

7. Erholungswochenende

Der Absolventenverein der Fachschule Schloss Stein lädt Absolventinnen ab 55 + zum 7. Erholungswochenende in die FS Schloss Stein herzlich ein.

Termin:

16. bis 17. März 2013

Anreise: Samstag, 16. März 2013
von 09:00 – 10:00 Uhr

Kosten:

50 Euro pro Person für Vereinsmitglieder
60 Euro pro Person für Nichtmitglieder
(inkl. Verpflegung und Nächtigung)

Abreise: Sonntag, ca. 14:00 Uhr

Mitzubringen:

bequeme Kleidung (evtl. Trainingshose),
wärmere Socken

Wir freuen uns auf das gemeinsame
Erholungswochenende mit Ihnen.

Der Absolventenverein

avisio:

Lange Nacht AbsolventenTag Mitgliedsbeitrag

der FS Schloss Stein:

27. Juni 2013

Bei all diesen Terminen ist
auch ein Klassentreffen
möglich!



Sandra Schneider,
Sportphysiologin:

„Die 3 Säulen der
Gesundheit“

9. November 2013
ab 13 Uhr.

Wir bitten höflich um Einzahlung
des Mitgliedsbeitrages
mit dem beigelegten Zahlungschein
und sagen DANKE im Voraus!

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



Herausgeber, Verleger, für den Inhalt verantwortlich: Rudolfine Praßl und Maria Deutsch, FS Schloss Stein, Petzelsdorf 1, 8350 Fehring; 03155/2336-21; Fax: 5125. Kommunikationsorgan des Absolventenvereins von Schloss Stein. Gestaltung: Maria Loder, Schloss Stein 2013



Telefonische
Anmeldung zum
Erholungswochen-
ende bis spätestens
08. März 2013
03155/2336

FOL Johanna Geiger
FOL Frieda Sixt
Singen in der Gemeinschaft
OSR Dir. Erwin Luckmann
Fröhlich und fit in den Morgen
FOL Frieda Sixt
Hl. Messe mit Pfarrer Msgr. Anton Stessl

MIT TEILUNGEN

März 2013



des Absolventenvereins der FS Schloss Stein - St. Martin



... leben,
lachen, lernen,

... in unserer
wunderschönen
neuen Schule!



SCHLOSS STEIN - 65 JAHRE JUNG ...LEBENDIG&MODERN

Wir laden alle
Absolventinnen ab
55+ besonders
herzlich zum

**Erholungs-
WOCHE**

WENDE
am 16./17. März ein!

Anmeldeschluss: 8.3.13



Das Wort der Obfrau

Liebe AbsolventInnen!

Es ist Ruhe eingekehrt in den Mauern von Schloss Stein. Das neue – alte Haus wurde umgestaltet, erweitert und mit einem neuen Gesicht versehen, wieder seinen Bewohnern und seiner Bestimmung übergeben. Es kann nun wie früher in Ruhe gelehrt, gelernt und gearbeitet werden. Die Eröffnungsfeierlichkeiten waren ein mehrtägiges Fest, wo sich viele Interessierte davon überzeugen konnten, dass dieses Haus unsere Jugend für die Zukunft rüsten kann und wird. Zu den vielen Lobes- und Dankesreden über das Geschaffte kam auch der pastorale Segen. Eine wunderbare Geste, die mich sehr berührt hat, war das Verteilen von vielfältig gestalteten Kreuzen an die Klassensprecher der einzelnen Klassen. Es war ein symbolischer Akt, den Jugendlichen für ihr Lernen und Arbeiten in angreifbarer Art und Weise den Segen mitzugeben. „Meinen Segen hast du“, sagt man auch im Umgangssprachlichen, wenn man mit einer Sache einverstanden ist und jemandem das Beste für sein Vorhaben wünscht.

In diesem Sinne – auf die nächsten 65 Jahre Schloss Stein – alles Gute!

Eure Obfrau Maria Deutsch



Anna Thaller - Die neue Direktorin von St. Martin!

Liebe Absolvent/jinnen der Fachschule Schloss Stein!

Die Schule. Ich erinnere mich, wie ich als 14-jährige von meinem Elternhaus in Gnas auszog, um in der FS Schloss Stein zu leben und zu lernen. Es hat Spaß gemacht, wir erlebten eine intensive Gemeinschaft und hatten eine Werteschulung im besten Sinne des Wortes – die Schule war für mich neben

der Allgemeinbildung und fachlichen Ausbildung Lernort für Kommunikations-, Konflikt- und Teamkompetenz! Danach absolvierte ich die HBLA Pitzelstätten und die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien Ober St. Veit. Meine ersten sechs Dienstjahre als Pädagogische Mitarbeiterin im Bildungshaus Schloss St. Martin waren für mein Leben sehr prägend. Die vielfältigen Möglichkeiten in der Erwachsenenbildung haben mich fasziniert und ich habe in dieser Zeit den Mann meines Lebens in St. Martin kennen gelernt.

Meine Familie. Seit 1990 sind Hans und ich verheiratet, wir sind Eltern von drei Töchtern: Verena ist erwachsen und lebt derzeit am anderen Ende der Welt, Valentina maturiert heuer und Valerie geht in die Unterstufe. Wir genießen es, eine „Nachzüglerin“ zu haben! Ich war sechs Jahre in Karenz und habe als Familienfrau unglaublich wertvolle Erfahrungen gemacht – und wie alle Mütter wissen: emotional fordern uns die eigenen Kinder am meisten!

Mein Weg Als Lehrerin unterrichtete ich in den Fachschulen St. Martin, Haidegg und Neudorf. Mehrsemestrige Ausbildungen in Gestalt- und Religionspädagogik folgten. In den letzten 4 Jahren war ich in der Schulabteilung des Landwirtschaftlichen Schulwesens als Pädagogische Referentin für die Weiterbildung aller Agrarpädagog/innen in der Steiermark verantwortlich. Berufsbegleitend erfüllte ich mir einen langersehnten Herzenswunsch und absolvierte eine künstlerische Ausbildung in der Ortweinschule - die Meisterklasse für Schmuck- und Metallgestaltung. Schon während der Ausbildung gründete ich eine eigene Werkstatt und nehme seitdem an Gemeinschaftsausstellungen teil.

Neue Herausforderung Seit 1. Jänner 2013 ist mir die Leitung des Bildungshauses Schloss St. Martin anvertraut worden. Ich habe als Schloss Steiner Schülerin begonnen, lernte alle Bereiche des Landwirtschaftlichen Schulwesens von innen kennen und jetzt schließt sich für mich der Kreis und ich kehre nach St. Martin zurück – mit ganzem Herzen und mit großer Begeisterung arbeite ich nun im Schloss St. Martin an einem der schönsten Dienstorte des Landes.

Meine Visionen Mir steht ein sehr engagiertes Team zur Seite und gemeinsam sehen wir es als Herausforderung, nachhaltige Bildungsangebote zu schaffen, die den Bedürfnissen der Menschen im ländlichen und urbanen Raum entsprechen, denn eines ist klar: wir brauchen Innovation und Tradition, wir brauchen Erneuerung und Bewährtes, wir brauchen ganz einfach Antworten - oder zumindest Antwortversuche - auf die vielfältigen drängenden Fragen unserer Zeit. Einen Schwerpunkt wird in Zukunft die Familienbildung (ich denke den Begriff sehr offen!) einnehmen!

Ich freue mich, Sie kennenzulernen. Lassen Sie sich von den vielfältigen Weiterbildungsangeboten begeistern und berühren!

Dipl. Päd. in Ing. in Anna Thaller

Direktorin des Bildungshauses Schloss St. Martin

PS: Das Programm des Bildungshauses Schloss St. Martin kann kostenlos per Telefon 0316/283655 oder Mail bestellt werden: vbhmar@stmk.gv.at, Homepage: www.schlossstmartin.at

Ein erfolgreiches Projekt

Seit Herbst 2012 ist der Schlossladen jeden Mittwoch von 13:30 – 15:30 für Gäste, Schüler und Personal der Schule geöffnet.

Im Rahmen eines Projektes lernen Schülerinnen und Schüler, ihre produzierten Waren zu präsentieren und in professionellen Verkaufsgesprächen an die Frauen/Männer zu bringen.

Unsere Produktpalette reicht vom Schloss Steiner Hausbrot über Nusszöpfe, süßem und salzigem Germteiggebäck bis hin zu Mehlspeisen und traditionellem Brauchtumsgebäck. Auch Kostenkalkulation und die Abrechnung sind Teil des Projektes. Der Reingewinn aus dem Verkauf wird sowohl für verschiedene soziale Zwecke als auch z. B. für Fachexkursionen usw. der Schüler verwendet.

Dieses Projekt bietet für „alle“ etwas: Die Produzenten (Schüler) lernen durch die laufende vielseitige Produktion, die Verkäufer üben im Schlossladen den Umgang mit den Kunden (egal ob Schüler oder Gast) und die Konsumenten erleben ein vielseitiges, frisches und regionales Angebot.

Unterm Strich bleibt nicht nur die Arbeit, sondern die Begeisterung, der Stolz und vor allem die Freude am selbstproduzierten Gebäck. Woche für Woche erwartet uns und vielleicht auch Sie „der gute Duft und der besondere Geschmack unserer Produkte“!

Das Direktvermarktungsteam

Im Ruhestand Josefa Narodslawsky



Der Steiner Schlossladen



Liebe Peperl,
nach 37 Dienstjahren an der Fachschule Schloss Stein gönne ich es dir von Herzen, in einen neuen Lebensabschnitt – in die Pension - zu wechseln. Du hast mit deiner ruhigen, aber humorvollen Art während deiner Zeit als Lehrerin unzählige Schülerinnen mit deinem Unterricht (Mathematik, Haushaltsmanagement und PU Haus) auf das Leben vorbereitet. Mit Herz und Verstand hast du alle Aufgaben und Herausforderungen, die der Beruf mit sich bringt, gemeistert. Als Kollegin bist du mir mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Schöne Erinnerungen sind auch viele Stunden, die wir im Internatsdienst miteinander verbracht haben, in denen wir herrlich lachen konnten.

Für all das danke ich dir herzlich,
ich wünsche dir eine wunderbare neue Zeit -
aber ich vermisse dich!

Maria Kleer

Im Namen der Fachschule danken wir herzlich für das große Engagement und die gute Zusammenarbeit in 37 Dienstjahren und wünschen viel Gesundheit und Segen!
Rudolfine Praßl

Einfach zum Nachkochen

GRÜNDONNERSTAG-SUPPE

Für 4-5 Portionen



1 Bund Frühlingszwiebeln
400 g Erdäpfel mehlig
100 g Spinat frisch
1 l Gemüsesuppe oder
Wasser
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss, Knoblauch

- ♦ Zwiebeln ringelig schneiden in Öl anrösten
- ♦ Würfelig geschnittene Erdäpfel dazu, mitrösten und aufgießen
- ♦ Den gewaschenen Spinat in cm dicke Streifen schneiden, beigeben
- ♦ Suppe würzen und weich kochen lassen
- ♦ Suppe pürieren (ev. die Hälfte der Suppe nicht pürieren, mit der restlichen vermischen)
- ♦ Mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

CHINAKOHL-ERBSEN-SUPPE

1 l Gemüsesuppe
½ Bund Frühlingszwiebel
½ kleiner Chinakohl
250 g Erbsen
1/8 l Schlagobers
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

- ♦ Frühlingszwiebel, Erbsen und Chinakohl in Streifen geschnitten (die feinen grünen Blätter beiseite geben) weich kochen
- ♦ Würzen und mit Obers aufmixen
- ♦ Feine Chinakohlblätter als Einlage in die Suppe geben.

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

500 g Karotten
1 großes Stk. Ingwer
50 g Butter
1 Essl. Zucker
1 l Gemüsesuppe
1/8 l Schlagobers
1 Kl. Curry
Salz, Pfeffer

- ♦ Karotten und Ingwer schälen und würfelig schneiden
- ♦ In Butter mit Zucker (karamelisieren) andünsten
- ♦ Aufgießen und kochen lassen
- ♦ Pürieren mit Rahm verbessern und gut abschmecken

Ing. Maria Feix

HIMBEERSTRUDEL

75 dag Himbeeren
4 dag Kristallzucker
4 Stück Eier
12 dag Kristallzucker
12 dag Mehl

Aus Eiern, Zucker und Mehl ein verkehrtes Biskuit bereiten
Dieses auf die Hälfte des ausgezogenen Teiges streichen
Mit Himbeeren belegen
Eventuell überzuckern
(Himbeeren verkosten)
Rasch einrollen

Diese Rezepte sind ein Auszug aus den Suppen- und Strudelkochkursen von Maria Feix und Maria Loder in der Fachschule

Gutes Gelingen!
Gesegnete Mahlzeit!

FOL Maria Loder

Absolventenzeitung Schloss Stein - März 2013



Strudelkochkurs/Jänner 2013

Strudelvariationen

Strudelteig

20/25 dag glattes Mehl
gut 1/8 l lauwarmes Wasser
1 Esslöffel Öl
½ Kaffeelöffel. Salz

- ♦ Aus diesen Zutaten einen weichen Strudelteig bereiten, mindestens eine halbe Stunde rasten lassen, danach weiter verarbeiten.



Strudelkochkurs/Jänner 2013

SPINAT-FETA-STRUDEL

1 Bund Blattspinat frisch
1 Packung Schafkäse
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer

- ♦ Zuerst den frischen Spinat waschen und vom Strunk befreien. Danach die Spinatblätter kurz in kochendem Wasser blanchieren. Blanchierten Spinat mit der kleingeschnittenen Zwiebel und der Knoblauchzehe in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ♦ Den Strudelteig ausziehen und die Spinatmasse gleichmäßig darauf verteilen. Über die Spinatmasse den Schafkäse bröckeln. Danach den Strudel einrollen und bei 160°C etwa eine halbe Stunde im Rohr bei 180° backen.

Das Wort der Leiterin



Ein Fest der Freude – 65 Jahre „alte“ – neue Fachschule Schloss Stein

Was könnte Besseres geschehen, als fast genau auf den Geburts- und Namenstag unserer Schule, die Eröffnung des neuen Hauses begehen zu können.

„Nicht der Beginn wird belohnt, sondern einzig und allein das Durchhalten.“ Dieses Zitat der italienischen Mystikerin und Kirchenlehrerin Katharina von Siena hat heute wie damals im 14. Jhd. seine Richtigkeit.

„Ein Haus wächst und entwickelt sich“ - 65 Jahre Fachschule Schloss Stein rechtfertigt einen kurzen Rückblick.

Waren es am 9.11. 1947 (1. Anfangskonferenz) 21 Schülerinnen im Alter von 18 – 27 Jahren, die für 3 Monate die Schule besuchten, so entstand im Jahr 1971 ein neues Haus für die zweijährige ländliche Hauswirtschaftsschule für 2 Klassen und im Jahr 1979 der Übungskindergarten mit den angeschlossenen Lehrerwohnungen und damit der Beginn der Ausbildung zur Kindergartenhelferin (auch als Erwachsenenbildungslehrgang). Bereits damals wurde der Grundstein für ein Bildungsdorf für alle Generationen hier in Schloss Stein gelegt.

Mit der Weiterentwicklung der Fachschule als erster 3jähriger Schulversuch in der Steiermark im Jahr 1997 und der Kooperation mit der Schule für psychiatrische Gesundheits- und Krankenpflege Sigmund Freud Graz seit 1998, beherbergte dieses Haus plötzlich 5 Klassen. 1998 begann auch die etappenweise Sanierung der Internatszimmer.

Nach 21 Monaten Bauzeit bei laufendem Schulbetrieb wurde der Schulzu- und Umbau am 9. November 2012 eröffnet. Ein gut durchdachtes, von den Verantwortlichen sorgfältig begleitetes und durch die Gewerke gut ausgeführtes Bauwerk ist vollendet. Dafür sind wir im Namen der uns anvertrauten und auszubildenden Jugendlichen - und in unserem eigenen Namen - sehr dankbar für die diesen schönen Arbeitsplatz. 138 SACHülerinnen und Schüler, 25 Kindergartenkinder, 28 Teilnehmerinnen des Pflegehilflehrganges und das 32köpfige Team der Fachschule beleben dieses Haus, ein regionales Bildungszentrum, dessen Türen unseren Absolventinnen und allen Bildungsfreudigen offen stehen.

Der Dank gilt den Verantwortlichen, die sich dazu bekannt haben, dass Bildungseinrichtungen nicht nur im urbanen

Ein großes Fest der Freude ... und der Dankbarkeit!

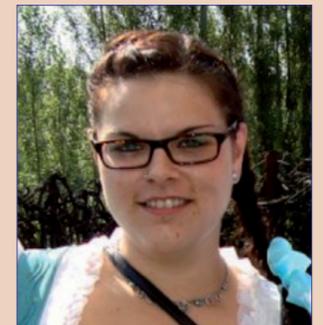
Bereich der Ballungszentren ihre Berechtigung haben, sondern - wie unlängst eine Studie ergab, dass es darauf ankommen wird, die peripheren Regionen zu stärken, weil diese nur dann erfolgreich ihre Vitalität erhalten können, wenn es gelingt, vor allem die jungen Frauen zu motivieren, in den ländlichen Regionen zu bleiben.

Die Fachschule Schloss Stein hat sich in über 6 Jahrzehnten durch mehrere Generationen zu einem regionalen Bildungszentrum mit Ausbildungsangeboten für alle Generationen entwickelt. Unzählige unserer erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen, die es immer wieder schaffen, Auszeichnungen und Prämierungen auf Landes- und Bundesebene für ihre hervorragenden Produkte zu erzielen, aber auch in unterschiedlichsten Berufssparten als engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wertgeschätzt zu werden, beleben unsere Region.

Alles Gute!
Eure Rudolfine Praßl

Neu im Vorstand des Absolventenvereins

Cinderella Viktoria Rubak



geb. am 12.4.1988
in Kapfenstein

VS Kapfenstein
RS Fehring
FS Schloss Stein (2 Jahre)

HLA für Land- und Ernährungswirtschaft der Schulschwester Graz Eggenberg mit Matura
Schule für allgemeine Gesundheits- und Krankenpflege am LKH Univ.-Klinikum Graz mit Diplomierung im Februar 2012, seit April 2012 als Diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester im Mutter Teresa Alten- und Pflegeheim in Neuhaus am Klausenbach (Burgenland) tätig.

„Für mich ist es sehr von Bedeutung, dass die FS Schloss Stein weiterhin so gut besucht wird wie bisher. Ebenso wichtig ist, dass v.a. für junge Frauen, aber auch junge Männer, ein Grundstein für eine selbstständige Zukunft gelegt wird. Alles was ich in dieser Schule gelernt habe, war mir bis zum heutigen Tag nur von Vorteil.“

Ein Betrieb stellt sich vor:

Es freut mich ganz besonders, dass ich die Gelegenheit bekommen habe, mich und unseren Betrieb in der Absolventenzeitung vorzustellen.

Mein Name ist Claudia Braunstein (geb. Höfler). Ich wohne in Stadtbergen in der Nähe von Fürstenfeld und besuchte von 1989-1991 die zweijährige ländliche Hauswirtschaftsschule Schloss Stein.



Obsthof Braunstein

Meinen Beruf als Gärtnerin erlernte ich in den Jahren darauf bei der Gärtnerei Langer in Fürstenfeld.

Mein Mann Franz und ich heirateten im Jahr 2004, wir haben zwei Kinder, im Alter von 10 und 14 Jahren. Wir übernahmen den elterlichen Betrieb meines Mannes, der damals noch ein Mischbetrieb, Vieh und Obstbau war.

Im Laufe der Jahre spezialisierten wir uns aber in Richtung Obstbau; Obstverarbeitung und Direktvermarktung. Wir verarbeiten unser Obst zu zehn verschiedenen Sorten Fruchtsäfte, Most, Apfelessig, Edelbrände, Likören und Marmeladen. Der Ölkürbis spielt natürlich auch eine große Rolle, aus dem wir unser Kernöl pressen können.

Der Ab-Hof-Verkauf war schon immer ein Standbein unseres Betriebes.

2011 haben wir diesen in Form eines Hofladens optimiert. Weiters betreiben wir eine Presserei, wo unsere Kunden ihr Obst verpressen und in Flaschen füllen lassen können.

Jedes Jahr am ersten Sonntag im Juli, heuer am 07.07.2013, veranstalten wir ein Hoffest, würde mich freuen, wenn ich dort einige Absolventen und auch Lehrer begrüßen könnte.

Die Vielseitigkeit unseres Betriebs spiegelt sich je nach Jahreszeit auch in der Ansicht unseres Hofes wider. Natürlich denk auch ich gerne an diese Lebensschule zurück und hoffe, dass meine Tochter, die jetzt gerade Schloss Stein besucht, in 20 Jahren auch so denken wird.

Frische Grüße vom Obsthof
Eure Claudia

Email: office@obsthof-braunstein.at,
Web: www.obsthof-braunstein.at,



Hofladen Braunstein

Absolventenzeitung Schloss Stein - März 2013

Aus dem SchulLeben



Die Fachschule Schloss Stein ist zu Besuch in Varna/Bulgarien, jener Stadt am Schwarzen Meer, die das älteste Gold der Welt besitzt!

Responsibility – today and tomorrow
Verantwortung - heute und morgen

Nach erfolgreichem Abschluss des Comenius-Schulprojektes mit Spanien wurde nun der erste Schritt für ein weiteres Projekt mit einer bulgarischen Schule gesetzt.

Kurz vor Weihnachten statteten Frau Direktor Rudolfine Praßl und zwei ihrer Kolleginnen dem Alexander Puschkin Fremdsprachengymnasium in Varna einen vorbereitenden Besuch ab, um die Schule und das Lehrerteam, sowie die Stadt und ihre Umgebung näher kennenzulernen.

Das Projekt, an dem von September 2013 bis Juni 2015 in der gemeinsamen Verständigungssprache Englisch gearbeitet

wird, trägt den Titel „Responsibility – today and tomorrow“ (Verantwortung - heute und morgen) und wird sich mit der Förderung einer nachhaltigen Entwicklung unseres Lebensraumes beschäftigen.

Im Rahmen dieses Projektes haben sowohl SchülerInnen als auch LehrerInnen die Möglichkeit, einige Zeit im Partnerland Bulgarien zu verbringen und damit Einblick in die Kultur und Lebensweise eines anderen EU-Landes zu bekommen.

Ing. Reinhild Pfeiffer

SchiKurs 2013



Der Schikurs des 1. Jahrganges führt uns auch heuer wieder auf die Turrach.

36 Schi- und Snowboardbegeisterte nahmen die schneereiche Anreise in Kauf. Durch das Italtief bekamen wir schon bei der Anfahrt „Gusto“ auf eine schneereiche Woche. Voller Spannung wurde die Gruppeneinteilung erwartet. Auch der starke Schneefall – die gesamte Woche lang – konnte unsere gute Laune nicht verderben. Im Turracher Almhüttendorf erholten wir uns nach einem anstrengenden Schitag vor offenem Feuer, in der Sauna und bei gemütlichen Hüttenabenden. Das gute Essen war das Tüpfelchen auf dem „i“. Mit unseren Schikursbegleiterinnen, Frau Schuster, Frau Lafer, Frau Wurzingler und Frau Kern ist es immer ein besonderes Erlebnis.



FrühlingsGartenTipp

von Birgit Samer

Auch wenn die Tage noch kurz sind und die Sonne noch schwach strahlt, ist es schon Zeit, die Pflanzen auf das Frühjahr vorzubereiten.

Für Zimmerpflanzen ist jetzt die beste Zeit zum Umtopfen bzw. für einen eventuellen Rückschnitt. Nehmen Sie einen etwas größeren Topf und vorgedüngte, strukturstabile Zimmerpflanzenerde. Bei Pflanzen, die noch keinen neuen Topf benötigen, beginnt man nun wieder mehr zu düngen.

Für diejenigen, die etwas Farbe ins Haus holen möchten, bieten wir in unseren Blumengeschäften eine Vielzahl an Frühlingsblühern wie Primeln, Narzissen und Schachbrettblumen an. Eine bunt bepflanzte Schale für den Tisch oder ein liebevoll dekoriertes Körbchen mit Frühlingsboten für die Fensterbank bringen Frische und Duft ins Haus.

Natürlich bieten wir Floristen auch florale Dekorationen für ein wohnliches Zuhause. Naturmaterialien, moderne Drahtaccessoires, glitzernde Perlen und Steine und vieles mehr finden Verwendung um ihr Eigenheim zu verschönern.

KinderGarten

Im Frühling ist bei uns im Kindergarten Schloss Stein das Erwachen der Natur und das Wachsen ein Schwerpunkt unserer Arbeit. Dazu gibt es hier ein beliebtes Fingerspiel und eine Bastelanregung:

Aus der Erde wächst das Gras,

(Rechte Hand, Finger zappeln von unten, Gras wächst)

Regen macht es pitschenass.

(Linke Hand, Finger zappeln von oben - Regen fällt)

Kommt der liebe Sonnenschein,

(Linke Hand, Finger spreizen - Sonne)

lockt hervor ein Blümelein.

(Rechte Hand, Fingerspitzen aneinander legen - Knospe)

Bald schon springt die Knospe auf,

(Hand etwas öffnen.)

setzt ein Schmetterling sich drauf.

(li. Hand durch schnelles Öffnen & Schließen fliegenden Schmetterling andeuten. Li. Hand auf die re. (Blüte) legen)

Beide wiegen sich im Wind, (Beide Hände gemeinsam hin und her bewegen.)

Falter flattert fort geschwind. (Linke Hand - Schmetterling fliegt weg. Bewegung wie oben. Hand hinter dem Rücken verstecken.

Rechte Hand bleibt offene Blüte)

Nun ist das Blümelein allein ruhig schläft es wieder ein.

(Rechte Hand - Knospe schließen)

Schmetterling aus Perlen und Biegeplüschdraht

Material: Biegeplüschdraht (Pfeifenreiniger), Perlen, Schere. Aus acht Biegeplüschdrähten wird ein Stern mit acht Strahlen gebastelt. In der Mitte werden sie mit einem kleinen Stück Biegeplüsch fixiert. Wir haben vier Biegeplüschstränge übereinander gelegt.

Arbeitet man mit sehr kleinen Kindern, ist es sinnvoll, die Sterne aus Biegeplüsch vorzuarbeiten. Dann geht es daran, auf die Strahlen Perlen zu stecken. Damit daraus ein Schmetterling entsteht, werden immer zwei Strahlen oben verdreht. Nun brauchen wir für die Fühler und den Restkörper noch einen weiteren Biegeplüschdraht. Toll sehen viele Schmetterlinge im Fenster aus!



Absolventen Porträt

Elfriede Scharf

Meine Zeit in Schloss Stein.....
an was erinnere ich mich ...
wer war ich damals ... ein
Mädchen von 14 Jahren jung
... groß und dünn. In dieser

Zeit und in den Mauern des Schlosses habe ich ersten Schritt in mein Erwachsenenleben, in mein Frauenleben gesetzt. Jetzt wenn ich zurück schaue, auf die vielen Schritte, die meinen Weg ausmachen, sehe ich, dass sich damals das Gefäß formte, in dem die Frau, der Mensch in mir, sich mit meiner Persönlichkeit füllen durfte.

Mich interessierten damals Jungs, meine erste Zigarette und die zerrissenen Jeans, die meinen Ungehorsam zeigte. Meine Schulzeit war geprägt von schlechten Noten, und ich wollte nichts wissen von Haushaltsführung oder Kleinkinderpflege und schon gar nichts von sozialen und politischen Zusammenhängen unserer Gesellschaft.

Meine erwachende Lebenslust und meine neu gewonnene Freiheit wurden zu meinem Lebensmotto! Die Pädagogen von Schloss Stein haben sich redlich bemüht, auch mir die Werte einer Gesellschaft und die weibliche Rolle darin schmackhaft zu machen, und es ist ihnen nicht übel zu nehmen, dass sich die eine oder die andere irgendwann mit Zweifel fragte: „Ob aus mir noch etwas wird?“

Und so verließ ich Schloss Stein... hab auch die BAKIP in Graz, in der ich aufgenommen gewesen war, nie besucht. Mein Entschluss, Geld zu verdienen und auf so vielen Partys wie möglich zu feiern, war gefallen. Ich absolvierte eine Friseurinnenlehre in Graz und hab auch bei meinen darauffolgenden Jobs mein Lebensmotto nie aus den Augen verloren. Dann habe ich geheiratet.

Erst die Geburt meiner beiden Kinder hat mein Leben wirklich verändert. Es war ein bisschen wie nochmal geboren werden. Langsam wurde mir bewusst, dass auch ich die Welt gestalten darf und muss, in der meine Kinder aufwachsen. Nach der



& ihr Kuddelmuddel- Theater

„Babypause“ startete ich im Eltern-Kind-Zentrum Gleisdorf wieder ins Berufsleben. In dieser Zeit habe ich auch eine Montessori-Ausbildung abgeschlossen. Ich habe nicht nur die Arbeit mit Kindern sehr geliebt, sondern auch die Elternbildung wurde zu einem wichtigen Baustein meines Weges. Der entscheidendste jedoch: das Erwachen meine Leidenschaft für das Theater, für das Puppenspiel im Speziellen.

Nach meiner Scheidung bereicherte der neue Mann in meinem Leben, Richard Ludersdorfer, freischaffender Künstler, meinen künstlerischen Weg. Ich habe zahlreiche Clownerie- und Schauspielkurse besucht und wurde zur Mitbegründerin einer eigenen Puppenbühne. Ich arbeitete aber auch als Sekretärin, Lern- und Sozialbetreuerin und Tierschutzlehrerin u. v. m., um mir mein Leidenschaft leisten zu können. Nach dem Tod meines Bruders schrieb ich mein erstes Solostück für Kinder über den Tod.

2007-2010 absolvierte ich eine Figurentheaterausbildung in Wels. Die Zahl meiner Engagements stieg stetig. Mundpropaganda war meine Marketingstrategie! Seitdem produziere ich jährlich ein neues Stück für Kinder und Erwachsene, arbeite mit verschiedenen Schauspielern und Regisseuren und mit meinem Lebenspartner zusammen. Wir, das Kuddel Muddel Theater, sind mobil in ganz Österreich unterwegs, spielen in Sälen für 300 Kinder und in kleinen Kellertheatern für 25 Kinder. Unser jüngstes Projekt ist ein „Figurentheaterfestival“, das im April 2013 im Forum Kloster in Gleisdorf über die Bühne gehen wird. Mein Leben ist reich und bunt... mein Kuddel Muddel eben!

Elfriede Scharf



(Mobiles Figurentheater)
www.kuddelmuddel.co.at

