

MIT TEILUNGEN

Oktober 2018



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



**TAG DER BEGEGNUNG
FS SCHLOSS STEIN**



**SA, 10. NOVEMBER 2018
14:00 UHR**

**Unser Leben ein Traum?
Ein Theaterstück
mit den Rabtaldirndl**

**26. FRAUENTAG
FS SCHLOSS STEIN**



**DO, 7. MÄRZ 2019
09:00 - 15:30 UHR**

**mit Dr.ⁱⁿ Monika Wogrolly,
Maria Fanninger und
Mag.^a Nicole Prop**

**TAGE DER OFFENEN TÜR
FS SCHLOSS STEIN**



**FR, 23. NOVEMBER 2018
14:00 - 18:00 UHR**

**DO, 07. FEBER 2019
16:00 - 19:00 UHR**



Das Wort der Obfrau

Liebe Absolventinnen und Absolventen
der Fachschule Schloss Stein!

Der Ursprungsgedanke des Absolventenvereins der Fachschule Schloss Stein war jener, Absolventinnen und Absolventen eine Möglichkeit zu geben, sich zu treffen und auszutauschen und in Kontakt zu bleiben. In der Absolventenzeitung, welche zweimal im Jahr erscheint, berichten wir über Aktivitäten der Schule und des Vereinslebens und weisen natürlich auch auf zukünftige Veranstaltungen hin.

Meine Einladung richtet sich an alle Absolventinnen und Absolventen der Schule: es würde uns sehr freuen, wenn Sie sich Zeit nehmen und wieder einmal die Räumlichkeiten der Schule besuchen; sehen Sie sich an, was sich geändert hat, wie sich die Schwerpunkte verlagert haben. Nutzen Sie die vielseitigen Angebote der Schule und des Absolventenvereins, sei es das jährliche Kursprogramm in Zusammenarbeit mit der ÖVP-Frauenbewegung oder andere Anlässe, in denen Zeit für nette Gespräche bleibt.

Dahingehend darf ich Sie bereits heute auf unsere nächste Veranstaltung aufmerksam machen: Besuchen Sie uns am 10. November bei unserem Begegnungstag!

Es wird bestimmt ein interessanter Nachmittag mit ausreichend Zeit für regen Austausch und gute Gespräche.

Ebenso freuen wir uns über Leserbriefe, Erlebnisse, Geschichten und Wünschen, die Sie mit uns teilen möchten.

Ich freue mich, Sie schon bald in der Fachschule begrüßen zu dürfen.

„Es sind die Begegnungen mit den Menschen, die das Leben lebenswert machen.“

Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak

Zum Titelbild: „Die Gemeinde Fehring hat mit der Aktion „plastiksackelfreie Gemeinde“ einen ersten Schritt zur Vermeidung von Plastik gesetzt, an der sich auch die Fachschule Schloss Stein aktiv beteiligen möchte.

Dazu wurden alle SchülerInnen und das gesamte Schulteam mit schönen Glastrinkflaschen ausgestattet, die sie nach ihren kreativen Ideen gestalten werden. Dankenswerter Weise erhielten alle von der Gemeinde Fehring eine Stofftasche für ihren regionalen Einkauf.“

Zum Thema Erziehung



Martina Leibovici-Mühlberger

Weil wir weniger Kinder bekommen, habe sich der Stellenwert des Kindes in den letzten 50 Jahren geändert. Bei 1,41 Kindern pro Frau sei der Druck hoch, dass das eine, erste Kind „gut gelinge“, so Erziehungscoach Martina Leibovici-Mühlberger. Bei der Erziehung fehle daher die Lockerheit, Eltern würden mit Expertenratschlägen regelrecht zugemüllt und das Kind würde mehr und mehr „zum Produkt“. Eltern verließen sich in der Erziehung auch viel zu wenig auf ihr Bauchgefühl; insbesondere dann, wenn das Kind ein Objekt in ihrem Lebensentwurf sei, so der Befund der Expertin. Sie rät Eltern in den Fällen, in denen Großeltern vorhanden sind, diese als erfahrene Ressource und Unterstützung entsprechend wertzuschätzen und nicht zu sagen: „Wir brauchen das nicht! Mir soll ja keiner dreinreden!“ Das Motto: Nix ist fix, alles ist möglich, sei zunehmend auch Benchmark für gute Elternschaft. Daher dürfe man ein Kind heute nicht mehr führen sondern müsse es begleiten, so die Expertin. Man vertraue auf das Kind und das führe zu einer Verantwortungsumkehr. Dabei würden wohlmeinende Eltern, die für ihre Kinder nur das Beste wollen, Kinder produzieren, die orientierungsschwach seien und Werte wie Treue, Fleiß, Selbstdisziplin, Konsequenz oder Bedürfnisverschiebung nicht mehr lernen, weil das mühevoll sei. Erziehung bezeichnet Leibovici-Mühlberger dann als gelungen, wenn die Kinder als junge Menschen und junge Erwachsene selbstständig, autonom und selbsterhaltungsfähig sind. Kinder zeigen, wenn sie in den Kindergarten wollen.

Aus kindlicher Sicht solle ein Kind erst dann in eine Fremdbetreuung, wenn es von sich aus und selber Interesse an der sozialen Interaktion mit anderen Kindern zeigt. Das könne bei manchen Kindern schon mit zwei Jahren, bei anderen aber erst mit vier Jahren sein. Von einem verpflichtenden Kindergartenjahr ab dem 4. Lebensjahr hält die Expertin wenig. Das sei lediglich dort eine größere Chance für das Kind, wo die Familie versagt und Eltern die Erziehungs- und Betreuungsaufgabe für ihre Kinder nicht wahrnehmen könnten. Den Ansatz des Kindergartens, jedes Kind individuell zu fördern, sieht sie kritisch. Damit würde nur der frühe kleine Egomane herausgebildet. Zentrale Aufgabe des Kindergartens sei aus ihrer Sicht, Kinder in die Spielregeln des sozialen, wertschätzenden und kooperierenden Umgangs mit seinesgleichen einzuführen.

Leibovici-Mühlberger verrät auch, wann ihre drei Kinder fremdbetreut wurden: „Es gab – individuell unterschiedlich – vor dem 3. Lebensjahr keine Fremdbetreuung außerhalb der Familie. Meine Kinder sind praktisch in einem 3-Generationen Haushalt aufgewachsen, und ich war in einer extrem privilegierten Situation.“

Den Vätern rät sie, sich an der Familienarbeit zu beteiligen, ihre Rollenfunktion zu leben und Vorbild zu sein.

(Katholischer Familienverband)

Tag der Begegnung
10.11.2018 Das Absolventinnen-Treffen!
„Mein Leben ist ein Traum“
Ein Theaterstück mit den Rabtaldirndl



Das Wort der Leiterin

Ernte - Dank?! - Das Lebendige bewahren!

*„Alles fügt sich und erfüllt sich,
musst es nur erwarten können
und dem Werden deines Glückes
Jahr und Felder reichlich gönnen.
Bis du eines Tages jenen reifen Duft der Körner spürest
und dich aufmachst und die Ernte in die tiefen Speicher führst“
(Christian Morgenstern)*

Nach einem sonnenreichen, schönen Sommer mit ausreichend Niederschlag, konnte hier in unserer Region die Fülle einer reichen Ernte aus Garten und Feld eingebracht werden. Wie groß ist die Freude der begeisterten Gartenbesitzer, der bäuerlichen Menschen, wenn sie gute Erträge von ihren Kulturen zu erwarten haben. Folgen für die Gartenbesitzer aufwändige Konservierungsarbeiten, um das kostbare Obst und Gemüse für den Winter haltbar zu machen, so kommt für den Bauern, die Bäuerin die ernüchternde Tatsache, dass ein großer Ertrag im Allgemeinen einen Preisverfall und damit schlechte Einnahmen nach sich ziehen.

Hansalim – heißt auf deutsch „alles Lebendige bewahren“ und ist eine südkoreanische Organisation der solidarischen Landwirtschaft, in der 2000 Kleinbauern hochqualitative Lebensmittel für 440.000 Haushalte mit über 1,6 Millionen Menschen erzeugen. Schier unglaublich ist die Tatsache, dass von 100,00- koreanischen Won, 73,00- Won bei den Landwirten bleiben. Dies ist u.a. möglich, weil Hansalim „nur“ 100 Mitarbeiter braucht, um im Hauptquartier einen jährlichen Umsatz von über 300 Millionen Dollar zu koordinieren.

Hierzulande bekommen die Bauern oft nicht einmal 10% vom Konsumentenpreis!

Die Ziele von Hansalim sind unter anderem die Konzentration auf die lokale, regionale und nationale, pestizid- und gentechnikfreie Lebensmittelversorgung, nach Möglichkeit in Bio Qualität. Großer Wert wird bereits bei Kindern auf die Wissensvermittlung von Lebensmittelqualitäten gelegt. Ernteausfälle auf Grund von Naturkatastrophen werden über einen Solidaritätsfonds abgedeckt, um das ökonomische Überleben der Kleinbetriebe mit einem Grundeinkommen sicherzustellen.

Hierzulande erfreuen sich immer mehr 24- Stunden - ab - Hof - Läden mit unterschiedlichsten Angeboten großer Beliebtheit bei Konsumenten und Erzeugern – eine win-win Situation!
„Erkennen, dann danach handeln, um das Lebendige zu bewahren!“

Liebe AbsolventInnen, wie alljährlich, bieten wir auch heuer wieder ein buntes Erwachsenenbildungsprogramm und unsere Absolvententreffen, am 10. November 2018 und am 4. Mai 2019 an. Wir freuen uns auf viele persönliche Begegnungen mit euch!

Eure Rudolfine Praßl

Theresa Hutterer - Neu im Team!

Mein Name ist Theresa Hutterer, ich komme aus Raabau und durfte nach dem Abschluss meines Studiums der Ernährungspädagogik in Graz nun an der FS Schloss Stein mein erstes Dienstjahr als Lehrerin starten. In meiner Freizeit bin ich gerne sportlich unterwegs – sei dies nun beim Volleyball spielen, Skifahren, Klettern oder Wandern. Im Winter gibt es für mich nichts Schöneres als verschiedenste Keks-Rezepte auszuprobieren. Auch verbringe ich meine Zeit gerne bei diversen ehrenamtlichen Vereinen, wie der Freiwilligen Feuerwehr Raabau, der Jungschargruppe Raabau sowie der Katholischen Jugend Feldbach, wo ich hauptsächlich mit der Kinder- und Jugendarbeit beschäftigt bin.



Eine weitere Leidenschaft von mir ist das Reisen – denn es gibt einfach zu viele schöne Plätze auf der Welt, die nur darauf warten, entdeckt zu werden.

Ich blicke gespannt in das neue Schuljahr und freue mich auf neue Herausforderungen, die ich mit Hilfe des tollen Teams, das mich mit offenen Armen aufgenommen hat, sicher gut bewältigen werde.

FACHSCHULE
SCHLOSS STEIN



EINLADUNG

zum

Tag der offenen Tür in der Fachschule Schloss Stein

Freitag,

23. November 2018

von 14-18 Uhr

Donnerstag,

7. Feber 2019

von 16-19 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:

PRAXIS
Friesinger
Physiotherapie & Heilmassage

PRAXIS
Friesinger
Physiotherapie & Heilmassage



Gesundheit ist nicht
immer Zufall!



Sarah Friesinger, geboren 1991 in Feldbach, war Absolventin der 2-jährigen Fachschule Schloss Stein. Nach meiner Ausbildung zur Physiotherapeutin stieg ich im August 2017 im Betrieb meiner Mutter ein, die ebenfalls Absolventin der Fachschule Schloss Stein ist. Ich war begeistert, wie schnell man mitten im Geschehen ist und es machte mir richtig Spaß, mit meiner Mutter und meinem Kollegen als selbstständige Physiotherapeutin unser Angebot zu erweitern.

Jeder Mensch ist einzigartig und so will er auch behandelt werden. Mit einer effizienten Therapie begleiten wir unsere Patienten/Kunden auf ihrem Weg zur Genesung und Verbesserung ihrer Lebensqualität. Wir bieten neben der Physiotherapie, Heilmassage und Lymphdrainage zusätzlich eine große Palette verschiedener Behandlungstechniken an.

Eure Sarah Friesinger
<http://www.praxis-friesinger.at>

Absolventen
Porträt

Sarah Friesinger

(Jahrgang 2005 – 2007)

Ich wurde am 14.07.1991 in Feldbach geboren und wohne seit kurzem in Gnas. Mein schulischer und beruflicher Werdegang: 1996 – 2005 VS und HS Fehring, 2005 – 2007 FS für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein, 2007 – 2012 HBLA Güssing (Gesundheit - Wellness und Soziales), 2012 – 2013 Karl-Franzens-Universität Graz (Pädagogik), 2013 – 2014 Ausbildung zur medizinischen Masseurin, 2014 – 2015 Ausbildung zur Heilmasseurin und 2015 – 2017 Ausbildung zur Physiotherapeutin. Nach der Grundschule in Fehring stand für mich fest, dass ich die Fachschule Schloss Stein besuchen werde. In diesen zwei Jahren habe ich viele Erfahrungen gesammelt und wichtige Bausteine für mein weiteres Leben gelegt. Ich habe mich in Schloss Stein sehr wohl gefühlt und Freunde fürs Leben gefunden.

Im Anschluss absolvierte ich die 5jährige HBLA in Güssing. Nach einem kurzen Zwischenstopp auf der Karl-Franzens-Universität begann ich 2013 mit der Ausbildung zur med. Masseurin und Heilmasseurin in Graz. Nach erfolgreichem Abschluss 2015 setzte ich meinen Werdegang zur Physiotherapeutin in Deutschland fort. Als selbstständige Physiotherapeutin arbeite ich mit großer Begeisterung seit August 2017 in unserer Praxis in Pertlstein.

Es ist mir besonders wichtig, Behandlungen individuell abzustimmen.

Jeder Tag ist eine neue Herausforderung. Mein Ziel ist es, mit unterschiedlichsten Methoden das Optimum für den Patienten zu erreichen. Jeder schulische Abschnitt meines Lebens war eine Bereicherung und ich möchte keine meiner Ausbildungen missen. Das Wichtigste im Leben ist, Freude an dem zu haben, was man macht. In diesem Sinne wünsche ich euch immer viel Freude.

Eure Sarah Friesinger



Erfolgreicher Schulabschluss



20 Schülerinnen des 3. Jahrganges absolvierten im Juli 2018 ihre Ausbildung als **Facharbeiterin** des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagements mit Erfolg.

Zusätzlich konnten **4 Schülerinnen** ihre Zusatzausbildung als **Kinderbetreuerin und Tagesmutter** und **8 Schülerinnen** ihre Ausbildung zur **Heimhelferin** erfolgreich abschließen.

Zahlreiche Gäste, darunter Herr Landtagsabgeordneter Franz Fartek, Bürgermeister Mag. Johann Winkelmaier, Bezirksbäuerin Maria Matzhold, Landesschulinspektor Ing. Johannes Hütter und Dir. HR Ing. Franz Patz gratulierten den Absolventinnen und wünschen ihnen alles Gute und viel Erfolg für ihre zukünftigen Aufgaben.

Auszeichnung für „Natur im Garten“



„Natur im Garten“ erleben Schülerinnen und Schüler, Kindergartenkinder, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich beim Gang durch unseren Schulgarten. Auf Initiative des Landes Steiermark werden Gärten ausgezeichnet, wo gärtnerisches Wissen und Können nach ökologischen Gesichtspunkten umgesetzt wird. Dabei wird besonders auf den Verzicht von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pestiziden, sowie auf den Verzicht von Torf geachtet. Durch den achtsamen Umgang mit der Natur, Humusaufbau und Kompostwirtschaft, Nützlingsunterkünfte, Blumenwiesen, Wildstrauchhecken u.a. wird eine Artenvielfalt ermöglicht. „Gartln“ ist heute wieder in, besonders, wenn es nach ökologischen Grundsätzen gemacht wird“, meint Frau Susi Pammer, die den Schulgarten nach den Kriterien von „Natur im Garten“ begutachtete und feststellte – „Hier sind alle Punkte erfüllt.“ Viele Jahre wird an der Fachschule ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Spritzmitteln gearbeitet, damit Klein- und Groß- und Obst- und Gemüse genussvoll verzehren kann“, stellt Direktorin Frau Rudolfine Praßl fest. Somit ist unser Garten ein Ort zum Wohlfühlen, Erholen, Ernten und Genießen.

Abschluss der Pflegeassistenten-Ausbildung

Am 21.9.2018 war es wieder soweit und es konnte in Schloss Stein gefeiert werden.

20 Pflegeassistentinnen und Pflegeassistenten haben ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und durften ihre Zeugnisse und Dekrete in Empfang nehmen. Sie wurden unmittelbar in diversen Pflegeeinrichtungen bzw. Weiterbildungen entlassen. Aufgrund des bemühten, freundlichen und wertschätzenden Miteinanders ist eine erfolgreiche Kooperation zwischen der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein und dem Bildungszentrum für Gesundheit und Pflege-Süd möglich. Dadurch konnte mittlerweile bereits zum 18. Mal eine fundierte, einjährige Ausbildung der Pflegeassistenten angeboten und durchgeführt werden.

Diese Kooperation ermöglicht es den Bewohnern der angrenzenden Bezirke eine ausgezeichnete Ausbildung vor Ort zu absolvieren. Aufgrund der demographischen Entwicklung ist der Bedarf an Pflegeassistentinnen und Pflegeassistenten jedenfalls auch in der Zukunft vorhanden. Dies machte Dir. Truschnegg bei seiner Festrede deutlich. Außerdem ist davon auszugehen, dass durch die neue Ausbildungsreform der Beruf aufgewertet wird, da sich der Tätigkeitsbereich erweitert hat.

Ein herzliches Dankeschön an Dir. Praßl und ihr Team für die letzten Jahre und auf weiterhin eine gute Zusammenarbeit freut sich das Team des Bildungszentrums für Pflege und Gesundheit – Süd. Mit 1. Oktober hat der 19. Lehrgang begonnen.

Ab sofort sind Anmeldungen für den nächsten Lehrgang möglich!
Anmeldeformulare finden Sie unter www.fachschule-schlossstein.at



Flagship Products



Flagship Products



800 Jahre Diözese - Feldbach



Exkursion nach Südtirol



Lange Nacht der Schule 2018



Flagship Products



Outdoorstag



Lange Nacht der Schule







Herzlichen Glückwunsch!



Paul Kloibhofer

Ja, ich heiße Paul und habe am 20. Mai 2018 um 8.24 Uhr das Licht der Welt erblickt. Ich hatte ein Gewicht von 3430 g und war 51 cm groß. Meine stolzen Eltern sind Tanja (Baumgartner) und Christoph Kloibhofer.



Andreas Anton Schaller

Hallo, ich heiße Andreas Anton, ich wurde am 25.06.2018 in Feldbach geboren. Ich war 3550 g schwer und 53 cm groß. Jetzt bin ich der ganze Stolz meiner Eltern Andrea Schaller und Michael Fladerer.



Emily Joleen Alessio

Geboren am 01.10.2017, um 14.58 Uhr. 49 cm und 3610 Gramm. Eltern: Ewald und Tanja Alessio



Finja Unger

„Mit Kindern vergehen die Jahre wie im Fluge, doch Augenblicke werden zu Ewigkeiten.“ Sehnsüchtig von ihrer Schwester Irmina und ihren Eltern Michaela und Christoph erwartet, erblickte Finja am 30.08.2017 das Licht der Welt.

Gratulation!



Sandra Palz

hat die **FacharbeiterInnenprüfung** im Lehrberuf „Landwirtschaft“ am 16. Februar 2018 mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden! Der FacharbeiterInnenkurs fand im Jänner 2018 im Steiermarkhof Graz statt. *Herzlichen Glückwunsch!*

Gratulation!

Lisa Breznik

hat den **Masterlehrgang Pädagogik für Gesundheitsberufe** an der Fachhochschule Feldkirchen in Kärnten absolviert. Ihr akademischer Grad: **Master of Education, MED** Und dazu: **Allgemeines Diplom der Gesundheits- und Krankenpflege!** *Herzlichen Glückwunsch!*



Gratulation!

Wir gratulieren **Yvonne Pichler** sehr herzlich zur bestandenen **Lehrabschlussprüfung der Tapezierer und Dekorateur** mit Auszeichnung! Nebenstehend ein Beispiel ihrer Kunst! *Herzlichen Glückwunsch!*



Die Ausbildung berechtigt sie auch zu Lehraufgaben in der Gesundheits- und Krankenpflege sowie im Gesundheits- und Sozialwesen.

Unsere heurigen Schülerinnen & Schüler!



1. A-Klasse - Klassenvorständin: Ing. Maria Maieregger



1. B-Klasse - Klassenvorständin: FOL Monika Lafer



2. Klasse - Klassenvorständin: Ing. Maria Kern



3. Klasse - Klassenvorständin: Ing. Marianne Lang

Jahresmotto 2018-19: Wir sitzen alle in einem Boot!

Am 10. September stiegen wir gemeinsam ins Boot, um das neue Schuljahr 2018/19 symbolisch zu starten. Gemeinsam überlegten wir in unseren ersten Unterrichtsstunden was notwendig ist, damit diese Bootsfahrt gelingt.

Das Wichtigste dabei ist es zu wissen, dass wir alle in einem Boot sitzen. Keiner kann auf offener See vor SchülerInnen oder Problemen einfach davon laufen. Ringsherum Wasser – keine Fluchtmöglichkeit. Eine gute Gemeinschaft ist für dieses kommende Schuljahr notwendig, um so manche hohe Welle überwinden zu können.

Es gilt, ans Ziel zu gelangen. Wir Lehrer sind bereit mitzurudern, um alle SchülerInnen gut ans Ziel zu bringen.

„Wir sitzen alle in einem Boot!“ – aus dieser Erfahrung schöpfen wir Kraft für den Schulalltag. Überall dort, wo so etwas gelingt, wird die Freude am Ziel umso größer sein. Wir Klassenvorstände freuen uns, euch bei dieser Bootsfahrt unterstützen zu dürfen.



Brotprämierung - Gold und Silber!

Für die 21. Steirische Brotbackprämierung wurde am 7. August 2018 wieder mit großem Eifer gebacken. Wir reichten unser „Schloss-Steiner Hausbrot“ und „Pikante Steiner Schnecken“ dazu ein und konnten dafür Gold und Silber erlangen. Beurteilt wurden von einer unabhängigen Fachjury verschiedene Kriterien, wie zum Beispiel Geschmack, Aussehen...



Der Gartentipp von *Schloss* Stein!

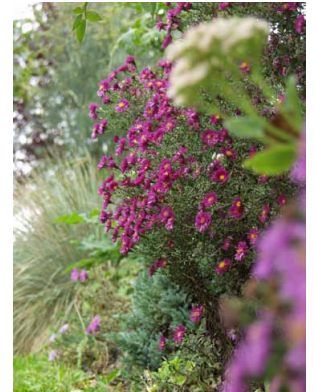
Auf einen ruhigen Gartenherbst!

Irgendwann ist es zur Unsitte geworden, dass der Garten im Herbst zusammengäräumt wird. Statt die schönen Herbsttage, die letzten Blüten und bunten Blätter zu genießen, wird jedes welke Blatt mit der Bemerkung „so viel Mist“ entfernt und alle Stauden abgeschnitten. Schade für die kleinen Insekten und Mikroorganismen. Unter Sträuchern und auf Beeten kann das Laub ruhig liegen bleiben, nur vom Rasen wird es entfernt.



Für einen Gemüsegarten ohne Umgraben ist Voraussetzung, dass es eine regelmäßige Versorgung aller Beete mit Kompost und Mulchdecke gibt. Das Mulchen haben wir der Natur abgeschaut – auch dort bleibt die Erde nicht offen und ist dem Wind, der Sonne und dem Regen ausgesetzt, sondern wird im Herbst mit Laub bedeckt.

Der Tipp für den Gemüsegarten: eine 20 cm hohe Schicht Laub auf die unkrautfreien Beete geben und mit einer dünnen Schicht Kompost oder Zweigen gegen Herbststürme schützen. Im Frühjahr ist das Laub zum Teil verrottet, die Reste kommen auf den Kompost. Die Erde am Beet ist feinkrümelig und leicht zu bearbeiten. Dann braucht der Gemüsegarten nur mit der Grabgabel oder dem Sauzahn aufgelockert werden. Die kleine Welt der Regenwürmer und Mikroorganismen soll und muss dabei nicht auf den Kopf gestellt werden. Zum Glück haben heute viele erkannt, dass Natur im Garten einen wertvollen, vielfältigen Lebensraum schafft. Ein Naturgarten ist keine sich selbst überlassene Wildnis, sondern eine Lebenseinstellung, die – nebenbei bemerkt – auch weniger Arbeit macht.



(Susi Pammer)

Lavendelworkshop



Nach dem Aufbau und der Befüllung der Destille gab Frau Marie Zotter einen wunderbaren Einblick in die Welt einer Lavendelbäuerin im Vulkanland. Nun weiß sie auch, warum die Steiermark, die „grüne“ Steiermark genannt wird - weil doch das Gras bei uns so fabelhaft wuchert, weshalb sie das „Heindl“ für 6 Stunden am Tag nicht aus der Hand geben darf.

Nur so schauen ihre Lavendelfelder den bekannten Imagebildern aus Frankreich ähnlich - jedoch grün, und biologisch.

Frau Zotter versprühte Elan, in dem, was sie tut und spornete an, sich viele alltägliche Haushaltsmittel doch selber herzustellen, wie wir es im Workshop gemacht haben bei Waschmittel oder der Lavendelcreme. Unter anderem stellte sie ihr Buch vor, welches zum Bersten voll Ideen mit Lavendel ist, aber auch die Kultivierung und den Anbau, sowie eine Sortenübersicht beinhaltet.

(Veronika Praßl)

Unser *Menü* Tipp **KÜRBIS-CUPCAKES MIT ZIMT**

Zutaten Teig:

180 g Butter
160 g Staubzucker
3 Eier
Vanillezucker
340 g Kürbismus
(Muskat, Hokkaido)
185 g Joghurt
340 g Mehl
50 g geriebene Kürbiskerne
(oder versch. Nüsse)
2 KL Backpulver
½ TL Natron
¼ TL Salz
1 TL Zimt
¼ l Obers zum Garnieren



- Für das Kürbismus den Kürbis schälen, grob schneiden
- In wenig Wasser weichdünsten, abgießen, pürieren
- Butter und Zucker schaumig rühren
- Eier nach und nach dazugeben
- Kürbismus und Joghurt unterrühren
- Die restlichen Zutaten dazu geben und unterheben
- Den Teig in Muffinförmchen füllen
- Im Rohr bei 190 °C OH/UH backen (ca. 15-20 min, je nach Größe)

Cupcakes auskühlen lassen, mit Obers und Kürbiskrokant toppen, mit Melissenblatt garnieren. **Krokant:** 2-3 El. Kristallzucker hell karamellisieren, 1-2 El. Kürbiskerne dazu, kurz rösten, auf Backtrennpapier auskühlen lassen, hacken.

Aus dem *Kindergarten* Garten

Gott erschafft die Welt

Jedes Jahr zu Kindergartenbeginn ist das Erntedankfest unser erstes gemeinsames Fest mit der ganzen Schulgemeinschaft und den Eltern unserer Kinder.

Die Schöpfungsgeschichte ist der Ausgangspunkt unserer Vorbereitung für das Fest. Die Geschichte erzähle ich nach der Methode der ganzheitlich sinnorientierten Pädagogik, mit sehr viel Anschauungsmaterial und Beteiligung der Kinder. Am Ende entsteht in der Mitte ein schönes Bild. Aufgebaut auf die Schöpfungsgeschichte können Kinder verstehen, was Gott alles für uns wachsen lässt und warum wir ihm für die gute Ernte danken möchten.



Exkursion - „Green care - Andershof“!



Einen informativen Nachmittag verbrachten die SchülerInnen des 3. Jahrganges am „Andershof“. Auf diesem „Green care“ zertifizierte Bauernhof konnten die Jugendlichen erfahren und erleben, welche Möglichkeiten die Natur für therapeutische Begleitung von Jugendlichen aus schwierigen Familien- und Umweltsystemen bietet.

Besonders interessant fanden die SchülerInnen die Informationen über die tiergestützte Therapie und wie tiergestützte Arbeit abläuft. Durch die Zutraulichkeit und Anhänglichkeit der Tiere wurde die Begeisterung für die angebotenen Leistungen am Hof geweckt. Einige SchülerInnen überlegen sogar, in dieser Schiene ihre berufliche Zukunft zu sehen.



Flagship Products: Gemeinsam stark - Zwei Regionen – ein Ziel

Nicht einmal eine Autostunde von Fehring entfernt befindet sich unsere slowenische Partnerschule SSGT in Radenci, mit der wir im Rahmen des Projektes „Flagship Products“ zusammenarbeiten.

In den Regionen Ost- und Südoststeiermark sowie Pomurje und Podravje in Slowenien sprechen wir im Rahmen des Projektes von neun zentralen, primär landwirtschaftlichen Leitprodukten, die nicht nur typisch für unsere Regionen sind, sondern mit deren Produktion wir landesweit, teils sogar weltweit Marktführer sind – unsere sogenannten Flagship Products.

Das Ziel des Projektes ist es, diese Leitprodukte gemeinsam zu stärken und weiterzuentwickeln und so die Position als außergewöhnliche Tourismusregionen hervorzuheben.

Nachdem die Fachschülerinnen eine Speisekartenanalyse in den heimischen Gastronomiebetrieben durchgeführt hatten, bei der es um die Transparenz und Darstellung regionaler Lebensmittel ging, fand ein Einführungskurs in die slowenische Sprache statt. Einige Schülerinnen der ersten Klassen hatten die Möglichkeit, die Partnerschule im bekannten Thermalort Radenci zu besuchen um dort gemeinsam mit ihren slowenischen Kolleginnen verschiedene Speisen der Region Pomurje zuzubereiten.

Neben einer Führung durch das traditionsreiche Unternehmen

Radenska Mineralwasser und einem Besuch in der Therme Radenci wurde auch der Kernölproduzent Kocbek im nahegelegenen Sveti Jurij besichtigt. Noch im Oktober werden die slowenischen Freunde zu unsere Gäste sein, um die Besonderheiten rund um Fehring kennen zu lernen.



26. FrauenTag

Donnerstag, 7. März 2019, 9-15.30 Uhr

WAS WIRKLICH

zählt



Foto: Christian Jungwirth

Dr. in Monika Wogroly

Psychotherapeutin,
Autorin,



Foto: website Land schafft Leben

Maria Fanninger

ehem. Leistungssportlerin,
Unternehmerin, und im Vor-
stand von „Land schafft Leben“



Foto: privat

Mag. a Nicole Prop

Geschäftsführerin von
„Green care Österreich“

Tagungsbeitrag: 9 Euro
Mittagessen: 10 Euro

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



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!

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

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

Wir freuen uns
ganz besonders über
deine Anmeldung!

Leben bedeutet
FORTbildung!



Kursprogramm 2018/19

Fachschule für Land-
und Ernährungswirtschaft
Schloss Stein

