



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

## Begeistert ...



*Selbst gesät...*



**IN GUTER NACHBARSCHAFT!**  
Gemeinsam mit den Kindergartenkindern bestellen unsere Schülerinnen das neu angelegte Gemeinschaftsfeld!  
Siehe Seite 10!

**EINLADUNG ZUM FRAUENTAG 2017**  
Brücken in die Zukunft!  
Werden am Do, 2.3.2017, von 9-16 Uhr geschlagen.  
Mehr dazu auf der letzten Seite!

**WO, WENN NICHT HIER!  
WER, WENN NICHT WIR!**



**Fachschule Schloss Stein - wo Schule Freu(n)de macht! Die Ausbildung für ein gelingendes Leben!**

Nehmen Sie „EinBlick“ in unsere Schule!  
Sa, 19. 11.2016, 10-14 Uhr!  
Oder am Schulinfo-Abend  
Do, 26. 1.2017, 16-19 Uhr!

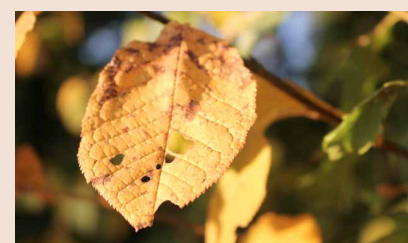


## Das Wort der Obfrau

Liebe AbsolventInnen!

*Winde wehen, Blätter fallen,  
Wolken zieh'n am Himmelszelt,  
weiße, dichte Nebelschwaden  
zaubern eine Geisterwelt.  
Bunte Wälder, reife Trauben  
zieren jeden neuen Tag,  
der in grellen Farben leuchtet:  
mit dem Herrgott ein Vertrag.  
Drachen tanzen in den Lüften,  
bunte Schwänzchen hinterdrein,  
Kinderlachen ist zu hören,  
ausgelass'nes Fröhlichsein.  
Vögel ziehen gegen Süden,  
scharenweise fliegen sie.  
Laut's Gezwitscher spielt Begleiter  
für des Herbstes Melodie.*

(Richard Mösslinger)



*Der Herbst ist nicht nur das farbigste, sondern eindeutig auch das schillerndste jahreszeitliche Erlebnis. Am Herbst scheiden sich nicht nur die Geister, sondern vor allem die Gemüter. Aber der Herbst ist nicht nur bewegte Natur. Manchmal kann man in geradezu atemloser Stille kaum wiegbare Blätter zu Boden fallen hören. Dann beginnt der Schlussakt des Herbstschauspiels, ehe die letzten sichtbaren Lebensregungen für die Monate des Überlebenskampfes bis zum nächsten Frühjahr betäubt und manchmal auch begraben werden.*

*In diesem Sinne wünsche ich Ihnen Zeit zum „Herunterkommen“. Machen Sie langsamer und stimmen Sie sich auf die ruhigen Momente, die das Jahr noch zu bieten hat, ein!*

Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak

## Gedanken

„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!“

Wenn ich in diesen Tagen und Wochen als Verantwortlicher des ‚Lebensressorts‘ alle unsere land- und forstwirtschaftlichen Fachschulen persönlich aufsuche, bin ich dankbar und stolz, diese Agenden in der neuen Legislaturperiode innerhalb der Steiermärkischen Landesregierung überantwortet bekommen zu haben. Diese neue große Herausforderung und Aufgabe gehe ich mit Respekt, Freude und mit einem nachhaltigen Gestaltungswillen an. Aufgrund des demografischen Wandels steht insbesondere die Agrarwirtschaft in der Steiermark vor großen Herausforderungen. Um unsere ländlichen Räume lebenswert zu halten und attraktiv zu gestalten, sind vor allem die Gewinnung von Fachkräften, gute Ausbildungsbetriebe und regional hervorragend aufgestellte landwirtschaftliche Fachschulen von entscheidender Bedeutung. Wenn wir mehr junge Menschen für Landwirtschaft gewinnen wollen, müssen wir ihnen die Sicherheit geben, sich in ihrem Beruf entfalten und entwickeln zu können; dazu gehört vor allem die Wertschätzung der Berufe der Land- und Forstwirtschaft. Bildung stärkt den ländlichen Raum und trägt zur gelungeneren Zukunft jener jungen Menschen bei, die dort leben und arbeiten. Mein unumstößliches Credo in diesem Zusammenhang lautet: „Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!“

Diesen Leitspruch gilt es in einer Zeit, wo lebenslanges Lernen wichtiger denn je ist, tagtäglich in die Realität umzumünzen. Gerade deshalb zählt für mich gute Bildung zu den wesentlichen gesellschaftspolitischen Schwerpunkten und Zukunftsaufgaben, um den ländlichen Raum „enkeltauglich“ zu stärken. Vitale ländliche Räume brauchen kraftstrotzende Bildungsangebote mit Herz und Verstand. Diese können allerdings in Zukunft nur gewährleistet werden, wenn wir in Politik und Verwaltung professionell



und zielgerichtet adäquate Strukturen schaffen, auf die Bedürfnisse in den jeweiligen Regionen und Schulstandorten konkret eingehen, abgestimmte Schwerpunkte bei der Gestaltung der Lehrpläne und der Ausstattung der Wirtschaftsbetriebe setzen, um letztlich fruchtbringende Synergien zu nutzen. Qualität, Leistung, Kreativität, Offenheit und Kooperation, das sind jene Begriffe und Werte, die es in unserer modernen Wissensgesellschaft ständig zu schärfen gilt. Bildung ist ein Rohstoff, der sich bei Gebrauch vermehrt. Gerade dieses Faktum macht die Aufgabe im Bildungsbereich so hoffnungsfroh, den Dialog über die Zukunft „grüner Berufe“ so spannend und das Themenspektrum „Ernährung“ so zukunftsgeleitet. Die heutige Agrarbranche ist deshalb umso mehr angehalten, sich einem verschärften Wettbewerb um die klugen Köpfe von heute für die Arbeit von morgen zu stellen. Wenn ich die Neugier unserer Schülerinnen und Schüler beobachte, sowie um das bereichernde Gestalten unserer PädagogInnen weiß, so weiß ich auch, dass die „geistige Nahversorgung“ in unserer Steiermark dank unsere landwirtschaftlichen Fachschulen gesichert ist.

Ök.-Rat Hans Seitinger  
Landesrat





# Das Wort der Leiterin

## Lebensqualität - Menschenliebe - Leistung

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen, geschätzte Freunde von Schloss Stein!

### „Lebensqualität – Wertschätzung – Leistung“

Zu diesen Leitgedanken hat sich das Team der Fachschule bei einer internen Weiterbildung vor Schulbeginn entschieden. 18 Lehrerinnen haben in den Ferien an 38 Seminaren der Agrarpädagogischen Bildungswochen teil genommen, um pädagogisch, fachlich und persönlich bestens gerüstet in dieses neue Schuljahr zu gehen. Viele sehr erfreuliche Begegnungen mit SchülerInnen und AbsolventInnen haben uns auch in den Ferien die Schule in positivem Bewusstsein gehalten. Begegnungen mit Menschen, die uns wichtig sind und denen auch wir offensichtlich in der Zeit, in der wir sie in unserem Haus begleiten durften, bedeutend wurden.

### Hinschauen statt wegsehen – begegnen statt vorbeigehen.

Für die erfreulichen „Sommergespräche“ danke ich allen sehr herzlich! Dem Buch „Schule – quo vadis“ des deutschen Gymnasialprofessors Peter Maier, kann ich in vielem beipflichten, der da schreibt: „Auf den Lehrer kommt es an, dass er ungeachtet jeder Bildungsreform, den Schüler als Mittelpunkt seines Tuns sieht. Kinder und Jugendliche brauchen im Lehrer einen Menschen“

- der ihnen neben der Wissensvermittlung, Orientierung und Halt gibt
- der ihnen notwendige Grenzen setzt
- der Mitgefühl zeigt und aufbauen kann
- der sie durch sein Fachwissen begeistert
- der einen guten Draht zu ihnen hat und ein Anker ist, an dem sie festhalten können
- der ihre grundsätzliche Offenheit für das Göttliche erkennt und fördert
- der seine Schüler liebt
- der durch Beziehung erzieht
- der fördert und maßvoll fordert

Schule muss den ganzen Menschen bilden. Neben der Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten muss auch für das Künstlerische, Kreative, Musische, Soziale und Spirituelle Platz sein.“ (Peter Maier, „Schule - quo vadis?“) 75% der Menschen brauchen das, was wir in unserer generationenübergreifenden Bildungseinrichtung anbieten, täglich! Wer möchte nicht gerne eine gute, selbst zubereitete Mahlzeit, an einem ordentlich gedeckten Tisch in einer sauberen Wohnung, bei einem guten Gespräch über aktuelle Themen, genießen?

Die Sehnsucht nach Kontakt und Beziehung ist laut Umfragen bei den Jugendlichen groß, trotz intensiver Nutzung von Social-media-Plattformen, ist der direkte Kontakt zu Menschen für viele sehr wichtig, gibt Halt und Zuversicht. Es ist eine erfreuliche Tatsache, dass es dem Lehrerinnen- und Mitarbeiterteam der Fachschule immer wieder gelingt, die Schule zur 2. Heimat für unsere SchülerInnen werden zu lassen. Wir freuen uns, dass wir heuer wieder gemeinsam mit unseren 120 SchülerInnen leben, lernen und lachen dürfen!

Auf viele schöne Begegnungen mit euch freut sich Eure Rudolfine Praßl

# Glückwunsch!

Am 24. Juli beging unsere langjährige Leiterin Frau OSTR. Dir. Herta Temm ihren 80. Geburtstag. In aufmerksamer Verbundenheit nimmt sie die Entwicklung ihrer Schule wahr. Sie unterstützt die Ausbildung zur Kinderbetreuerin an den steirischen Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft nach wie vor durch ihre gewissenhafte Tätigkeit als Kassiererin der Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin.



Frau Dir. Temm hat in ihrer 33-jährigen Leitertätigkeit mit viel Weitblick die Geschicke der Schule gelenkt und bereits 1979 mit der Eröffnung des Kindergartens Schloss Stein als Übungskindergarten gleichzeitig auch die Ausbildung zur „Kindergartenhelferin“ (heute KinderbetreuerIn und Tagesmutter/vater) ins Leben gerufen. Für ihre engagierte Arbeit für die Kinder-Jugend- und Erwachsenenbildung im ländlichen Raum sei ihr hier herzlich danke gesagt.

Für das Team der Fachschule Rudolfine Praßl

# Gespräch und Begegnung



**EINLADUNG**  
zum  
**Tag der offenen Tür**  
in der Fachschule Schloss Stein

**19. November 2016**  
von 10 - 14 Uhr

**26. Jänner 2017**  
von 16 - 19 Uhr

**15. März 2017**  
von 8.30 - 15.30 Uhr

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein  
Petzelsdorf 1, 8350 Fehring, 031 55 / 23 36

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

# Ein Betrieb stellt sich vor:



Mein Name ist Renate Schafler (geb. Neuherz). Ich wohne in Gersdorf an der Feistritz und bin Absolventin der einjährigen Fachschule Schloss Stein. Ich besuchte die Schule von 1990 – 1991. Danach absolvierte ich bei der Fa. Thaller in Feldbach eine dreijährige Lehre als Einzelhandelskauffrau. 1995 lernte ich meinen zukünftigen Mann Markus Schafler kennen. 1998 absolvierten wir für ein Jahr ein Auslandspraktikum in einer Mühle in Deutschland. Danach habe ich begonnen im elterlichen Betrieb meines Mannes tätig zu sein. Im Jahr 2000 kam unsere älteste Tochter Stefanie zur Welt, die zur Zeit die 3. Klasse der Fachschule Schloss Stein besucht. 2005 bekamen wir unsere zweite Tochter Viktoria und 2012 Antonia. Somit war das Dreimäderlhaus komplett. Seit 16 Jahren führe ich auch einen Naturkostladen, die „Mehl Stub' n“, am Firmengelände in Gersdorf, der mir große Freude macht.



Renate und Markus Schafler



Mehlstube innen



Der Mühlenladen

**Das steirische Qualitätsmehl!**

**SCHAFLER'S KORNKRAFT**  
DAS STEIRISCHE QUALITÄTSMEHL

**Steinmaif**

SCHAFLER'S KORNKRAFT  
DINKEL MEHL  
DINKEL GRIESS

Schafler Mühle GmbH  
A-8012 Gersdorf a.d.F. 30  
Tel. +43 (0) 3306 0207  
office@schafler-muehle.at  
www.schafler-muehle.at



Kornkraft Schafler - Firmengelände

# Unser Absolventen Portrait

## Monika Bliemel

(Jahrgang 2009-10)

Auch ich hatte die Ehre, die 3-jährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein zu besuchen. Ich muss zugeben, nach der Hauptschule war mir überhaupt nicht klar, wo bzw. in welchem Bereich ich einmal gerne arbeiten möchte. Somit entschloss ich mich für diese doch sehr vielfältige Schule. Die drei Jahre verbrachte ich im Internat und die Zeit in Schloss Stein, so rückblickend gesehen, vergingen echt schnell. In dieser sehr vielseitigen und lehrreichen Schulzeit machte ich den ECDL Computer Führerschein, die Ausbildung für die Bürofachkraft für den medizinischen Bereich, die Wirtschaftsassistentin, den Facharbeiter für die ländliche Hauswirtschaft, und ich begann meine Hauptausbildung zur Betriebsdienstleistungskauffrau.

Ich bin sehr dankbar darüber, denn durch die Ausbildung zur Betriebsdienstleistungskauffrau konnte ich in die Tourismus- und Hotelleriebranche Einsicht gewinnen.

Um bei der Abschlussprüfung an der Wifi für die Betriebsdienstleistungskauffrau antreten zu können, benötigt man nach dem 3. Schuljahr ein Praktikumsjahr in einem Betrieb. Anfangs war es nicht sehr einfach, einen solchen Betrieb zu finden, da dieser Berufszweig leider noch nicht sehr bekannt ist. Doch nach einigen Bewerbungen und Gesprächen erhielt ich den Anruf und somit die Zusage mein Praktikumsjahr im JUFA (Jugend und Familiengästehaus) in Fürstenfeld zu absolvieren. Die Freude darüber war riesig, in so einem großen Betrieb und in der unmittelbaren Nähe anfangen zu dürfen. In diesem Praktikumsjahr war ich in den Bereichen Küche und Service, sowie Housekeeping, Verwaltung und



Rezeption tätig. Mein Lieblingsbereich war die Arbeit an der Rezeption, das Bearbeiten von Anfragen, individuelle Angebote erstellen, Buchungen entgegennehmen, die Gäste am Telefon beraten und informieren, natürlich die Gästebetreuung vor Ort, bis hin zum Ein- und Auschecken der Gäste zählten zu meinen Haupttätigkeiten.

Dieses Praktikumsjahr war eine sehr tolle Zeit, nette Arbeitskollegen, super Gäste sowie eine geduldige Chefin und somit stellte sich für mich sehr rasch heraus, diesen Zweig für die Zukunft näher anzustreben. Nach diesem Jahr besuchte ich den Vorbereitungskurs für die LAP zur Betriebsdienstleistungskauffrau an der Wifi Niklasdorf und trat dann zur Lehrabschlussprüfung in Graz an und konnte diese mit gutem Erfolg abschließen. Gleich darauf ging ich für zwei Saisonen nach Tirol ins JUFA Steinach am Brenner. Dort arbeitete ich an der Rezeption und im Barbereich. Zum Saisonschluss suchte ich ein Hotel in der Nähe von meinem Wohnort Altenmarkt bei Fürstenfeld und bewarb mich in Loipersdorf bei den Krainz Hotels, erhielt auch prompt nach dem Probearbeiten eine Zusage.

Ich freute mich sehr darüber meine Arbeit als Rezeptionistin gleich wieder fortfahren zu können. In diesem Betrieb war ich von 2011 bis Ende Mai 2016 tätig, danach entschloss ich mich etwas Neues zu suchen, wieder die Herausforderung mich weiterzubilden, aufzunehmen. Dies gelang mir auch sehr rasch, und somit bin ich nun schon seit Anfang Juni 2016 Rezeptionistin an der Hotelrezeption im Rogner Bad Blumau. Ich finde die Arbeit an der Rezeption immer wieder spannend und interessant. Es ist einfach toll, Gäste aus der ganzen Welt an der Rezeption begrüßen zu dürfen und einen Teil dazu beizutragen, ihren Urlaub von Anfang an beeindruckend und unvergesslich zu gestalten.

Schülerin der Fachschule Schloss Stein: Monika Bliemel

## 20-jähriges Absolventen-Treffen in Merkendorf

Ein kurzes Resümee unseres Treffens am 18. September 2016 in Merkendorf bei der Bäckerei Ertl, anlässlich des 20-jährigen Ausstiegs von der HWS Schloß Stein (damals noch zweijährig):

Es war ein sehr aufschlussreicher Vormittag mit sehr interessanten Begegnungen und Geschichten die da zusammen kamen. Dieser Jahrgang hat sehr viele starke Persönlichkeiten hervorgebracht, Von Selbstständigkeit und Krankenschwester über Landwirtinnen oder auch die ganz normale Verkäuferin die alle sehr bewegende 20 Jahre erlebten und sie mit Bravour meisterten.

Man konnte andere Meinungen zum gleichen Thema Kinder, Familien, Flüchtlinge, Poetik, uvm. hören, annehmen oder diskutieren. Es sind keine kleinen schüchternen Hausmütterchen oder kleine graue Mäuse, sondern alles sehr starke Persönlichkeiten, die ihr Leben und das ihrer Familien in der Hand haben und behüten und beschützen. Ich freue mich schon wieder in 5 Jahren!

Eure Stangl Michi

Ich danke den Initiatorinnen, Michaela und Monika, für die Einladung und den wirklich sehr netten Vormittag in eurer Runde und wünsche den Absolventinnen weiterhin so viel Frauenpower!

Dir. Rudolfine Prassl



Das Gruppenfoto von links oben beginnend: Langanger Gerlinde (Neuherz), Wilfling Ulrike, Truhetz Anita, Fürbass Bianca, Kaufmann Sabine, Hellmayer Anneliese, Ballaty Monika (Gsellmann) mit ihrem Emanuel, Seiler Sabine, Kienegger Bianca (Milchrahm), 2. Reihe: Barta Daniela (Farkalitsch), Hirschmann Aferdite (Afra), Salmhofer Christa, Stangl Michi, Hofmüller Daniela (Genser).

Absolventenzeitung Schloss Stein - Oktober 2016

## Herzlichen Glückwunsch!



Wenn aus Liebe Leben wird, bekommt das Glück einen Namen:  
**SAMUEL**

Ich wurde am 15.12.2015 mit einer Größe von 55cm und einem Gewicht von 4080g geboren. Meine Mama heißt Martina Griebbacher. Gemeinsam mit meinem Papa Seppi Monschein und meinem Bruder Simon (geb. 05.06.2014) wohne ich in Thien bei Gnas. Mit vielen lieben Grüßen  
Martina Griebbacher



### HURRA, GESCHAFFT!

Nach einem schönen 9. Schuljahr in der Fachschule Schloss Stein begann ich meine Lehre als Verwaltungsassistentin in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg, die ich ab dem 3. Lehrjahr in der Landesberufsschule Bad Radkersburg fortsetzte.

Im September 2016 konnte ich nun meine Lehre mit „ausgezeichnetem Erfolg“ abschließen.

Liebe Grüße  
Tamara Stangl

### GEHEIRATET WURDE IN KAPFENSTEIN

Im Jahr 2006 haben sich Corinna Techt und Michael Puchleitner in einer Diskothek kennen gelernt. Die beiden haben eine 18 Monate alte Tochter namens Leni. In Kapfenstein wurden die Diplomsozialfachbetreuerin und der Tischler nun getraut. Daheim ist die kleine Familie in Mahrendorf (Gemeinde Kapfenstein). Bei der Gestaltung der Freizeit nimmt Leni natürlich einen ganz großen Platz ein.

Absolventenzeitung Schloss Stein

## Gratulation!

Melanie Jauk



Ich habe zeitgleich zur Lehre die Matura gemacht, in Englisch, Mathe, Deutsch und BWL maturiert!

Unterrichtet wurden wir nach dem „Gleisdorfer Modell“, was so viel heißt, dass wir jeden Freitag in der Schule waren. Diese Tage mussten wir dann aber an die Lehrzeit anhängen. Von ca. 24 Lehrlingen haben, so glaube ich, bisher 9 die Matura abgeschlossen!

Nach Schloss Stein hab ich meine Lehre bei Roth Handel & Bauhandwerkerservice begonnen, bin seit September letzten Jahres ausgelernt, habe die LAP mit Auszeichnung abgelegt, und bin nun seit einer knappen Woche die Leiterin des ROTH-Standortes in Gleisdorf :)!



# Unsere heurigen Schülerinnen und Schüler!



Klasse 1.A: Klassenvorstand: Ing. Elisabeth Eder



Klasse 1.B: Klassenvorstand: Ing. Erika Eder



2. Klasse: Klassenvorstand: FOL Mag. Margit Baumgartner



3. Klasse: Klassenvorstand: Ing. Gabriele Wurzinger

## Erste Hilfe Landessieg für unser Team!



Seit dem 2. Juni ist klar, wo die Erste Hilfe-Profis der Steiermark zu finden sind: Das Ersthilfe-Team unserer Schule holte sich beim Erste Hilfe-Landesbewerb, der heuer in Leoben stattfand, den Landessieg in der Kategorie GOLD und das bereits zum 4. Mal.

Unter den strengen Augen der BewerterInnen bewiesen Anja Neumeister, Marcel Brunner, Verena Kickenweitz, Elena Ler-



ner, Julia Hutterer und Jasmin Wagner, dass sie die Maßnahmen der Ersten Hilfe in verschiedenen Notsituationen perfekt anwenden können.

Mit den SchülerInnen freuen sich Ing. Christine Fink, Ing. Helga Schwarz und FOL Monika Lafer, die das Team trainiert und betreut haben.

# Aus unserem Schulgarten

## Die Aroniabeere - so klein und doch so groß - in aller Munde!



### ARONIABEERE – SO KLEIN UND DOCH SO GROSS – IN ALLER MUNDE

Die Aronia - auch Apfelbeere genannt - gehört zu den Lebensmitteln mit vorbeugender, gesundfördernder Wirkung und wird daher in vielen Ländern als Heilpflanze geschätzt. Sie ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen, wirkt antibakteriell, antiviral, entzündungshemmend, stoffwechsellanregend und schützt den Körper vor freien Radikalen, die als Verursacher von verschiedenen Erkrankungen gelten.

Der Aroniastrauch gehört zu den Wildobstgewächsen und war ursprünglich in Nordamerika beheimatet. Anfangs war der Strauch in Europa nur als Ziergehölz bekannt, doch seit einiger Zeit werden auch in unserer Region zahlreiche Aroniaanlagen bewirtschaftet. Sie können bis zu 2 m hoch wachsen und bereichern unser bestehendes Obstsortiment. Der Strauch trägt im Mai weiße Blüten und die kleinen apfelförmigen Beeren reifen bis Ende August zu dunkelvioletten, fast schwarzen Früchten heran. Für den rohen Verzehr ist Aronia nur bedingt geeignet. Der Saft der gepressten Beeren schmeckt fein-herb. Er ist pur oder verdünnt für Kinder, Jugendliche, Erwachsene sowie ältere Personen ein wertvoller Trinkgenuss. Wegen seines geringen Zuckergehaltes ist er auch für Diabetiker geeignet. Die antioxidativen Inhaltsstoffe machen Aronia zur neuen Anti-Aging-Beere.

Auch in unserer Schule werden seit Jahren Aroniasträucher kultiviert und in vielfältiger Form zu Mischmarmeladen, Säften oder als Zusatz zu Fruchtmus und Joghurt im Speiseplan berücksichtigt.

## In guter Nachbarschaft - Aktionstag des Projektes RESOGE

Was tun, wenn man ein Feld bestellen möchte – ein Gemeinschaftsfeld noch dazu.... Was tun, wenn man dazu große, aber vor allem kleine Gäste eingeladen hat – aus dem Kindergarten, der Volks- und Neuen Mittelschule, der FH Joanneum noch dazu... Was tun, wenn alles Saatgut perfekt vorbereitet ist – Sonnenblumen, Kartoffeln, Zuckerrüben und Mais noch dazu ... Was tun, wenn der Regen uns einen ordentlichen Strich durch unsere Rechnung gemacht hat - und der Schnee im April noch dazu ...? Ja, genau, man trotz diesem Wetter und bestellt wenigstens die Sonne dazu!

Und so nahm die Geschichte der „Aktion Gemeinschaftsfeld - Was wir täglich essen“ doch noch ein gutes Ende, ein ganz gutes Ende sogar. Wir konnten die vorbereiteten Früchte nicht anbauen, aber anschauen und sogar verkosten. Unsere RESOGE-Multiplikatorinnen präsentierten diese „multimedial“ anhand von PowerPoint Präsentationen und Plakaten, die sie mit Unterstützung der Studierenden der Fachhochschule Joanneum vorbereitet hatten.

Eine Gruppe stellte in Makrameetechnik Blumenampeln her, in die Schalen mit von den Kindern selbst gepflanzten Grünpflanzen gehängt wurden. Die Ampeln nahmen die Kinder in ihre jeweilige Schule, bzw. in den Kindergarten mit und sie werden dort hoffentlich noch vielen Kindern eine Freude bereiten.

Im sonnigen Schulhof hatten die Kinder genug Gelegenheit, sich an den einzelnen Stationen der Studenten der FH Joanneum zu bewegen. Geschicklichkeit, Schnelligkeit und Kreativität waren dabei sehr gefragt.

Großen Anklang fand die gesunde Jause mit selbstgebackenem Brot und verschiedenen Aufstrichen aus der Schulküche. Zum Abschluss „wanderten“ alle zum Gemeinschaftsfeld und Frau Direktor Rudolfine Praß ermunterte alle Schülerinnen und Schüler, sich immer wieder vom Wachsen und Gedeihen der Früchte zu überzeugen!

Die Fotos auf der Titelseite dokumentieren dieses Projekt!

# Aus unserem *Kinder*Garten



## Den Wald entdecken!

So lautet unser Jahresschwerpunkt in diesem Kindergartenjahr.

Mit Kindern in den Wald auf Entdeckungsreise zu gehen ist etwas sehr Spannendes. Kinder fühlen sich sehr wohl in der freien Natur und sehen und erforschen Dinge, an denen wir Erwachsene oft vorbeigehen.

Diesen Forscherdrang möchte ich heuer gerne in den Kindern wecken und den Wald in allen Jahreszeiten mit ihnen erleben. Im Thema Wald sind auch alle Bildungsschwerpunkte enthalten, von sozial- emotionaler Erziehung, über Bewegungserfahrungen, Sachwissen über Tiere und Pflanzen, Werthaltungen gegenüber der Natur und vieles mehr.

Der Wald bietet vielfältige Bastel- und Spielideen, hier zwei Beispiele:

### Baumrindeneulen basteln

**Material:** Maiskörner, Baumrindenstücke, brauner Biegeplüschdraht, Kleber, Zweige, Zapfen, für die Ohren, Robinienschoten  
**Werkzeug:** Schere. Aus dem Biegeplüschdraht werden kleine Ringe für



Baumrindeneulen

die Augen gedreht und auf ein Stückchen Rinde geklebt. In die Augenringe werden je ein Maiskorn geklebt. Ein Stück Zapfenschuppe dient als Schnabel. Die Spitzen der Robinienschoten werden als Ohren aufgeklebt. Die Eulen bekommen mit kleinen Biegeplüschdrahtstücken noch ihre Zehen angeklebt und werden auf einen kleinen Zweig gesetzt.

Aber auch auf einem Zapfenbaum fühlen sich die Baumrindeneulen wohl. Für einen Zapfenbaum nimmt man eine leere Toilettenpapierrolle und beklebt sie mit Rinde oder Zapfenschuppen. Dann werden oben nach und nach schöne große Zapfen aufgeklebt. Fertig!

### Waldspiel:

**Zwillinge suchen:** Suchen Sie etwa fünf verschiedene Naturmaterialien, etwa ein Stück Moos, einen Tannenzapfen, Blätter von verschiedenen Bäumen. Die Dinge werden auf dem Boden nebeneinander ausgebreitet. Die Kinder haben eine Minute Zeit, sich alles einzuprägen. Dann gehen sie auf die Suche. Wer hat am schnellsten alle entsprechenden Gegenstände gesammelt?

Kindergartenpädagogin Josefine Fasching-Götz

# Aus unserer *Küche*

## MARILLEN-KÄSETÖRTCHEN IM SCHOKOMANTEL

Rezept für 12 Dessertringe Ø 7 cm

**Zutaten:**

• Biskuit: • 4 Eiweiß • 4 Eigelb • 16 dag Zucker • 12 dag Mehl

**Füllung:**

• 5 dag weiße Kuvertüre • 15 dag Zartbitterkuvertüre • 1 Dose Marillenhälften • 20 dag Philadelphia • 10 dag Zucker  
• 6 Blatt Gelatine • 500 ml Schlagobers • 1 Pkg. Vanillepudding  
• 3/8 l Milch • 2 Kappen Rum

**Zubereitung:**

◆ Biskuit bereiten und bei 200° ca. 10 Minuten backen

◆ Danach 12 Dessertringe ausstechen – mit weißer, zerlassener Kuvertüre bestreichen (damit die Marillenhälften das Biskuit nicht wässern und der Boden nicht matschig wird)

◆ Dessertringe mit Backpapierstreifen auslegen und den bestrichenen Biskuitboden hineinlegen

◆ Marillen gut abtropfen lassen

◆ Für die Füllung Vanillepudding mit 3/8 l Milch zum Kochen bringen und abkühlen lassen

◆ Gelatine in kaltes Wasser ca. 10 Minuten einweichen

◆ Philadelphia mit dem Zucker und mit dem kalten Pudding cremig rühren



- ◆ Gelatine in Rum auflösen und im Käse-Puddinggemisch unterrühren
- ◆ Zum Schluss geschlagenes Schlagobers untermengen
- ◆ Nun auf jeden Boden mittels Spritzsack eine Rosette spritzen, damit die Marillenhälfte keinen Hohlraum aufweisen kann
- ◆ Jeweils eine Marillenhälfte darauf verteilen und die restliche Masse auf die 12 Dessertringe verteilen und glatt streichen. Alles für mehrere Stunden in den Kühlschrank geben
- ◆ Für den Schokoladenrand Backpapierstreifen vorbereiten, die die Länge und Höhe der Dessertringe haben
- ◆ Die ausreichend gekühlten Törtchen aus den Ringen lösen und das Backpapier abziehen

- ◆ Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und jeweils eine kleine Menge davon auf einen der Backpapierstreifen geben
- ◆ Mithilfe eines Messerrückens dünn austreichen, so dass das komplette Papier bedeckt ist. Wenige Sekunden einziehen lassen
- ◆ Nun das Papier vorsichtig von der Arbeitsplatte lösen und um ein Törtchen legen. Dabei darauf achten, dass das Backpapier möglichst bündig abschließt und eng anliegt
- ◆ Die Törtchen für ca. 20 Minuten in den

Kühlschrank geben, bis die Schokolade fest ist. Dann kann das Backpapier vorsichtig abgezogen werden

◆ Nun noch Marillenhälften auf die Törtchen geben und fertig sind die Marillen-Käsetörtchen im Schokomantel

# 24. FrauenTag

Herzliche Einladung zum

Donnerstag, 2. März 2017, 9-16 Uhr

Tagungsbeitrag: 9 Euro  
Mittagessen: 10 Euro

## Brücken in die Zukunft!

Brücken sind notwendig. Wichtiger denn je. Zwischen den Generationen, politischen und religiösen Gruppen, überall, wo Menschen ihre Zukunft (mit)gestalten wollen.



**Auguste Maier**  
Als Landesbäuerin für die Interessen der Bäuerinnen



**Angelika Neuhold**  
Kommunikation als Werkzeug für Gesundheit und Lebensfreude



**Dr. Paul M. Zulehner**  
Brücken in die Zukunft!

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



## schul.kost.bar schloss stein

Jeden Mittwoch von 13.30 - 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 heißt FORTbildung!  
Das aktuelle Bildungsprogramm für 2016-17 findest du auf unserer Schulwebsite unter [www.fachschule-schlossstein.at](http://www.fachschule-schlossstein.at)  
Wir freuen uns über deine Anmeldung!



**Kursprogramm 2016/17**  
Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft  
Schloss Stein





Lange Nacht 2016



Kinderbetreuerinnen 2016



Lange Nacht 2016



Erntedankfeier 2016



Erntedankfeier 2016



Erntedankfeier 2016



Lange Nacht 2016



Wandertag, 1. Jahrgang



Lange Nacht 2016



Lange Nacht 2016



25-jähriges Klassentreffen



Lange Nacht 2016



Ernteeinsatz am Gemeinschaftsfeld



Lange Nacht 2016



Lange Nacht 2016



Lange Nacht 2016