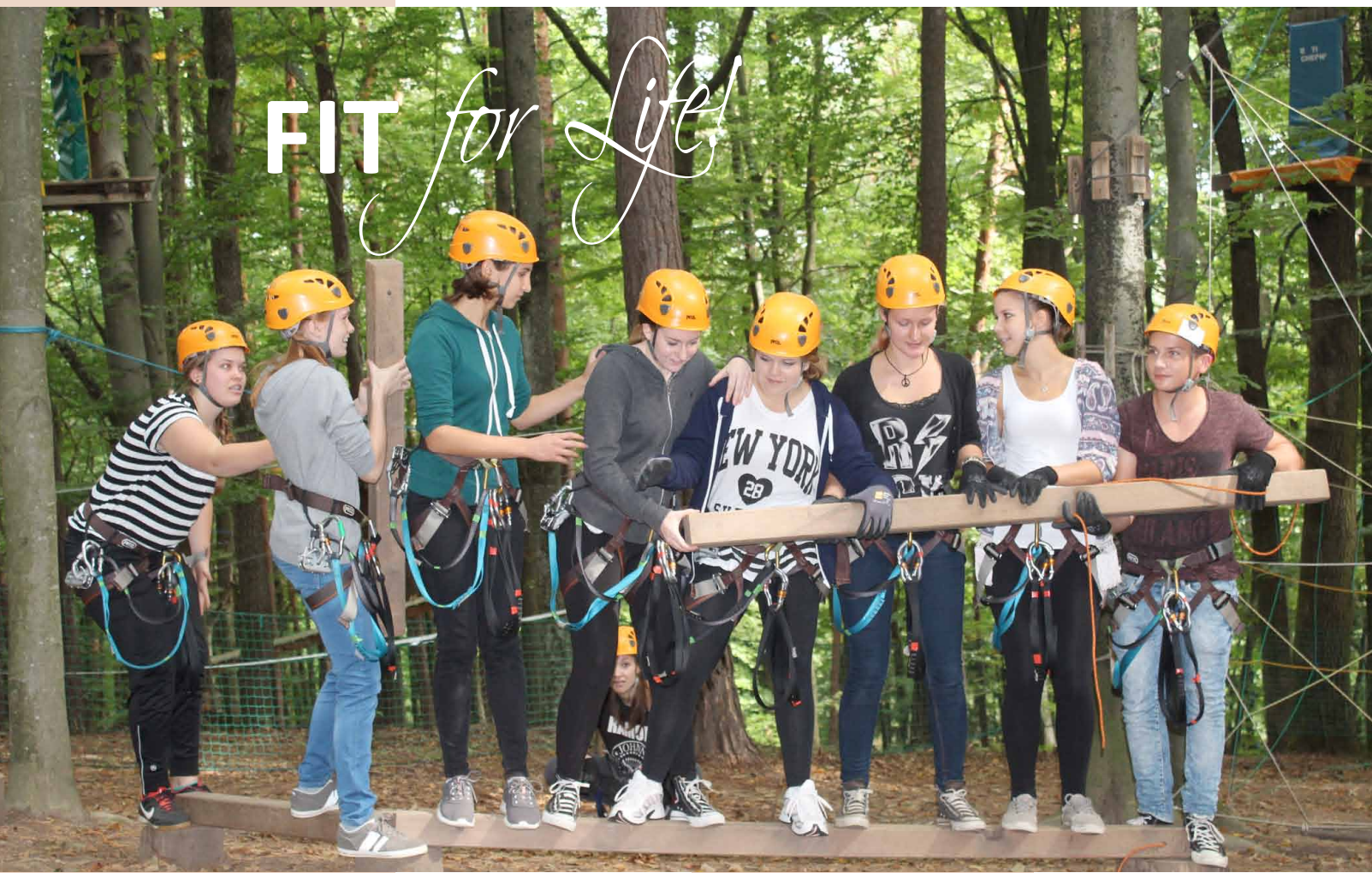


MIT TEILUNGEN

März 2016



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



EINLADUNG ZUM FRAUENTAG 2016
Bist du glücklich?
Und wenn ja, weshalb?
Das fragen wir dich am Do, 3.3.2016, von 9-16 Uhr.
Mehr dazu auf Seite 2!



LANGE NACHT DER SCHULE
16. Juni 2016, ab 19 Uhr
Komm, sei dabei!

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



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

Nehmen Sie „EinBlick“ in unsere Schule am **Mi, 9. 3. 2016, 8.30-15.30 Uhr!**

entenzzeitung Schloss Stein - März 2016

02



Das Wort der Obfrau

Liebe AbsolventInnen!

Der Winter hat noch gar nicht so lange begonnen, und schon starten wir wieder voller Elan und neu gesammelter Kräfte in die Frühlingsmonate. Nicht nur die Natur erblüht wieder zu neuem Leben, auch wir starten mit erholtem Geist in ein arbeitsreiches aber vor allem erfolgreiches Jahr. 2016 ist ein Schaltjahr – somit bleibt uns heuer 1 Tag mehr an dem wir noch wichtiges erledigen können – oder? Vielleicht aber nutzen wir auch diesen einen Tag um etwas für uns selbst zu tun – viel zu oft vergessen wir auf uns und unsere Bedürfnisse.

Im chinesischen Horoskop steht 2016 für das Jahr des Affen. Mit seinem pfiffigen Charakter liebt der Affe alle Herausforderungen die ihn zu immer erfindungsreicheren Strategien anspornen. Sein Ziel ist es in jedem Fall den Sieg mit Stil davonzutragen. Dadurch will er nicht andere in der Rolle der Verlierer sehen, vielmehr will er sich auch in schwierigen Situationen bewähren. Zwischenzeitliche Verluste wird er als Ansporn nutzen, um seine Ziele auf eine andere Weise zu erreichen.

Fazit für 2016
Das Leben kommt in vielen Bereichen wieder in Bewegung und soll genossen werden. Doch trotz wachsender Begeisterung soll auf sich selbst nicht vergessen werden.

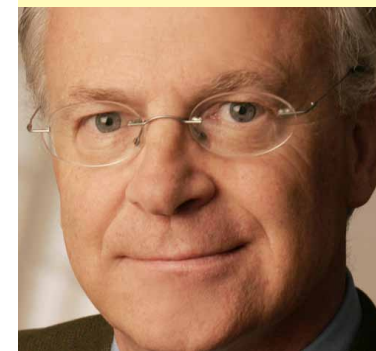
Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak



Am 18.1. stattete Landesrat Mag. Christoph Drexler im Zuge eines Besuchs der Großgemeinde Fehring mit den zuständigen regionalen Politikern, Herrn Abgeordneten und Vizebürgermeister Franz Fartek und Bürgermeister Mag. Johann Winkelmaier auch unserer Schule einen Besuch ab.

Zum Thema Glück

Es ist mir eine große Ehre und Freude, für Ihre Absolventenzeitschrift einige Zeilen zum Thema Glück zu verfassen.



Dr. Alois Kogler
Klinischer Psychologe und Gesundheitspsychologie, Psychotherapeut (Verhaltenstherapie)
Lehrtherapeut für Verhaltenstherapie der Arbeitsgemeinschaft für Verhaltensmodifikation (AVM) Biofeedbacktherapeut, Sexualtherapeut, Hypnose, Arbeits- und Organisationspsychologie, Coach, Unternehmensberater,
Wissenschaftspublizist,
Universitätslektor an der Universität Graz, Arbeits- und Organisationspsychologie, Medienpsychologie, Verhaltenstherapie, Sportpsychologie,
Sportpsychologie, Leiter der Expertenkommission Sportpsychologie des Landes Steiermark.

„Liebe braucht Nähe, Nähe braucht Distanz, Distanz braucht Gespräch, Gespräch braucht Tun, Tun braucht Körper, Körper braucht Geist, Geist braucht Liebe.“

Institut für Psychosomatik und Verhaltenstherapie, Alberstraße 15 A - 8010 Graz, www.psychosomatik.at

TIPPS ZUM NACHDENKEN ÜBER DAS GLÜCK

Denke am Abend über den Tag nach. Was ist gelungen und was nicht. Was kannst du tun, damit das nicht Gelingen doch noch gelingt?
Versuche am Morgen ein wenig zu lächeln. Das Lächeln muss ehrlich sein, auch die Augenmuskeln müssen mitlachen. Damit wird das Hirn in einen positiven Zustand versetzt.
Hilf Menschen, die Unterstützung brauchen.
Sage deinem Partner, dass du ihn toll findest. Das wirkt auf dich zurück.
Umgib dich in deiner Freizeit mit den Menschen, die dir gut tun.
Erkenne, was dir wichtig ist auch in guten Zeiten. Es ist nicht so, dass du erst in der Krise oder in der Katastrophe lernst.
Renne dem Glück nicht nach. Akzeptiere die Prüfungen, die dein Leben für dich bereit hält.



Absolventenzeitschrift Schloss Stein - März 2016



Das Wort der Leiterin

Fit for life!

„Keinen verderben zu lassen, auch nicht sich selber, jeden mit Glück erfüllen, auch sich, das ist gut!“

(Berthold Brecht)

Unterschiedliche Definitionen und individuelle Vorstellungen gehen mit dem Gedanken an ein glückliches Leben einher. „Fit for life“ ist eine Initiative, die sich mit den Lebensumständen der Situation der Kinder und Jugendlichen in der heutigen Gesellschaft auseinandersetzt. Schwierige Gesellschafts- und Familiensituationen prägen die heranwachsende Generation. Kindergärten und Schulen werden zu wichtigen sozialen Drehscheiben. Die österreichische Jugend liegt im europäischen Spitzenfeld, wenn es darum geht dauerhafte Erkrankungen durch gesundheitsschädigendes Verhalten zu erlangen. Gelebtes Gesundheits- und Sozialverhalten ist die neue, zusätzliche Aufgabe für Bildungsinstitutionen.

Die moderne Gesellschaft hat sich entschieden, den Individualismus zu forcieren, dennoch hat das Zitat Aristotels' „der Mensch ist ein Gemeinwesen“ heute wieder einen besonderen Stellenwert, weil Vereinsamung und soziale Verarmung stark voran schreiten. Die Herausforderung Kinder bis ins junge Erwachsenenalter gut zu begleiten um sie eben „fit for life“ zu machen, sie durch Sicherheit, Bindungsfähigkeit, Selbstvertrauen aber auch durch Selbstregulation stark zu machen sehen wir an der Fachschule für neue, wichtige Aufgaben an. Mit großer Freude und Wertschätzung nehmen wir die erfolgreichen Wege unserer

Absolventinnen und Absolventen wahr, dürfen mit erleben, wie viele davon bereit sind, im Rahmen einer ehrenamtliche Tätigkeit wesentliche Beiträge zum Gemeinwohl zu leisten. So war auch die Bäuerinnenwahl der Gemeinde Fehring für mich ein besonderes Erlebnis. Hier wurde mir bewusst, wie viele Absolventinnen der Fachschule sich engagiert in den Dienst der Allgemeinheit stellen, kompetent und erfolgreich auf ihren Betrieben als Unternehmerinnen arbeiten, sich liebevoll und umsichtig in Familien-, Kinder-, Jugend-, und Altenbetreuung einsetzen.

Also konnte ich erkennen, dass „fit for life“ keine ganz neue Initiative ist, sondern, dass die beharrliche pädagogische Arbeit der Fachschule auf viel fruchtbaren Boden gefallen ist. Den Leitsätzen der Bäuerinnen „verbindend – echt – beweglich“ können auch wir hier an der Fachschule gut gerecht werden. Wir haben unsere Authentizität erhalten, Modernes mit Traditionellem verbunden und haben die vielseitigen Ausbildungsschwerpunkte flexibel auf die aktuellen Bedürfnisse der jungen und erwachsenen bildungsfreudigen Menschen unserer ländlichen Region angepasst. Denn wie meinte Meister Eckhart: „Die wichtigste Stunde ist immer die Gegenwart, der bedeutendste Mensch immer der, der dir gegenüber steht, und das notwendigste Werk ist immer die Liebe“.

Ich freue mich auf viele Begegnungen mit Ihnen/ mit euch in eurer Fachschule Schloss Stein, wo Schule Freu(n)de macht!

Rudolfine Praßl



WER?
Wenn nicht WIR!
WO?
Wenn nicht HIER!

Fachschule
Schloss Stein
macht
„fit for life“

Ein Betrieb stellt sich vor:

Alles handgebraut und hausgemacht!

Anita Herzog

Mein Name ist Anita Herzog (geb. Kicker). Ich bin Absolventin der 2jährigen Fachschule Schloss Stein. Ich habe die Schule von 1983 bis 1985 besucht. In dieser Zeit habe ich einen tollen Grundstock für mein weiteres Leben erhalten. Die Schulzeit in Schloss Stein verbinde ich mit sehr vielen positiven Erlebnissen und ich erinnere mich immer sehr gerne daran zurück. Nach der Schule habe ich eine Tischlerlehre absolviert, war dann 10 Jahre selbstständig mit einer Montagefirma und danach 10 Jahre selbstständig als Fremdfirma in Magna-Steyr tätig. Danach habe ich zum Bierbrauen begonnen (8 Jahre Herstellungsbetrieb) und im Jahr 2014 haben meine Familie und ich die Bierbotschaft (Bierwirthaus mit Brauerei) eröffnet.



„Beim Kochen ist es die Einfachheit, die der Perfektion am nächsten kommt!“ In diesem Satz steckt eigentlich schon die Philosophie unseres Hauses. Es ist die Leidenschaft, die in unserer Küche den Ton angibt. Als reiner Familienbetrieb legen wir großen Wert auf rein natürliche Zutaten, verwenden heimische Kräuter, aus unserem eigenen Kräutergarten und bereiten alles frisch und selbst zu. Convenience hat bei uns keine Chance.

In unserem Bierwirthaus spielt das Bier natürlich auch in der Küche die Hauptrolle. Wir verfeinern damit unsere Speisen, beispielsweise unsere Schwarzbrot-Bierschaumsuppe oder unser Bierkraut zum Schweinsbraten, und nutzen die große Geschmacksvielfalt von Hopfen und Malz.

Unser klimatisierter Brausaal bietet über das ganze Jahr, außer dem stimmungsvollen Ambiente mit seinen Braukesseln auch genügend Platz für größere Feiern, Hochzeiten, Braukurse und Verkostungen.

Im Sommer bieten unser gut beschatteter Biergarten mit Terrasse wie auch der Platz unter unserem Nussbaum genügend Platz für ein genussliches, gut gekühltes Bier. Auch finden hier im Sommer unsere Veranstaltungen (Grillfeste, Themenabende, ...uvm.) unter freiem Himmel statt.



Unsere „Bierbotschaft“ ist eine genussorientierte Kombination aus Wirtshaus und Brauerei, wird als reiner Familienbetrieb geführt und ist die perfekte Destination für alle, die das Besondere suchen. Die Location ist ein adaptierter Bauernhof (gegen Ende des 18. Jahrhunderts errichtet), welcher in Handarbeit von uns zum modernen, aber stilgerechten Restaurantbetrieb umgebaut wurde.

Die Liebe zur Freiheit und die Leidenschaft zu außergewöhnlichen Bieren begleiten uns. In unserer Brauerei entstehen ehrliche, steirische Craftbiere in großer Sortenvielfalt, in unserer Küche feines, regional bestimmtes, naturnahes Kochhandwerk, im Bierwirthaus eine große Vielfalt an heimischen und internationalen Bieren und in unserer Bier-Greisslerei viele Ideen und Raritäten rund um unser steirisches Traditionshandwerk.

Im Sommer bieten unser gut beschatteter Biergarten mit Terrasse wie auch der Platz unter unserem Nussbaum genügend Platz für ein genussliches, gut gekühltes Bier. Auch finden hier im Sommer unsere Veranstaltungen (Grillfeste, Themenabende, ...uvm.) unter freiem Himmel statt.



oss Stein - März 2016

SICH WOHLFÜHLEN UND ENTSPANNEN

beim 10. Erholungswochenende

in der Fachschule Schloss Stein für Absolventinnen ab 55 +

Termin / Ort: 12. bis 13. März 2016 in der FS Schloss Stein

Anreise: Samstag, 12. März 2016 von 09:00 – 10:00 Uhr

Kosten: 50 Euro für Vereinsmitglieder, 60 Euro für Nichtmitglieder (inkl. Verpflegung und Nächtigung)

Abreise: Sonntag, 13. März 2016 ab ca. 14:00 Uhr

Mitzubringen: bequeme Kleidung (evtl. Trainingshose)
Wir freuen uns auf Sie!

Telefonische Anmeldung erbeten
bis spätestens 4. März 2016 (03155/2336)

Gedächtnistraining
Kreatives Gestalten
Bewegung
Entspannungstraining
Hl. Messe

Glück

„Je höher du deine Ziele steckst, desto leichter ist es alles zu erreichen, was darunter liegt!“

Absolventen Portrait

Mario Krenn



„Mit 15 Jahren eine Berufsentscheidung zu treffen ist sicher nicht für jeden einfach. Zum Glück wusste ich schon früh, welche Richtung ich einschlagen wollte.“

Schon im Kindesalter half ich gern zuhause mit, sei es beim Kochen zu Mittag oder bei der Weihnachtsbäckerei. Mit meinem Opa bin ich damals schon oft nach Halbenrain gefahren zu seinem Cousin, der eine eigene Bäckerei hatte. Zu dieser Zeit wollte ich eigentlich noch Bäcker werden. In der 4. Klasse Hauptschule erkannte ich in den wöchentlichen Kochstunden, dass das genau mein Ding war und entschied mich danach für die Fachschule Schloss Stein. Sehr wichtig waren für mich Unterrichtsfächer wie Kochen und Backen, welche mit der Gartenkunde eng verbunden waren. Ich habe es wirklich nie bereut, diese Schule besucht zu haben, auch wenn es wegen der vielen Mädchen dort oft zum Zickenterror kam. *grins*

Anschließend an dieses 9. Schuljahr begann ich meine Lehre zum Gastronomiefachmann im Schloss Kapfenstein. Das Kellnern machte mir nicht ganz so viel Spaß, weshalb man mich vorwiegend in der Küche antraf. Von meinem damaligen Küchenchef Martin Winkler-Hermaden konnte ich echt viel lernen. Die Verwendung von zusatzfreien Rohstoffen aus ökologischem Anbau mit viel Bezug zu Regionalität und Saisonalität, sowie die Wertschätzung jedes einzelnen Lebensmittels waren nicht nur für ihn wichtig, sondern haben auch mich langfristig geprägt. Ich bin heute noch froh, in diesem tollen, familiären Betrieb gelernt zu haben und kehre noch immer gerne dorthin zurück, um alte Arbeitskollegen, sowie die Familie Winkler-Hermaden zu besuchen.

Nach meiner Lehrzeit entschied ich mich auf Saison zu gehen. Aber wohin? Ich wollte zunächst einmal in Österreich bleiben und mich hier in einem namhaften Betrieb versuchen. Durch die Gastronomie-Vermittlungsagentur „Black Rock“ bekam ich einige Vorschläge, unter denen ich schließlich das Hotel Yscla in Ischgl in Tirol auswählte. Schon am Telefon machte der Chef dieses Betriebes, Herr Alfons Parth einen sehr sympathischen Eindruck und ich hatte gleich einen Termin für ein Vorstellungsgespräch in der Tasche. Für diese Chance war ich wirklich dankbar, denn die dor-

tige Küche mit Auszeichnungen wie unter anderem 3 Gault Mil-lau- Hauben, 5 a la Carté- Sternen und 4 Falstaff- Gabeln eröffnete mir ganz neue Welten. Natürlich war die erste Saison alles andere als leicht, jeder Tag erforderte 100% und vieles war vollkommen neu für mich. Produkte wie Yamswurzel, Sanshoppfeffer oder Yuzu etc. musste ich damals erst kennenlernen, doch egal was passier-te, aufgeben war für mich keine Option.

Nach der ersten Wintersaison stürzte ich mich gleich in das nächste Abenteuer, ich entschied mich die Sommersaison auf dem Kreuzfahrtschiff „CHRISTAL SERENITY“ zu arbeiten. Ich erinnere mich noch gut an den Tag in Venedig, wo die Reise für mich losging. Ein Freund von mir war zu dieser Zeit auch gerade auf diesem Schiff, stieg jedoch genau zu dem Zeitpunkt ab, als ich aufstieg. Mit den Worten „Welcome to the jungle“ überließ er mich meinem Schicksal.

Ich war als Trainee Chef dort tätig und konnte die Stationen in der Küche wochenweise wechseln, was sich als sehr interessant herausstellte. Hin und wieder hatten wir ein wenig Zeit, um an Land zu gehen und so kam ich dazu, das erste Mal Orte entde-cken zu können wie Mykonos, Kusadasi, Istanbul, Ibiza, St. Tropez, Bordeaux, Sorrento (beste Tomaten, die ich bis jetzt in mei-nen Leben gegessen habe) Cádiz, Cannes, Monte Carlo, Quebec, Malta, Barcelona, Dublin, Lisbon Boston und New York. In dieser Zeit habe ich wirklich so einiges erlebt und gesehen, deshalb be-reue ich keine Sekunde davon.



Nach der Arbeit auf dem Schiff empfing mich das Hotel Yscla im Winter wieder mit offenen Armen, in dem ich mittlerweile nun schon die 4. Saison tätig bin. Dennoch ist jede Saison eine neue Herausforderung, da immer wieder neue Aufgaben warten. Den letzten Winter 2015/16 war ich beispielsweise als Junior Sous Chef in der Patisserie, was mich auch um viele Erfahrungen reicher machte. Es war immer wieder eine neue Herausforderung für mich mit den neuen Kollegen, da man als Junior Sous Chef auch wissen muss, wie man mit ihnen gut umgeht und sie motiviert, denn ein Schlüssel öffnet nicht jede Tür.

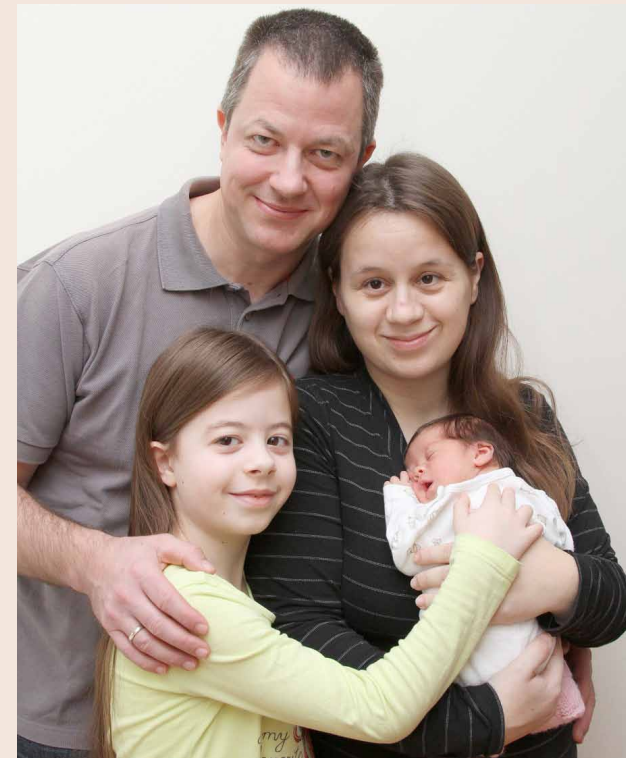
Zusammenfassend kann man sagen, dass der Anfang niemals leicht ist, die Lehre aber einem die Basis für viele Möglichkeiten bietet, die vielen zu Beginn meist gar nicht bewusst sind. Für mich ist Kochen ein Handwerk, das ich mit absoluter Leidenschaft ausführe. Man kann in jedem Gericht seine Visionen und Gefühle verwirklichen und das ist meiner Meinung nach eine Art Glück.

Ich würde nicht sagen, dass mein bisheriger Weg ein Zucker-schlecken war, aber um weit zu kommen, muss man eben nicht nur physisch, sondern auch mental sehr stabil sein. Am wichtigsten ist es, von sich selbst überzeugt zu sein, zu wissen was man will, um dann Schritt für Schritt Richtung Ziel zu gehen.



Herzlichen Glückwunsch!

Meine Mama heißt **Cornelia Eibel**. Ich heiße **KRISTIN** und bin am 15.10.2015 zur Welt gekommen! Mit einer stattlichen Größe von 54 cm und 4500 g Gewicht. Derzeit wohnen wir in Ottendorf an der Rittschein mit meinem Papa **Joachim Lugitsch**.



Wenn Liebe immer weiter wächst, dann wird sie für alle sichtbar. Wir freuen uns über **IRMINA**, geboren am 28.10.2015, 3.820 g, 52 cm. **Michaela Unger** heißt die Mutter, und **Christoph Reindl** der Vater, wohnhaft in Gossendorf.

Mein Name ist **HANNA**, ich wurde am 5.1.2016 geboren, mit einer Größe von 48 cm und einem Gewicht von 2730 g. Viel Freude mit mir haben meine große Schwester **Lena** und natürlich meine Eltern **Sophie Walter** (geb. Scheucher) und **Georg Walter**.



Ich bin **MARIA**, geboren am 23. Oktober 2015. Ich war bei der Geburt 2880 g schwer und 46 cm groß. Meine übergelücklichen Eltern sind **Martina Theißl** und **Robert Heschl**. Wir wohnen in Breitenfeld.

Schüleraustausch Spanien - Österreich

Zum 5. Mal findet im April dieses Jahres ein Schüleraustauschprojekt mit unserer spanischen Partnerschule in Hoyo de Manzanares/Madrid statt. 19 Schülerinnen und Schüler nehmen an diesem Austausch teil, bei dem wir 2 spannende und lehrreiche Wochen mit unseren Partnern erleben werden.

Zielsetzung des Projekts ist in erster Linie die Kommunikation in englischer Sprache und der damit verbundene Abbau von Sprachhemmungen. Natürlich werden wir aber auch einige spanische Phrasen in unseren Köpfen speichern.

Da jede von uns in einer Gastfamilie untergebracht ist, wird dieser Besuch zu einer einmaligen und kostengünstigen Gelegenheit, eine anderssprachige Familie im Alltag zu erleben und damit fremde Kulturen kennen zu lernen.

Kulturelle Highlights in dieser Woche sind die Erkundung der Stadt Madrid mit ihren vielen Sehenswürdigkeiten, wie dem berühmten Prado-Museum, der Altstadt, den botanischen Gärten und dem Retiropark. Einen weiteren Höhepunkt stellt die Besichtigung

der historischen Metropole Toledo dar, die zu den schönsten Städten Spaniens zählt. Neben den kulturellen Höhepunkten besuchen wir auch spanischen Unterricht und haben unter anderem die Gelegenheit spanische Tänze aus allen Regionen kennen zu lernen und selbst auszuprobieren. Auch ein Orientierungslauf und das Anfertigen von verschiedenen Kosmetikartikeln sind geplant.

Der Gegenbesuch der Spanier, der eine Woche danach erfolgt, ist für uns alle ein weiterer Höhepunkt. Gemeinsam werden wir die Sehenswürdigkeiten unserer oststeirischen Heimat, die Landeshauptstadt Graz und Bundeshauptstadt Wien besuchen. Sportlich betätigen wir uns im Kletterpark Sebersdorf und einem Sportparcours an der Schule.

Auch die spanischen Schülerinnen werden am Schloss Steiner Unterricht teilnehmen und viel Spaß beim Zubereiten von Kaiserschmarrn, selbstgebackenen Weckerln und dem Falten von Servietten haben.

Wir werden in dieser Zeit sicher viele Freundschaften schließen und neue, wertvolle Eindrücke sammeln.



Die Gruppe der Schülerinnen vom Schüleraustausch mit den Begleiterinnen Ing. Reinhild Pfeiffer und Ing. Helga Schwarz

Klimaschutz & Gerechtigkeit

Anfang Februar besuchte Johann Kandler, der Klimabündnis-Experte in Sachen Klimagerechtigkeit, wieder die Steiermark. Am 04. Februar machte er in der Fachschule Schloss Stein Station. In seinem Vortrag berichtete er aus seiner 40-jährigen Erfahrung über indigene Völker und Amazonien und gab einen Einblick in die vielfältigen Auswirkungen des globalen Klimawandels. Menschen und Regionen sind in unterschiedlichem Ausmaß betroffen. „Viele sind erstaunt zu erfahren, wie zum Beispiel unsere Aludose mit Problemen in Amazonien zusammen hängen“, so Kandler. Dass das Thema Nachhaltigkeit auch in der Fachschule Schloss Stein gelebt wird, zeigte die Präsentation von vier Schülerinnen aus dem 3. Jahrgang. Vorgestellt wurde das Projekt „Styria Corn“. Dabei handelt es sich um einen biologischen Popcornmais, der im April erstmals in der Schule angebaut wird. Das Projektteam erzielte mit dieser Idee den 1. Platz beim Innovationswettbewerb der ländlichen Jugend.

Im Zuge der Veranstaltung wurde die Ausstellung „Wir alle sind Zeugen – Menschen im Klimawandel“ eröffnet. Organisiert wurde die Veranstaltung im Rahmen der Klima- und Energiemodellregion „Netzwerk GmbH“.



Die Ausstellung ist an Schultagen bis 3. März 2016 öffentlich zugänglich.

Der Gartentipp von Schloss Stein!

Die Zwiebelblüher als erste Frühlingsboten!

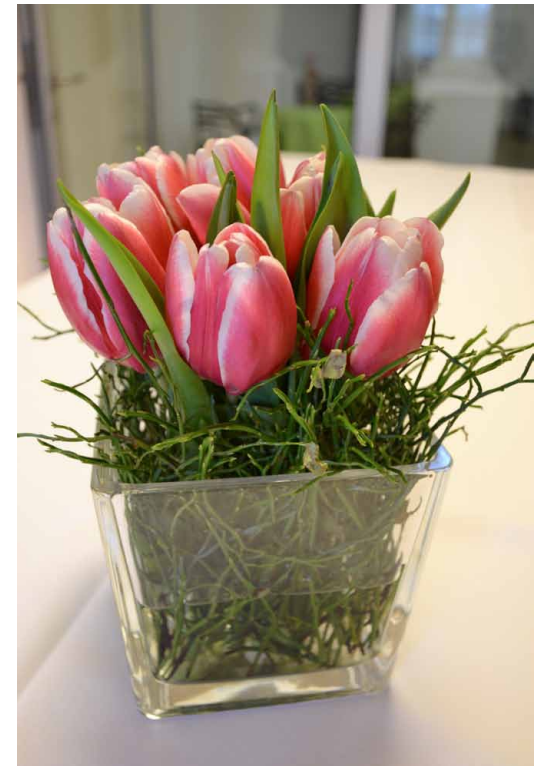


Ob Schneeglöckchen, Krokus, Narzissen, Tulpen, Hyazinthen, sie alle lassen sich auf vielfältige Weise dekorieren und sorgen garantiert für Frühlingslaune!

Kurz geschnitten in verschiedenen kleinen Gefäßen oder zusammen in einer großen Vase lassen sich die Tulpen besonders schön arrangieren und so holen sie sich schon mitten im Winter den Frühling ins Haus.

Lange bevor die allerersten Tulpen aus dem Boden herauskommen, bekommt man sie schon im Fachhandel angeboten und es ist fast unmöglich, an ihnen vorbeizugehen.

Nach dem Kauf sollte man die Tulpen frisch anschneiden, die Vase ca. zu einem Drittel mit Wasser füllen und nach einem Tag entfalten sie sich in ihrer vollen Pracht. Wenn die Tulpen das meiste Wasser verbraucht haben, muss man sie wieder mit frischem Wasser versorgen.



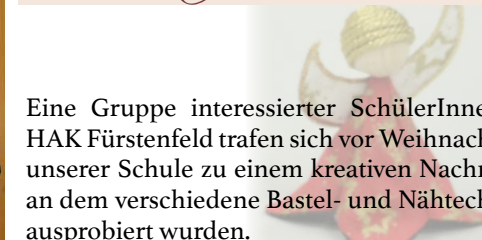
Unser Deko TIPP:

Material: eine runde Glasvase (es sind auch andere Formen möglich), ca. 3-5 Tulpen, Winterschneeballzweige, Hartriegel. Durch die Anbringung der Tulpen in verschiedenen Höhen, sowie die Mischung mit Zweigen von Hartriegel und Winterschneeballzweigen entsteht ein besonderes Arrangement. Eine Filzschnur hält die Zweige zusammen und setzt auch einen originellen Akzent.

Material: eine quadratische Glasvase (ca. 10x10cm), ca. 7-9 Tulpen je nach Größe, Grün vom Heidelbeerstrauch. Die Tulpen in gleicher Höhe und ca. 2 cm höher als das Glasgefäß abschneiden und mit dem Heidelbeergrün ummanteln. Dieser Tischschmuck wird in Ihrem Haus zu einem richtigen Blickfang werden und mit frischen Farben zieht auch schon ein bisschen der Frühling ein.



Kreativ WORKSHOP



Eine Gruppe interessierter SchülerInnen der HAK Fürstenfeld trafen sich vor Weihnachten in unserer Schule zu einem kreativen Nachmittag, an dem verschiedene Bastel- und Nähtechniken ausprobiert wurden.

Weihnachtsengel in Patchworktechnik, genähte Flaschenüberzüge sowie Teelichtuntersetzer standen am Programm.

Die Herausforderung für die Teilnehmerinnen und einen Teilnehmer waren recht groß, zumal einige Jugendliche dabei überhaupt das erste Mal „Kontakt“ mit einer Nähmaschine hatten. Mit Geschick und viel Eifer wurden tolle Weihnachtsgeschenke hergestellt, wie man am Foto links ersehen kann.

WO, wenn nicht HIER! WER, ... wenn nicht WIR! FS SCHLOSS STEIN!

Ein vielseitiges Ausbildungsangebot ..mit Schul- und Berufsabschluss in einem!

FACHARBEITER FÜR LÄNDLICHES BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

AUFGABENBEREICHE:

- Haushaltsmanagement
- Hauswirtschaftliche Tätigkeiten und Dienstleistungen selbstständig nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen organisieren und ausführen und sie an den Bedarf von Haushalten anpassen
- Zielgruppenspezifische Kostformen zusammenstellen und zubereiten
- Durchführung bedarfsgerechter Erziehungs- und Familienpflegemaßnahmen
- Durchführen von Tätigkeiten im landwirtschaftlichen Betrieb
- Versorgung des Haushaltes mit Gartenerzeugnissen und Verarbeitungsprodukten

Abschluss:

*Schriftliche und mündliche Abschlussprüfung und Präsentation der Fachbereichsarbeit
Verleihung des Facharbeiterbriefes nach erfolgreichem Abschluss der 3 jährigen Fachschule*

BETRIEBSDIENSTLEISTUNGSKAUF-FRAU/MANN

AUFGABENBEREICHE:

- Die Betriebsdienstleistungskauffrau/mann ist ein kaufmännisch-administrativer Allroundberuf, in Großhaushalten wie z.B. Internaten, Heimen, Hotels.
- Schwerpunkt der Ausbildung im kaufmännischen Bereich, mit der haushalts- und ernährungswirtschaftlichen Fachausbildung unterlegt.
- *Berufspraktikum im 4. Ausbildungsjahr in:*
 1. Jugendheimen
 2. Bildungshäusern
 3. Internaten
 4. Behinderten-, Alten-, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern

Abschluss:

*Schriftliche und mündliche Abschlussprüfung und Präsentation der Fachbereichsarbeit
Vorbereitungswoche des WIFI in Niklasdorf
Mit erlangtem 18. Lebensjahr Lehrabschlussprüfung am WIFI Steiermark*



Facharbeiter/in



Betriebsdienstleistungskauffrau/mann



Heimhelfer/in

HEIMHELPERIN

Aufgabenbereiche :

- Hauswirtschaftliche Tätigkeiten
- Unterstützung bei Zubereitung u. Einnahme der Mahlzeiten
- Unterstützung bei Besorgungen und Erledigungen
- Hygienische Maßnahmen
- Beobachtung
- Dokumentation

Ausbildung:

200 Unterrichtsstunden Theorie, davon 100 Std.

„Unterstützung bei der Basisversorgung“: 200 Stunden Praktikum: (120 Std. mobiler Dienst, 80 Std stationärer Bereich)

Abschluss:

Schriftliche und mündliche Abschlussprüfung und Präsentation der Fachbereichsarbeit

KINDERBETREUERIN UND TAGESMUTTER/VATER

Voraussetzungen:

- Schriftliche Bewerbung
- Persönliches Aufnahmegespräch
- Positive Deutschnote
- Psychische und physische Eignung
- 40 Stunden Vorpraktikum
- Positive Beurteilung des Vorpraktikums

§ 21 Aufgaben der Kinderbetreuerinnen

(2) Die Kinderbetreuerin hat unter Anleitung der gruppenführenden Kindergartenpädagogin Betreuungsaufgaben wahrzunehmen und hauswirtschaftliche Arbeiten mit Ausnahme von Grobreinigungsarbeiten zu verrichten.

Ausbildung:

- 315 Stunden Theorie
- 160 Stunden Praktikum (80 Std. Kindergarten, 80 Std. Tagesmutter)

Abschluss:

Schriftliche und mündliche Abschlussprüfung und Präsentation der Fachbereichsarbeit

Mit einem positiven Schulabschluss kannst du dich gerne bei uns anmelden! Anmeldeformulare bekommst du im Büro oder als Download-Formular auf unserer Website!



DER UNTERNEHMERFÜHRERSCHEIN/DAS „ENTREPRENEUR'S SKILLS CERTIFICATE“ WIRD ALS ZUSATZQUALIFIKATION ANGEBOTEN.

Der Unternehmerführerschein setzt sich aus vier eigenständigen und in sich abgeschlossenen Modulen zusammen. Im Modul A liegt der inhaltliche Schwerpunkt auf Basisbegriffen und grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhängen. Das Basismodul B erklärt volkswirtschaftliche Inhalte, das Basismodul C skizziert betriebswirtschaftliche Grundlagen. Jedes dieser Module schließt mit einer eigenen Online-Prüfung ab. Das abschließende Modul UP wird entweder während der Schulzeit oder aber nach Schulabschluss an einer Erwachsenenbildungsinstitution absolviert.

TOP-AUSBILDUNG FÜR DIE MEDIZINISCHE VERWALTUNG – „BÜROKRAFT FÜR DEN MEDIZINISCHEN BEREICH“

Eine Praxis oder ein Krankenhaus braucht nicht nur fachliches Personal allein. Auch hier wird professionelles Office Management gebraucht. Sogar noch mehr: Im medizinischen Bereich muss man medizinische Begriffe kennen und mit Krankheit und Patient/innen umgehen können. Darauf bereitet die WIFI-Ausbildung zur Bürokraft für den medizinischen Bereich bestens vor.

Die Ausbildung zur Bürokraft für den medizinischen Bereich reicht von den notwendigen Grundlagen der Anatomie und der medizinischen Terminologie über den Umgang mit Krankheiten und Patienten bis zum Organisationsmanagement. Aber auch allgemeine Verwaltung, Dienstplangestaltung und Büroorganisation gehören zum Lehrplan. Schließlich gehören zum Büroalltag im medizinischen Bereich auch Aufgaben wie die Organisation von Veranstaltungen im wissenschaftlichen Fortbildungsbereich.

Die Themen werden möglichst praxisnah vermittelt und lassen sich im Büroalltag daher schnell einsetzen. Damit sind die TeilnehmerInnen für den beruflichen Erfolg als Bürofachkraft im medizinischen Bereich optimal gerüstet.

Der Lehrgang schließt mit einem WIFI-Zeugnis ab.



Kinderbetreuer/in

Wir sind *Sieger* ... beim Innovationswettbewerb! *

*der Landwirtschaftskammer Steiermark

2. Jugendtag 2016

Wer eine gute Idee zur Umsetzung bringt, leistet einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt der heimischen Kulturlandschaft und unserer Arbeitsplätze, denn „NICHTS IST SO STARK WIE EINE IDEE, DEREN ZEIT GEKOMMEN IST.“ (Victor Hugo)

Der 2. Jugendtag der Landwirtschaftskammer der Steiermark, der ganz im Zeichen der Innovationen im Bereich der Landwirtschaft stand, wurde für den 3. Jahrgang unserer Fachschule zum großen Erfolg. 18 Mädchen und 1 Bursche konnten sowohl die Jury als auch das zahlreiche Publikum von ihrer innovativen Produktidee begeistern und entschieden somit den 1. Platz für sich.

Den Schülerinnen und Schülern ist es ein großes Anliegen, die kleinstrukturierte Landwirtschaft in der Südoststeiermark zu fördern und zu erhalten. Durch ihre fundierte Fachschulausbildung ist ihnen auch bewusst, dass dies vor allem durch die tägliche Kaufentscheidung der Konsumentinnen und Konsumenten beeinflusst wird und dass nicht das Billigste sondern das regional Wertvollste ausgewählt werden sollte. Die Arbeit, der Einsatz und die Umsichtigkeit der Landwirte sollten hierbei vom Konsumenten mitbewertet und geschätzt werden. Unsere Bäuerinnen und Bauern sorgen täglich für gesunde und wertvolle Lebensmittel, sie stehen für Tierwohl, gepflegte Landschaften und gelebten Klimaschutz. Dass dieses bewährte und naturnahe Wirtschaftssystem erhalten werden muss,

liegt klar auf der Hand.

Dass es aber gerade den Betriebsführerinnen und -führern von kleinstrukturierten Betrieben, wie es der Großteil in unserer Region ist, durch vielerlei Auflagen sehr schwer gemacht wird, wissen die Schülerinnen und Schüler auch. Deshalb sind sie der Meinung, dass es einerseits insbesondere den Klein- und Mittelbetrieben einfacher gemacht und dass im Hinblick auf die Konsumenten, die letztendlich entscheiden, was sie kaufen, noch viel



Schülerinnen und Schüler der dritten Klasse, Frau Dir. Rudolfine Praßl, Ing. Reinhild Pfeiffer, LW-Kammerpräsident Franz Titschenbacher, Abg. Barbara Riener, LAbg. Karl Lackner, Kammeramtsdirektor-Stv. Fritz Stocker



mehr Aufklärungsarbeit geleistet werden muss.

Nach intensiven Recherchen haben sich die Schülerinnen und Schüler für ein Nischenprodukt entschieden, das sie in der regionalen Produktpalette bisher vermissen. Diese Marktlücke haben sie aufgegriffen und in ihrer Präsentation näher vorgestellt. So entstand im Rahmen der Projektentwicklung die Marke STYRIA CORN – ein biologischer Popcornmais, der im April 2016 erstmals an der Schule angebaut wird und Schülerinnen und Schüler, aber auch Gäste der Fachschule mit regionalem, köstlichem Popcorn verwöhnen wird.

Melanie, Magdalena und Sandra mit einer Popcorn-Kostprobe.

Absolventenzeitung Schloss Stein - März 2016

Unser *Menü*Tipp

IN TRAUBENKERNÖL GEBRATENES SAIBLINGSFILET mit Kürbis-Paprikagemüse und Grießauflauf
Für 6 Personen

GRIESSAUFLAUF

Rezept:

- ¼ l Milch
- 40 g Butter
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- 125 g Dinkelgrieß
- 1-2 El. feingeschnittene Frühlingszwiebel
- ½ Becher Sauerrahm
- 2 Eier

Zubereitung:

- Milch mit Butter, Salz u. Muskatnuss aufkochen
- Grieß einlaufen lassen, dick einkochen, überkühlen
- Dotter, Sauerrahm und Frühlingszwiebel einrühren
- Eischnee einheben
- Masse pikant abschmecken
- In 6 be fettete, bebröselte Förmchen (ersatzweise hitzebeständige Kaffeetassen) füllen
- Förmchen in ein tiefes Backblech oder eine Bratenrein stellen, soviel Wasser einfüllen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen
- Im Rohr bei 200°C ca. 30 min garen – Oberseite soll leicht gebräunt sein

KAROTTEN-PAPRIKA-GEMÜSE

Rezept:

- ¼ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El. Butter
- 300 g Karotten
- Je ½ grünen und roten Paprika
- 1/2 Stange Lauch
- Ca. ¼ l klare Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 3 El. Creme fraiche
- Etwas Mehl zum Stauben

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter andünsten
- Karotten schälen, in Würfel schneiden
- Paprika waschen, entkernen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- Karotte, Paprika u. Lauch zur Zwiebel geben, kurz rösten
- Mit Suppe ablöschen, würzen, bissfest dünsten
- ACHTUNG: Garzeit nur ca. 5 min!
- Creme fraiche einrühren, etwas stauben. Das Gemüse soll cremige Konsistenz haben.
- Abschmecken

„LANDWIRTSCHAFTLICH – ERFOLGREICH“

hieß das Thema des Agrar-Innovations-Workshops an der BHAK Fürstenfeld. In Kooperation der Agrar-HAK Schulen (BHAK Fürstenfeld, LFS Hatzendorf und FSLE Schloss Stein) mit fachlicher Unterstützung erfahrener Innovationsmanager des INNOLAB des CAMPUS 02 wurden innovative Produktideen im Bereich Landwirtschaft entwickelt. „Davids Hühnersuppe“ (eine Hühnerkraftsuppe mit Hausmachernudeln im Rexglas), „Leihhendel“ (fahrbarer Hühnerstall mit Legehennen zum Mieten), „Vierling“ (Schnapscuve´ aus verschiedenen Sorten), oder „Steinecker am Teufelstein“ (ein Bio-Allergiker-Wellnesshaus mit regionaler Haubenküche). Bei diesem Workshop wurde gezeigt, dass Innovationskraft, Kreativität und Unternehmmergeist einen wichtigen Bestandteil des Unterrichts an den beteiligten Schulen darstellt.

Absolventenzeitung Schloss Stein -



GEBRATENES SAIBLINGSFILET

Rezept:

- 6 Saiblingsfilets (wahlweise auch Forelle oder Zander) aus heimischer Zucht
- Salz, Pfeffer
- Griffiges Mehl
- Traubenkernöl (wahlweise anderes Öl)

Zubereitung:

- Filets kalt abspülen, trockentupfen
 - Beidseitig salzen, pfeffern, Hautseite mit Mehl bestreuen
 - Traubenkernöl in der Pfanne erhitzen
 - Filets mit der Hautseite zuerst in die Pfanne legen, kurz braten
 - Wenden, 2. Seite ebenfalls nur kurz braten (insgesamt ca. 6-7 min)
 - Fisch mit Gemüse und Grießauflauf anrichten, gleich servieren.
- Tipp: Traubenkernöl harmonisiert geschmacklich sehr gut mit Fisch



Aus dem Kindergarten

Naturwissenschaft und Technik

Naturwissenschaft und Technik ist einer der Bildungsbereiche die in unserem Bildungsrahmenplan gesetzlich verankert sind. Wann immer sich die Natur anbietet versuchen wir dies zu nützen um den Kindern physikalische Vorgänge schon im Kindesalter zu veranschaulichen und zu erklären.

So haben wir die kalten Tage im Jänner genutzt um das Gefrieren und Schmelzen von Wasser zu beobachten. Kinder fanden im Garten in ihren Sandkübeln Eisklumpen, welche wir betrachteten und den Grund dafür besprachen. Wir legten ein Thermometer vor die Tür und schauten wie kalt es wirklich war. Die Kinder füllten ihre Trinkbecher mit Wasser und stellten sie über Nacht ins Freie. Am nächsten Tag hatten wir schönes sauberes Eis, welches wir wieder schmelzen ließen um es mit bunter Tinte einzufärben. Wir tauchten Schnüre ins Wasser und stellten sie wieder ins Freie.

Am nächsten Tag konnten wir die schönen bunten Eisklumpen vor unserem Kindergarten auf die Bäume und Sträucher hängen, wo sie einige Tage hängen blieben, bis es wieder zu warm wurde.

Kindergartenpädagogin Josefine Fasching-Götz



Der AbsolventenTag15

Lebkuchen verzieren ... und sich fürs Leben engagieren!



Im Rahmen des diesjährigen Absolvententages lud der Absolventenverein zu einer zeitkritischen steirischen Kochshow mit dem Kuddel-Muddel-Theater der Absolventin und Puppenspielerin Elfi Scharf.

Sehr pointiert wurden die Auswirkungen von Monokulturen, Pestizideinsatz und Gentechnik aufgezeigt und so manchem der Spiegel vorgehalten. Diese steirische Kochshow vermittelte die Bedeutung von Erwerb und Verarbeitung regionaler und saisonaler bäuerlicher Produkte.

Im Anschluss bemühten sich Persönlichkeiten aus dem öffentlichen Leben der Region ihr Bestes beim Verzieren von Lebkuchen zu geben. Diese wurden zu Gunsten einer schwer vom

Schicksal getroffenen heimischen Familie verkauft. Unter der Moderation der Puppenspielerin Elfi Scharf bemühten sich die beiden Abgeordneten zum Steiermärkischen Landtag Frau Cornelia Schweiner und Herr Franz Fartek, Bürgermeister Mag. Johann Winkelmaier, Stadtpfarrer Mag. Christoph Wiesler, Bezirksbäuerin Josefa Christandl, Direktorin Helga Kröpfl, Direktor Johann Wendler, Fachinspektorin Elfriede Niederl, Kammersekretär Johann Kaufmann, Regionalstellenleiter der Wirtschaftskammer Südoststeiermark Thomas Heuberger und Absolventenvereinsobfrau Cinderella Rubak um die kreativste Verzierung auf dem köstlichen Lebkuchen.

FastenSuppe 2016

Herzliche Einladung zur Fastensuppenaktion

an der Fachschule Schloss Stein
am 16. März 2016 von 11.30 bis 14:00 Uhr
Der Reinerlös kommt in der Region einem wohltätigen Zweck zugute.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch



Die SchülerInnen und Lehrerinnen
der Fachschule Schloss Stein

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

Einladung

zum

4. Pflanzentauschmarkt
in der Fachschule Schloss Stein
am Freitag, den 29. April 2016
von 14:00 bis 17:00 Uhr.

Beim Pflanzentauschmarkt im steirischen Vulkanland haben Sie die Gelegenheit, Ihre selbst gezogenen Jungpflanzen oder Samen einzutauschen und andere alte Sorten zu entdecken.



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!



Abendgestaltung - Lebkuchenhaus



Absolvententag 2015



Impressionen
Orientierungstag



Keksebacken Volksschule



Exkursion Seniorenwohnheim



Absolvententag



Tag der offenen Tür



Thermentag



Tanzkurs



Adventkranzsegnung



Spuren im Schnee



Spieleabend



Keksebacken NMS



Trachten nähen



Siegerehrung Ordnungswart



Exkursion Rogner Therme Blumau