten hat.

Schulversammlung

Damit Jugendliche für die Welt von morgen gewappnet sind, heißen zwei wichtige „Schulfächer“ an der Fachschule **„Verantwortung“** und **„Herausforderung“**. Verantwortung für sich, die Klassengemeinschaft, die Schulgemeinschaft aber auch für unsere gesamte Mit- und Umwelt, darum bemühen wir uns täglich. Beim Schulfach „Herausforderung“ suchen sich Schülerinnen und Schüler der 3. Klasse gemeinsam mit ihren Lehrerinnen ein Praktikum vorwiegend im Bereich des Gemeinwesens aus - in Kindergärten, bei Tagesmüttern in der mobilen und stationären Betreuung von Menschen mit besonderen Bedürfnissen, aber auch in touristischen und kaufmännischen Bereichen konnten sie vom 25. März bis 14. Juni viele Erfahrungen sammeln.

*„Erleben, was alles in dir steckt.
Jetzt ist Lernen im Leben angesagt.“*

In der Schulversammlung wünschten die MitschülerInnen der ersten und zweiten Klassen, sowie Klassenvorstand **Ing. Marianne Lang**, Direktorin **Rudolfine Praßl** und alle anwesenden Lehrerinnen den Jugendlichen alles Gute für ihr Praktikum.



Lange Nacht der Schule



Unterhaltsam, anspruchsvoll und besonders - so lassen sich die Darbietungen der „Langen Nacht“ an der Fachschule zusammenfassen.

Zahlreiche Absolventinnen und Absolventen, Besucherinnen und Besucher folgten dem Fest und informierten sich über das breitgefächerte Bildungsangebot.



Sommersporttag

Gratulation zur erfolgreichen Teilnahme am Sommersporttag der Landwirtschaftsschulen Steiermark

Der 44. Sommersporttag der Landwirtschaftsschulen fand heuer wieder in der Arena des TSV Hartberg statt. Auch unsere Schule nahm mit einer kleinen, aber sehr erfolgreichen Abordnung daran teil. So konnten **Phillip Hammer** und **Andrei David**, Schüler des 2. Jahrgangs, im 3000 m Crosslauf den 1. und 2. Platz erlaufen.



Für die Mädchen des 1. Jahrgangs, **Jana Ofenbacher**, **Elena Hütter**, **Jessica Gartner**, **Sonja Wilhelm**, **Marlene Melbinger** und **Jennifer Calvo**, gab es mit dem Volleyballteam nach zwei Siegen und zwei knappen Niederlagen den ausgezeichneten 3. Platz.

Erste-Hilfe-Landeswettbewerb



Auch im vergangenen Schuljahr gelang es den Schülerinnen der Erste-Hilfe-Gruppe, ihr fachliches Können, ihre Einsatzbereitschaft und ihren Teamgeist bravourös unter Beweis zu stellen.

Celina Röck, Cheyenne Maurer, Joelle Wagner-Hanschek, Sophie Stranz, Melanie Weber und Tamara Hartinger erreichten beim Erste-Hilfe-Landesbewerb in Köflach in der Kategorie GOLD mit 95,3 % der erreichbaren Punkte den ausgezeichneten 5. Platz.

Der Wettbewerb bestand aus mehreren Stationen, bei denen sowohl theoretische Kenntnisse der Ersten Hilfe, als auch die praktische Umsetzung in verschiedenen Unfallsituationen gefragt waren. So mussten unter anderem drei Verletzte nach einer Rauferei in einer Klasse versorgt, eine Person reanimiert und eine starke Blutung gestillt werden.

Wir gratulieren dem erfolgreichen Schülerinnenteam sehr herzlich und freuen uns über diesen tollen Erfolg!



Stehend von links: Celina Röck, Joelle Wagner-Hanschek, Cheyenne Maurer, Sophie Stranz.

Hockend von links: Tamara Hartinger, Melanie Weber.

Ferien(S)pass



Ferien(s)pass an unserer Schule!

Vielfältig und abwechslungsreich gestaltet sich das Bildungsangebot unserer Fachschule. Davon profitierten auch die Schülerinnen und Schüler der Neuen Mittelschule der Stadtgemeinde Fehring.

Im Rahmen des Ferien(s)passes nähten sich die Mädchen und Burschen unter der Leitung von **Frau Ing. Elisabeth Eder und Frau Ing. Reinhild Pfeiffer** mit großer Begeisterung einen trendigen Rucksack.

Harfenwoche in Stein

72 HarfenistInnen bei der
34. steirischen Harfenwoche
in der Fachschule

Der erste „Fehringer Flashmob“ für 16 Harfen wurde im Rahmen des Abschlusskonzertes der Harfenwoche des steirischen Volksliedwerkes in der Fachschule präsentiert.

72 Harfenistinnen und Harfenisten aus ganz Österreich verbrachten zum 14. Mal eine Woche in der Südoststeiermark, die sie sehr genossen.

Das internationale ReferentInnenteam rund um Mag. Andrea Hampl bot ein vielfältiges Repertoire. Der Bogen spannte sich von Einstiegsliteratur für die Anfänger, über Volksmusik, Pop und Jazz bis hin zu Improvisationen mit der bekannten Harfenistin Monika Stadler.

„Die Leute, die Landschaft, das Haus, die Kulinarik und der Wein ist zusätzlich zum tollen Harfenkurs einfach einzigartig“, meinte eine langjährige Teilnehmerin am Abschlussabend.

Ein besonderer Genuss, der einem nicht entgehen sollte!



„Lebendig - beständig - Zukunft gestalten“

Unsere heurigen Schülerinnen & Schüler!



1. A-Klasse - Klassenvorständin: **Ing. Gabriele Wurzinger**



1. B-Klasse - Klassenvorständin: **Ing. Helga Schwarz**



2. A-Klasse - Klassenvorständin: **FOL Inge Schuster**



2. B-Klasse - Klassenvorständin: **Mag.^a Margit Baumgartner**



3.-Klasse - Klassenvorständin: **Ing. Reinhild Pfeifer**

„Ich bin Gottes Bleistift!“

Start ins neue Schuljahr mit einem gesegneten Bleistift

„Ich bin GOTTES Bleistift!“

Kein Bleistift schreibt alleine, er braucht eine Hand, die ihn hält und führt. Beim Anfangsgottesdienst konnten bei genauem Betrachten der Bleistifte einige Ähnlichkeiten mit dem Menschen aufgezeigt werden. Mit schwungvollen Liedern und Texten wurde die heilige Messe mit unserem Stadtpfarrer Herrn Mag. Christoph Wiesler sehr lebendig gestaltet. Zum Abschluss wurden nach dem feierlichen Segen die Bleistifte an die Schulgemeinschaft verteilt.



AKTUELLES AUS DEM HEURIGEN SCHULJAHR

KLETTERPARK GEIER

Über die eigenen Grenzen zu gehen und die Höhenangst zu überwinden stellt eine große Herausforderung dar. Dennoch stellten sich die besonders Mutigen der 2. und 3. Klasse dieser Herausforderung und bewältigten im Kletterpark Geier in Sebersdorf auch die schwierigen Parcours.



MUSICAL AIDA

Am 20.9.2019 besuchten die SchülerInnen der 2. und 3. Klasse die Aufführung des Musicals „AIDA“ im Kulturzentrum Güssing. Die Jugendlichen waren begeistert von der Musik von Elton John und den Darstellern. Wir freuen uns bereits auf die nächste Vorstellung 2020.



BEWEGTE SCHULE VON ANFANG AN...

Die erste Schulwoche wurde genutzt, um das schöne Umland der Schule kennen zu lernen. Bei strahlendem Wetter und guter Laune war ein Kennenlernen der ersten Klassen auf dem Weg zum Schloss Kapfenstein möglich.

Die 2. Klassen haben ihren Wandertag mit einer Fachexkursion verbunden. Sie besuchten den Milchhof Wurzinger, der unsere Schule mit Joghurt, Milch und Käse beliefert. Neben Informationen rund um den Betrieb durften sie auch die vielen Köstlichkeiten verkosten.



TANZKURS

Den ersten Tanzkursabend für Schülerinnen und Schüler der beiden Fachschulen Schloss Stein und Hatzendorf war ein spannendes Erlebnis. Mit der Tanzschule Eichler wurden die ersten Tänze mit Begeisterung ausprobiert. Es folgen noch weitere Abende und ein beschwingter Abschlussabend.



BEWEGTE SCHULE VON ANFANG AN...



Exkursion Hatzendorf

Fachexkursion „Tierhaltung“ in die Fachschule Hatzendorf. Mit großer Begeisterung folgten die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrgangs den Ausführungen der zuständigen Facharbeiter für den Schweine- und Rinderstall und lernten so einiges über die Haltung und die Fütterung der Tiere. Auch die Schlachtung und die Fleischverarbeitung wurden näher besprochen. Anschließend durften die Fleisch- und Milchprodukte auch verkostet werden.



6monatiger Lehrgang Gemüsebau - Ausbildung zum Facharbeiter

In sechs Monaten zum Gemüse-Profi. Die Gartenbauschule Großwilfersdorf macht es möglich!

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



Lehrlinge gesucht!



Winkler
Bäckerei – Konditorei – Cafe e.U.

Winkler
Bäckerei – Konditorei – Cafe e.U.
Hauptplatz 8, 8350 Fehring
Tel.: 0043 3155/2263, Fax: 0043 3155/2263-4
Einzelunternehmen, Inh. Ursula Winkler
UID Nr.: ATU66873555

baeckerei-konditorei@winkler-fehring.at
www.winkler-fehring.at

Wir SUCHEN, ab sofort:

- Konditorlehrling (Voraussetzung Kreativität)
- Lehrling Einzelhandelskauffrau/-mann
- Bäckerlehrling

Bewerbungen bitte an obenstehende Adresse
oder Vorstellungsgespräch Terminfixierung
unter 03155/2263

Ich freue mich auf ein persönliches Gespräch
Ursula Winkler



**Informationen und
Anmeldung ab sofort!**

Gartenbauschule Großwilfersdorf

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

Growi.at
LERNEN & WACHSEN

 **Das Land
Steiermark**
Land- und Forstwirtschaft

Gemeinschaftstag in Welten

Gemeinsam etwas erleben und einander besser kennenlernen – das wollten die Klassenlehrerinnen mit ihren Schülerinnen und Schüler der ersten Jahrgänge. Bei herrlichem Spätsommerwetter konnten die Jugendlichen ihre Geschicklichkeit und ihren Teamgeist unter Beweis stellen. Ob beim Traktor-Geschicklichkeitsfahren, beim Bogenschießen oder auf dem Crazy-Kart und vielem mehr – jeder gab sein Bestes und war mit Eifer dabei. Einen schönen Abschluss mit Symbolcharakter bildete die Aufgabe, aus mehreren losen Brettern ohne Zuhilfenahme anderer Materialien eine begehbare Brücke zu bauen. Mit einer feierlichen Siegerehrung endete dieser schöne Outdoor-Tag.

Immaterielles Kulturerbe im Steirischen Vulkanland

„GLATT – VERKEHRT, KRAUT EINSCHNEIDEN UND BESEN BINDEN“ ...

Ein spannender Aktionstag für Junge und jung Gebliebene. Mit der Überreichung der Markenlizenz für das Steirische Vulkanland wurde unsere Schule im vergangenen Schuljahr ausgezeichnet und dazu berechtigt, die Marke „Steirisches Vulkanland“ zu nutzen.

In diesem Zusammenhang entstand das Projekt „Immaterielles Kulturerbe im Steirischen Vulkanland“, dessen Auftaktveranstaltung am 18. Oktober mit großem Interesse von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen angenommen wurde. An 14 Stationen erhielten die Gäste Einblick in traditionelle Handwerkstechniken und viele nahmen auch die Einladung zum Mitmachen wahr.

Damit wurde der Grundstein gelegt, dass unsere Fachschule Plattform und Drehscheibe für das Immaterielle Kulturerbe hier in unserer Heimat werden kann, was von den Verantwortlichen wie **Obmann Bgm Ing. Josef Ober, LABG Franz Fartek, Bgm Mag. Johann Winkelmaier und Mag Daniela Adler** bei den Grußworten unterstrichen wurde.

Wir danken allen Handwerkerinnen und Handwerkern, die bereit waren ihr Wissen und Können an diesem Tag zu präsentieren und weiter zu geben. Herzlicher Dank an: Mag. Daniela Adler für die Koordination, Fr. Brodtrager – Naturkosmetik, Fr. DeRo mit ihrer Stick- und Klöppelrunde, Fr. Eder Elisabeth – Kraut einschneiden, Fr. Eder Erika – Oxymele - Heilkraft aus der Natur, Hr. Fink – Besen binden, Fr. Geiger – Kreuzsstich für Weihkorbdecke, Fr. Holzer – weben, Fr. Kaufmann – Striezel flechten, Fr. Kern – Brot backen, Fr. Konrad – Spagatkröpfen, Hr. Krenn – Nistkästen bauen, Hr. Neubauer – Korb flechten, Fr. Reindl und Fr. Schalk – filzen, Fr. Sixt – Modelldruck, Fr. Schuster – stricken, Fr. Techt – Kränze binden und an unsere Lehrerinnen und das Hauspersonal für die großartige Unterstützung!

Herzliche Einladung zur Charity-Aktion am 11. Dezember 2019 in der Zeit von 11:00 bis 15:00, bei welcher das Sauerkraut und vieles mehr für einen wohltätigen Zweck verkauft wird.



Kulturerbe Steirisches Vulkanland, Flor Digital Artist

Erntedank

Das Feiern von Festen und das Leben im Jahreskreis, sowie der respektvolle Umgang mit den Ressourcen unserer Mit- und Umwelt, gehören zu unserem gelebten Schulalltag.



Kulturerbe Steirisches Vulkanland, Flor Digital Artist



Der Gartentipp von *Schloss* Stein!

BUNT SIND SCHON DIE WÄLDER: HERBSTZEIT - ERNTEZEIT

Bereits im Monat September stehen wir mitten in der Erntezeit. Im Hausgarten werden Äpfel erst dann geerntet, wenn sie richtig reif sein, denn nur dann besitzen sie ihre volle Vitaminkraft und ihren besten Geschmack. Versierte Gärtner wissen, dass man sie dann ernten muss, wenn sie sich leicht vom Baum abnehmen lassen. Birnen dagegen dürfen bereits in hartem Zustand geerntet werden, da sie am Baum oft zu mehlig werden. Die vitaminreichen Apfel- oder Birnenquitten sollten bei ihrer Ernte goldgelb sein.

Die Obsternte an Beerensträuchern sollte morgens vor der Mittagssonne erfolgen, damit die Beeren schön prall und saftig sind. Gepflückt wird am besten in Strohkörbchen, die mit einem Geschirrtuch ausgelegt werden.

Bei der Gemüseernte gilt die Faustregel: Jüngere Gemüse sind kleiner, aber wesentlich zarter. Dies gilt für Karotten, Bohnen, Zucchini und viele andere Gemüsearten. Winterkürbisse dürfen bis zum ersten Frost an der Pflanze verbleiben und sind dann pflückreif, wenn sie hohl klingen. Kohlarten wie Weißkraut, Ro-



senkohl, Blaukraut, Wirsing, Grünkohl und Chinakohl eignen sich exzellent zum Einlagern. Chinakohl und Grünkohl vertragen sogar einige Minusgrade und können bis November draußen bleiben. Im Keller kann Kohl kühl in einer Sandkiste gelagert werden. Kartoffeln sind dann erntereif, wenn das Kraut dürr wird. Zwiebeln und Knoblauch werden in Zöpfen gebunden zum Trocknen aufgehängt.

Die ganze Fülle aus dem Obst- und Gemüsegarten kann in luftigen, kühlen Lagerräumen oder im Erdkeller über Wochen gut aufbewahrt werden.

Wer Sorge hat, dass etwas verderben könnte, legt sich sicherheitshalber einen Vorrat im Glas an. Als Kompott, Marmelade, Chutney oder milchsauer Vergorenes können diese Köstlichkeiten den ganzen Winter über genossen werden.

Maria Techt

Komm und ...*schau!*

FACHSCHULE
SCHLOSS STEIN



EINLADUNG

zum

Tag der offenen Tür

in der Fachschule Schloss Stein

Freitag,

22. November 2019

von 14-18 Uhr

Donnerstag,

6. Feber 2020

von 16-19 Uhr

Fachschule für Land- und
Ernährungswirtschaft Schloss Stein

Petzelsdorf 1, 8350 Fehring, 031 55 / 23 36
www.fachschule-schlossstein.at

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



PFLANZENTAUSCHMARKT

Gemeinsam mit dem Begegnungstag und der Jubiläumsfeier des Kindergartens fand an unserer Fachschule der alljährlich abgehaltene **Pflanzenmarkt** statt. Zahlreiche interessierte Gartenbesitzer kamen um zu Gustieren und Pflanzen für den eigenen Garten zu erwerben oder auch einzutauschen.

Besonders gefreut haben wir uns über den Besuch aus Slowenien, die Ausstellerin brachte aus ihrer englischen Heimat Kürbisse und Zierpflanzen zum Tauschen mit. Die **Gartenbaufachschule Großwilfersdorf** mit einer großen Auswahl an Kräutern und Gemüse, **Herr Hojer** mit Raritäten und einer großen Vielfalt an Tomatenpflanzen, **Frau Grabner** mit Schafwollpellets, **Familie Urban** mit Biopflanzen, Beeren, Zierpflanzen bereicherten unseren Tauschmarkt mit Angeboten (Stauden, Dahlien, Jungpflanzen..) unserer Fachschule.



Aus dem *Kinder*Garten

NEUE GARTENGERÄTE!

Der Kindergarten freut sich über einige „Neuerungen“. In den Räumen wurde die Holzdecke gegen eine Akustikdecke inklusive neuer Beleuchtung getauscht, was die Räume viel heller und angenehmer macht. Die Fenster und Außentüren werden im gesamten Kindergarten erneuert, was die Wohnqualität enorm steigert und aus ökologischer Sicht des Energiesparens dringend nötig war. Eine besondere Freude für die Kinder sind die neuen Gartengeräte. Vor allem die Hangrutsche „der rote Blitz“ ist bei den Kindern sehr beliebt. Wir sagen herzlich Danke!



40 JAHRE KINDERGARTEN SCHLOSS STEIN

Wenn es darum geht, etwas Bedeutendes zu würdigen, so soll gefeiert werden. Zahlreiche Besucherinnen und Besucher, die mehrere Generationen umfassten, scheuten das regnerische Wetter nicht und feierten gemeinsam mit Frau Direktorin Rudolfine Praßl und ihren Kindergartenpädagoginnen Josefine Fasching-Götz, Daniela Kreiner und dem gesamten Team das 40jährige Jubiläum des Kindergartens.

Der Kindergarten der Fachschule, der 1979 unter Frau **Fachschuldirektorin OSTR Herta Temm** gegründet wurde, wird als einziger Kindergarten direkt vom Land Steiermark betrieben. Fachschülerinnen und Fachschüler haben hier die Möglichkeit, praktische Erfahrungen für den Beruf der **Kinderbetreuerin** zu sammeln. Seit 1979 haben 655 Kinder den Kindergarten besucht und 490 SchülerInnen die Ausbildung zur Kinderbetreuerin absolviert.

Die Kinder, die derzeit den Kindergarten besuchen, umrahmten das Festprogramm mit Liedern und ernteten dafür großen Applaus. Dem Rückblick auf die vergangenen 40 Jahre folgte das Publikum mit Spannung. Frau Direktorin Rudolfine Praßl und Frau Josefine Fasching Götz bedankten sich bei Frau Daniela Kreiner, die mit Ende des Kindergartenjahres 2019 in Pension gehen wird, für ihr Engagement und den umsichtigen und liebevollen Umgang mit den Kindern. Im Rahmen der Feierlichkeiten verlieh Herr LAbg Franz Fartek und Bürgermeister Mag. Johann Winkelmaier der Fachschule die **Markenlizenz des steirischen Vulkanlandes**. Verschiedene Spielestationen und ein Zauberer zogen anschließend die Kinder aber auch die Erwachsenen in ihren Bann. AbsolventInnen der Schule und regionale ProduzentInnen sorgten für die kulinarischen Genüsse.



Ein Jubiläumsgeschenk: Als nachhaltiges Geschenk überreichte Direktorin Rudolfine Praßl dem Kindergarten einen Apfelbaum zum 40jährigen Jubiläum, der unter Mithilfe der Kinder und Pädagoginnen sogleich im Garten gepflanzt wurde.

NEUE KINDERBETREUERIN



Mein Name ist **Hermine Lutterschmied** und ich wohne in Petzelsdorf, in der Nachbarschaft des Kindergartens. Ich bin verheiratet und Mutter von zwei Söhnen, Michael und Stefan. Nach meinem Hauptschulabschluss besuchte ich die FS für Hauswirtschaft in Haus im Ennstal.



Ab 1989 arbeitete ich als Kinderbetreuerin im Kindergarten der Schulschwester in Haus im Ennstal. Nach meinem Umzug nach Fehring und meiner Karenzzeit war ich in mehreren Kindergärten in der Region als Kinderbetreuerin tätig, und freue mich sehr, jetzt hier im Kindergarten Schloss Stein mitwirken zu dürfen. Im Jahr 1991 absolvierte ich die Grundausbildung zur Kindergartenhelferin. 2001 besuchte ich den Ausbildungslehrgang zur Kinderbetreuerin/Tagesmutter.

27. FrauenTag

Donnerstag, 5. März 2020,
9-15.30 Uhr

DAS LEBEN leben

Die Darmflora im Brennpunkt
zwischen Gesundheit
und Ökologie.

Die Reise mit uns selbst.
Ein Vorhaben voller Herausforderungen.

Entdecke die kleinen Dinge,
die den Alltag verzaubern.



DDr. Adrian Moser



Dipl. Ing. Waltraud
Schachner



Barbara Eberhart-
Pachl

Foto: Nina Goldnagl

Tagungsbeitrag: 10 Euro
Mittagessen: 15 Euro

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



Der Code
zur FS
Schloss
Stein

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 2019-20 findet 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 2019/20
Fachschule für Land-
und Ernährungswirtschaft
Schloss Stein

