

Einladung zum FRAUENTAG 2014



Meine Zukunft gestalten

Anti Aging für das Gehirn

Demenz, Parkinson und viele andere Krankheiten verunsichern die Menschen. Wie kann man auch im Alter geistig fit bleiben, welche Vorsorge müssen wir treffen, um bewusst und gesund in Zukunft zu leben?

Die ReferentInnen:

Dr.ⁱⁿ Katharina Turecek, MSc:

„Geistig fit - ein Leben lang“

Dipl. Päd. Bernadette Tischler:

„Die Macht der Medien“

Dipl. Ing. Johann Rath:

„Mental gestärkt durch den Alltag“

Tagungsbeitrag: 9 Euro, Mittagessen: 10 Euro€

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



**Donnerstag,
13.2.2014,
9-16h**



Schon unser neues Kursprogramm gesehen & studiert?

Wir freuen uns über deine Anmeldung!



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



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

MIT TEILUNGEN

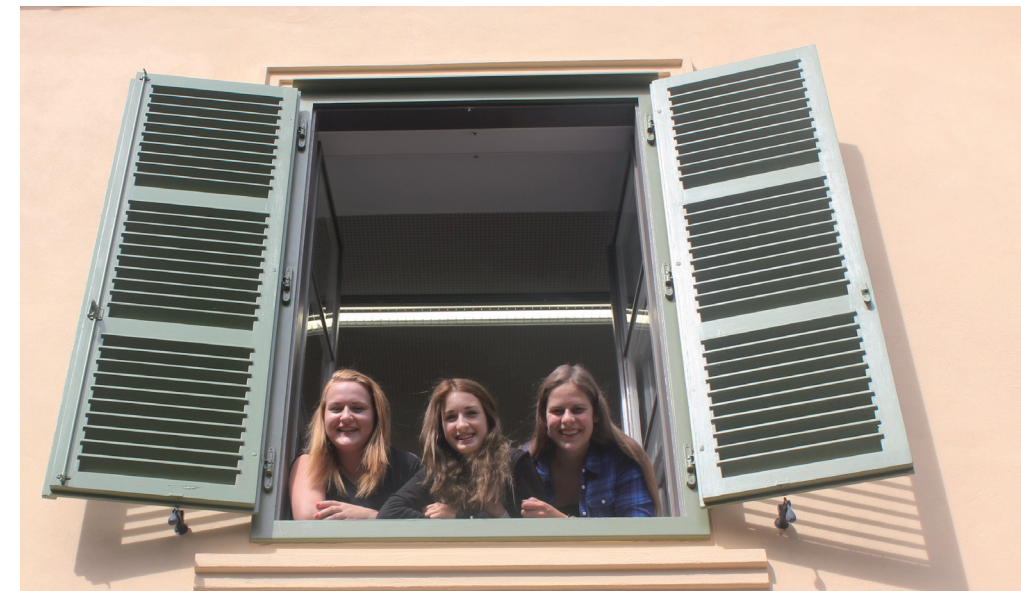
Oktober 2013



des Absolventenvereins der FS Schloss Stein - St. Martin



**MITEINANDER
leben, lachen, lernen!**



**Begeisterte junge Menschen
erhalten Einblick - gewinnen Ausblick -
in der Fachschule Schloss Stein,
wo sie miteinander leben, lachen, lernen!**



Wir laden alle AbsolventInnen besonders herzlich zum **Absolventen-TAG** am Samstag, 9.11.13, Beginn 14 Uhr, ein!
Anmeldeschluss: 31.10.13

**SCHLOSS STEIN - 66 JAHRE JUNG ...LEBENDIG&MODERN
FÜR UNSERE JUGEND!**



Das Wort der Obfrau

Liebe AbsolventInnen!

Heiße Tage liegen hinter uns. Hochwasser- und Hitzerekorde wurden gebrochen und die Natur zeigte uns wieder sehr eindrucksvoll, wie hilflos doch der Mensch zusehen muss, wenn das Gleichgewicht durcheinander gerät.

Wenn wir schon nicht die Großwetterlage beherrschen können (was viele sicher gern tun würden und aber Gott sei Dank nicht können), so haben wir doch einigen Einfluss auf unsere eigene „Gesundheits-Großwetterlage“. Was können wir tun, um in uns ein Klima zu schaffen, wo so einigermaßen ein Gleichgewicht zwischen Regen, Blitz, Donner und Sonnenschein herrscht!?

Am 9. November gibt es die Gelegenheit dazu, mehr über „Die 3 Säulen der Gesundheit“ zu erfahren.

Frau Sandra Schneider wird uns aus der Sicht einer Sportphysiologin darüber berichten.

Wir laden Sie herzlich zum AbsolventInnen Tag ein!

Nehmen Sie etwas mit für Ihre eigene „Wetterküche“ und gestalten Sie selbst an Ihrer Gesundheit mit.

In diesem Sinne noch einen ruhigen, goldenen und ausgeglichenen Herbst!

Ihre/ eure Obfrau Maria Deutsch

Komm auch du zum AbsolventInnentag!
Samstag, 9.11.2013
Beginn 14 Uhr!

GASTKOMMENTAR

Sandra Schneider

Die 3 Säulen für ein gesundes Leben

Bewegung - Ernährung - Atmung



Bewegungsmangel, unausgewogene Ernährung und Stress bestimmen immer mehr unseren Alltag! Um trotzdem gesund zu bleiben, ist es wichtig, das Zusammenspiel von Bewegung, Ernährung und Atmung zu beachten.

BEWEGUNG

ist wichtig, um den Körper ausreichend mit Sauerstoff zu versorgen, die Muskeln zu kräftigen, den Stoffwechsel anzuregen und das Immunsystem zu stärken. Ausdauer, Koordination und Kraft sollten regelmäßig trainiert werden. Vieles kann man in den Alltag einfließen lassen, ohne zusätzlich viel Zeit mit Übungen aufwenden zu müssen.

ERNÄHRUNG

gewährleistet die zur Erhaltung des Lebens notwendige Zufuhr an Energie und die zur Erhaltung der biologischen Struktur erforderlichen Substanzen. Um den Körper optimal mit den wichtigen Nährstoffen versorgen zu können, ist es wichtig, nur dann zu essen, wenn wir wirklich Hunger haben. Nur so können unsere Zellen verbrauchte Stoffe ausscheiden und wertvolle Substanzen optimal aufnehmen. In Verbindung mit grünen Smoothies und speziellen Shakes aus rohen Fetten werden unsere eigenen Körperinstinkte wiederbelebt, die Lust auf Zucker und Kaffee verschwindet, die bekannte Nachmittagsmüdigkeit nimmt ab und die Verdauung wird besser reguliert.

ATMUNG

ist die einzige Körperfunktion, die normalerweise unbewusst abläuft, aber auch jederzeit bewusst gesteuert werden kann. Darum wird sie als eine Brücke zwischen unserer bewussten Wahrnehmung und dem Unterbewussten angesehen. Gerade in Zeiten von Hektik und Stress, Verspannungen und Schlafstörungen ist es wichtig, seinen Körper zu entspannen und ausreichend mit Sauerstoff zu versorgen. Mit nur einfachen Übungen, die man jederzeit anwenden kann, verhilft man seinem Verstand zu einer kurzen Verschnaufpause, der Stresspegel senkt sich und die Konzentrationsfähigkeit steigt.



Abschluss des Pflegehelferkurses

Absolventenzeitung Schloss Stein - Oktober 2013

Aus dem SchulLeben

Große Freude über die bestandenen Berufsabschlüsse

Abschied nehmen hieß es für 21 Absolventinnen der dreijährigen Fachschule, denen nun mit insgesamt 36 zusätzlichen Berufsabschlüssen das Tor zur Berufswelt offen steht. Im feierlichen Rahmen der Abschlussfeier konnten den Schülerinnen 9 Zertifikate für den Heimhelfer überreicht werden. Der wirtschaftliche Bereich der Betriebsdienstleistungskauffrau wurde von 3 Schülerinnen abgedeckt und weitere 6 Mädchen erhielten das Zertifikat für die Bürofachkraft für den medizinischen Bereich. 8 Kinderbetreuerinnen haben ab nun die Berechtigung, in Kindergärten und ähnlichen Institutionen zu arbeiten.

Ich bedanke mich bei meiner Klasse für das gemeinsame Jahr und die vielen schönen Stunden und Erlebnisse, die wir miteinander teilen durften. Im Namen des Kollegiums wünsche ich allen viel Erfolg in der Zukunft und freue mich auf ein Wiedersehen in der Fachschule Schloss Stein.

Ing. Reinhild Pfeiffer



Lange Nacht der Schule 2013

Zur langen Nacht der Schule lud die Fachschule und unzählige Freunde, Angehörige der SchülerInnen und Schüler, AbsolventInnen und Interessierte, die das neue Haus kennenlernen wollten, folgten der Einladung.

Auch Landesrat Mag. Michael Schickhofer, NR Michael Praßl und Bürgermeister Mag. Johann Winkelmaier überzeugten sich von der vielseitigen und lebenspraktischen Ausbildung, die an der Fachschule geboten wird.

25 junge Damen konnten in den Bereichen „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“, „Betriebsdienstleistung“, „Heimhilfe“ und/oder „Kinderbetreuung“ erfolgreich absolvieren.

Für alle Gäste, Schülerinnen und Schüler, sowie für das gesamte Mitarbeiterteam der Fachschule war dies ein gelungener, stimmgeladener Abend im wunderschönen Ambiente der neuen Schule.

Rückblick der Klassensprecherinnen

Am 11. September 2010 begann für uns ein neuer Lebensabschnitt. Wir ließen alles auf uns zukommen – selbst den Schulumbau, den wir live miterlebten. Wir haben viele Menschen kennengelernt – aus der gesamten Steiermark und auch aus Spanien – und haben diese sofort in unser Herz geschlossen.

Im ersten Jahrgang gab es eine Internatsklasse und eine externe Klasse. Bereits im zweiten Jahrgang konnten wir durch den gemeinsamen Praxisunterricht Freundschaften zwischen den beiden Klassen knüpfen. Wir haben viel für unser Leben gelernt und wurden auch auf verschiedene Berufsabschlüsse vorbereitet.

Voller Stolz blicken nun 21 Schülerinnen auf die letzten drei Jahre zurück. Viele verschiedene Persönlichkeiten prägten das Bild unserer Klasse – eine bunte Mischung, die in unseren Augen zusammengehörte und die wir in Erinnerungen behalten werden. Wir wollen aber nicht verabsäumen, uns beim gesamten Lehrerkollegium zu bedanken. Ein besonderer Dank gebührt unseren bisherigen Klassenvorständen, besonders unserer jetzigen Frau Pfeiffer, die jederzeit für uns da war und uns immer unterstützt hat. Ebenso ergeht ein großer Dank an Frau Direktor Praßl, die uns überhaupt ermöglicht hat, diese Schule zu besuchen. Der gesamte 3. Jahrgang wird diese Jahre an der Fachschule in guter Erinnerung behalten.

Klassensprecherinnen Lisa Reiss, Jennifer Uller



Unsere neuen Absolventinnen

Einfach zum Nachkochen

DAS MENÜ VOM FRAUENTAG 2013

Für 6 Personen

Pikantes Rindfleischröllchen auf Salatvariation

6 Blatt Rindfleisch gekocht
50 g Karotten
50 g Lauch
50 g Sellerie
50 g Äpfel

Cocktailsoße

je 1 El Mayonnaise, Sauerrahm und Ketchup
Vogerlsalat, Zichorie, Lollo

Dressing

Frühlingszwiebel, Balsamico, Senf
Apfelessig, Öl

Cremige Topinambursuppe

50 g Zwiebel, 30 g Butter
250 g Topinambur
1 Zehe Knoblauch
1/8 l Obers, Krauspetersilie
Suppe oder Wasser, Salz, Pf

Zart gebratenes Schweinsfilet mit Sellerie-Kartoffelpüree

1 Schweinsfilet
Öl, Butter
Wein, Suppe, Obers
6 Thymianzweige

500g Sellerie
800 g Kartoffeln
1/8 l Obers, 1/4 l Milch
Butter
Salz, Muskat

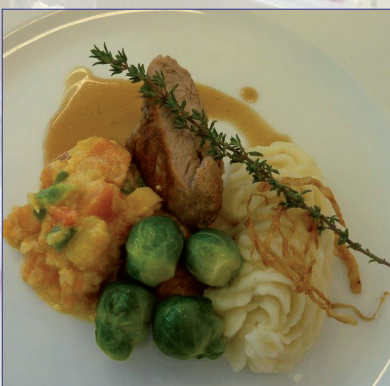
Pikantes Rindfleischröllchen auf Salatvariation
Cremige Topinambursuppe
Zart gebratenes Schweinsfilet mit Sellerie-Kartoffelpüree

Gemüse in Streifen schneiden, 2 min in Salzwasser überkochen, kalt abschrecken.
Äpfel in Streifen schneiden.

Für die Cocktailsoße alle Zutaten vermengen, auf die Rindfleischblätter streichen,
Gemüse einfüllen, einrollen.
Auf Salatmix setzen, mit Dressing überträufeln, garnieren.

Topinambur schälen, klein würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Topinambur anrösten, mit Suppe oder Wasser aufgießen, kochen lassen, würzen, pürieren, mit Obers verfeinern.

Filet salzen und pfeffern, von allen Seiten rasch anbraten, bei 90°C ca 1 Std. im Rohr auf dem Rost garen, zugedeckt vor dem Aufschneiden 5 min rasten lassen.
Für die Soße im Bratenrückstand Zwiebel und Knoblauch anrösten, mit Wein und Wasser aufgießen, gut verkochen lassen, durchsiehen.
Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln
In Obers- Milchgemisch weichkochen, zerstampfen und abschmecken.



*Gutes Gelingen!
Gesegnete Mahlzeit!*



Absolventenzeitung Schloss Stein - Oktober 2013

Landessieger: „Unser täglich Brot“

Auch heuer konnte sich das Team der Fachschule Schloss Stein um **Frau Ing. Maria Kern und Frau Ing. Gabriele Kaufmann** sehr erfolgreich bei der steierischen Brotprämierung qualifizieren. Unter 150 Teilnehmern gelang es für das gesunde Jausen- und Schulgebäck „Steirerkipferl“ den Landessieg und für unser hervorragendes Hausbrot die goldene Ähre zu erlangen. So wurde, das von Schülerinnen, Schülern und Gästen sehr geschätzte Lebensmittel Brot aus der Fachschule Schloss Stein auch von der Öffentlichkeit entsprechend wertgeschätzt.

Deshalb bemüht sich das engagierte Team der Fachschule Schloss Stein eine Zukunftswerkstatt für die Gestaltung und Weiterentwicklung des ländlichen Raumes im Sinne der da lebenden Menschen zu sein.

Auf viele Begegnungen im Haus freut sich eure

Rudolfine Praßl

Agrar meets Business – Agrar – HAK an der Fachschule Schloss Stein

Mit der ersten steirischen Agrar – Hak bieten wir in Kooperation mit der HAK Fürstenfeld und der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf einen neuen und zukunftsreichen Ausbildungszweig ab dem Schuljahr 2014/15, der Allgemeinbildung mit Praxis der Land- und Ernährungswirtschaft bzw. Land- und Forstwirtschaft kombiniert. In den ersten 4 Ausbildungsjahren an der HAK erfolgt ein Tag pro Woche Unterricht in Fachtheorie und –praxis an der Fachschule. Im 5. Ausbildungsjahr werden die SchülerInnen ausschließlich auf die Matura vorbereitet. Somit können AbsolventInnen der HAK zusätzlich zur Matura die Berufsabschlüsse als FacharbeiterInnen des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagements, oder FacharbeiterIn der Land- und Fortwirtschaft erlangen.

Herzlichen Glückwunsch!



Am 29. Juli 2013 schlossen Katharina und Johannes Winkler-Hermaden im festlichen Rahmen den Bund der Ehe. Wir gratulieren dem Ehepaar aufs Herzlichste!



Unser Sohn heißt **Marcel Valentin Gingl**, er wurde am 26.2.2013 geboren und wog 3020 g und war 50 cm lang. Seine Eltern sind Franz und Silvia Gingl (geb. Leitgeb, Schülerin im Jahr 1998/99).

Das Wort der Leiterin

Lernen ist wie „Rudern gegen den Strom“!

Lernen ist wie Rudern gegen den Strom.

Sobald man aufhört, treibt man zurück.

(Benjamin Britten, engl. Komponist, Dirigent und Pianist)

Diese Überlegung beherzigten auch die 24 Schülerinnen der Abschlussklasse des Schuljahres 2012/13, die mit beachtenswerten Erfolgen ihre ein bis mehrere Abschlüsse absolvieren konnten. Insgesamt konnten **54 Berufsabschlüsse und Zusatzqualifikationen in den Bereichen ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Betriebsdienstleistung, Heimhilfe, Kinderbetreuung, Wirtschaftsassistentin, und Bürofachkraft für den medizinischen Bereich**, erlangt werden. So sind sie bestimmt auf den Einstieg in die Berufswelt, für eine weiterführende Schule und für ein gelingendes Privatleben gut gerüstet.

Denn „die Hoffnungen, die auf jungen Frauen ruhen, sind sehr hoch“ meint Univ.Prof. Gerlind Weber (Referentin des Frauentags 2009) in ihrer Studie, warum junge Frauen im ländlichen Raum



in der Steiermark verbleiben oder weg gehen. „Junge Frauen sind Partnerinnen, Mütter, pflegende Angehörige, Arbeitnehmerinnen, Unternehmerinnen, Konsumentinnen und Investorinnen, Imageträgerinnen, sozialer Kitt.“ Doch genau im Alter zwischen 20 und 29 Jahren würden sich Frauen in einer Lebensphase befinden, in der sie sich stark auf sich und ihre Lebenssituation konzentrieren, wobei Binde- und Wohlfühlfaktoren der Wohngemeinde

passen müssen, damit sie bleiben. Meint Gerlind Weber.

Um den Ausbildungsbedürfnissen der jugendlichen Frauen und Männer gerecht zu werden, hat sich die Fachschule Schloss Stein bemüht, einerseits durch eine Projektpartnerschaft mit der FH Joanneum Bad Gleichenberg zum Thema „Regional – sozial – genial“ die Nachhaltigkeit und Wohlfühlqualität an der Fachschule zu ermitteln und zu steigern. Andererseits werden durch die geplante Kooperation mit der BHAK Fürstenfeld ab dem Schuljahr 2014/15 auch Schülerinnen und Schüler der Handelsakademie die Möglichkeit haben, sich als FacharbeiterIn im ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement zu qualifizieren um so, zeitgleich mit dem Maturaabschluss auch eine praxisnahe Berufsausbildung zu erwerben.

Denn wie der berühmte steirische Schriftsteller Peter Rosegger zu Beginn des 20. Jahrhunderts bereits feststellte „Ein Talent hat jeder Mensch, nur gehört zumeist das Licht der Bildung dazu, um es aufzufinden“.

Ein Betrieb stellt sich vor:

**Blumen
Kickenweiz**



MEIN NAME IST
GERTRAUD KICKENWEIZ
(KIKI).
ICH WOHNE
IN RIEGERSBURG.
UND BESUCHE
IM ZEITRAUM 1982/83
DIE SCHULE
IN SCHLOSS STEIN.

ICH HABE EINE GÄRTNERLEHRE IN
GRAZ ABSOLVIERT.
NACH DER LEHRZEIT BIN ICH ZURÜCK IN DEN EL-
TERLICHEN BETRIEB
UND HABE DORT MITGEARBEITET.
1990 HEIRATETE ICH MEINEN MANN LUDWIG,
ER KAM VON EINER LANDWIRTSCHAFT.
ER BESCHLOSS, BEI UNS IN DER
FIRMA MITZUARBEITEN.
IM JAHR 2000 ÜBERNAHMEN WIR
DEN ELTERLICHEN BETRIEB.
WIR HABEN 2 KINDER.
TANJA (21) ARBEITET IN
UNSERER FILIALE IN SÖCHAU.
CARINA (17) LERNT VERKÄUFERIN UND WAR
EBENFALLS SCHÜLERIN IN SCHLOSS STEIN.
WIR HABEN ZWEI ANGESTELLTE
UND EINEN LEHRLING.



BLUMEN KICKENWEIZ

WIR BIETEN:

- BEET- UND BALKONPFLANZEN**
- TRAUERFLORISTIK**
- FRIEDHOFSPFLEGE**
- NEU GARTENGESTALTUNG**
- HOCHZEITSBINDEREI**
- BLUMEN FÜR JEDEN BEDARF**

8333 RIEGERSBURG 157

T: 03153/8267

Email: gaertner@kickenweiz.net

Unsere heurigen **Schülerinnen und Schüler**



Klassenvorständin: Ing. Helga Schwarz



Klassenvorständin: FOL Inge Schuster



Klassenvorständin: FOL Monika Lafer



Klassenvorständin: Ing. Maria Feix



Klassenvorständin: Ing. Maria Kern



Klassenvorständin: Ing. Maria Maieregger

„QIBB“:
QualitätsInitiativeBerufsbildung

Seit dem vergangenen Schuljahr steht den Fachschulen der Steiermark ein neues **Medium zur Qualitätssicherung an der Schule** zur Verfügung. Da seit vielen Jahren an der Fachschule Schloss Stein auf qualitativ hochwertigen Unterricht unter Bedachtnahme der jugendlichen Bedürfnisse großer Wert gelegt wird, wurden im vergangenen Schuljahr in allen Klassen diese standardisierten Fragenkataloge zur Rückmeldung an die Schule und die unterricht-

enden Lehrerinnen, sowie der Lehrerinnen zur Rückmeldung an die Schulleitung online durchgeführt. Die größtenteils sehr guten Ergebnisse bestätigen die äußerst positive Arbeit an der Fachschule. In Teilbereichen hat sich das Team zum Ziel gesetzt, noch intensiver auf die Bedürfnisse der SchülerInnen einzugehen.

Im Reich der Düfte ... im Kräutergarten Söchau



... kann man sich im frei zugänglichen Kräuter-Schaugarten im Kräuterdorf Söchau von der Welt zurückziehen, das Leben genießen – einen Moment, den wir alle hin und wieder brauchen. Dort gedeihen und wachsen über 120 verschiedene Heilkräuter, wie zB. Majoran, Eukalyptus, Zitronenverbene, Goldmelisse oder roter Sonnenhut sowie Giftkräuter, wie zB. blauer Eisenhut, Schierling und Tollkirsche – aufgrund der unterschiedlichen Wachstums- und Blütezeiten der diversen Pflanzen will der Kräutergarten vom Frühjahr bis zum Spätherbst über besichtigt und beduftet werden.

In speziellen Führungen durch uns beiden erfährt man mehr über die heilende Wirkung und die magischen Kräfte der Pflanzen. Im Spätherbst beginnen wir mit dem Zurückschneiden



verblühter Stauden und dem Ausgraben der Kübelpflanzen, wie Lorbeer, Oleander, Eukalyptus und Zitronenverbene. Diese müssen über die Wintermonate ins Glashaus überstellt werden. Rosmarin und auch die Rosen werden mit Reisig und Tanne gut eingemacht. Unter die Haube kommen Formschnittgehölze und Rosenhochstämmchen. Auch unser bestes Stück im Giftkräutergarten, die Alraune (Zauberwurzel) wird mit viel Laub abgedeckt. So können Schnee und eisige Luft den Pflanzen nichts mehr anhaben.

Mehnjährige Kräuter, wie Lavendel, Colastrauch, Minze, Melisse oder Salbei uvm. überwintern ohne Probleme im Freien und werden erst im Frühjahr (Ende März/Anfang April) gestutzt. Jetzt kommt die Zeit, wo man getrocknete Kräuter zum Zubereiten von Tees oder Würzen von Speisen aus dem Vorrat holt und sich am Genuss dieser erfreut.

Kommen Sie gut über die Wintertage, drinnen oder draußen und zaubern Sie auch an kalten Nebeltagen ein Lächeln auf Ihr Gesicht, es tut Ihrer Seele gut!

Kräutergarten Söchau, ehemalige Absolventin Rath Gerlinde sowie Kräutergartenbetreuerin Manuela Schweinzer

Der Jausenautomat schul.kost.bar

Fachschule Schloss Stein nimmt am österreichweiten „Aktionstag der Nachhaltigkeit“ teil.

Im Rahmen der „Aktionstage Nachhaltigkeit“ des Lebensministeriums, vom 4. – 20. Oktober 2013 finden erstmals in allen Bundesländern eine Vielzahl von Aktionen mit Bezug zur Nachhaltigkeit statt.

An der Fachschule Schloss Stein wird heuer eine „schul.kost.bar“ eingerichtet – ein Jausenautomat, der täglich mit frischen regionalen Produkten gefüllt wird. Auch wird im Zuge eines **Begegnungstages mit den Produzenten** auf einen achtsamen Umgang mit den hochwertigen, in der Region erzeugten Lebensmittel hingewiesen. Im Sinne des Ausspruches: „Es gibt kein hartes Brot, kein Brot - das ist hart!“, achten wir auf eine wertschätzende Esskultur in unserem Haus.



Absolventenzeitung Schloss Stein - Oktober 2013

AbsolventInnen Porträt



Roswitha Mandl

(geb. Schraggen) Jahrgang 1982-1984

Viele kleine Dinge des Alltags erinnern an die Zeit in Schloss Stein. Gesticktes Deckertuch im Brotkörberl, ein handgewebter Teppich aus Schafwolle (welcher mittlerweile im Besitz unseres Hundes ist), die handgenähten Dirndlkleider haben einen bestimmten Platz im Kleiderschrank - wengleich die Kleidergröße nicht mehr passt, sowie das damals einstudierte und aufgeführte Stück „Der Kleine Prinz“ - „**du bist zeitlebens für das verantwortlich, was du dir vertraut gemacht hast...**“, auch die streng disziplinierte und doch familiär geführte Lehrweise und die vielen liebevoll gestalteten Feiern.

Die Wertigkeit einer soliden hauswirtschaftlichen Ausbildung und Familienbildung ist wichtiger denn je. Es ist fast unmöglich als Frau nicht am Berufsleben teilzunehmen. Sei es um einen Beitrag am wirtschaftlichen Einkommen zu geben oder auch um seinen Berufswunsch nachzugehen. Je weniger die Zeit für den alltäglichen Haushalt, umso besser müssen die Handgriffe professionell und in kürzester Zeit ausgeführt werden. Ich bin überzeugt „hauswirtschaften“ ist ein wichtiger Teil einer intakten Familie und dieser Stellenwert wird leider oftmals unterschätzt.

Meine Interessen galten schon sehr früh der Landwirtschaft, den Nahrungsmitteln und der Ernährung. So habe ich nach der Zeit in Schloss Stein eine Lehre als „**Molker und Käser**“ absolviert.

Nach der Geburt unserer beiden Söhne begann ich im Labor der Steirerobst AG, Fruchtzubereitungshersteller und Zulieferant für Molkereibetriebe zu arbeiten. Nach der Einarbeitungszeit war ich als Produktentwickler verantwortlich für Kunden und Produkteinführungen in den Ländern Estland, Litauen, Lettland, Ukraine und Russland. Mittlerweile wurde der Betrieb in den Konzern Agrana eingegliedert und im Jahre 2006 habe ich im neu gebauten russischen Werk (nahe

Moskau) die Leitung der Produktentwicklung übernommen. Eine meiner Hauptaufgaben war es, die Abteilung Produktentwicklung im Betrieb zu etablieren und ein beständiges Team technologisch einzuarbeiten. Eine große Herausforderung war natürlich die Sprache und die Mentalität der Menschen. Nach 3 Jahren habe ich dann die Leitung der Produktentwicklung in der gesamten osteuropäischen Region mit Produktionsstätten in Russland, Ukraine, Polen und der Türkei übernommen. Viele neue Produkte wurden in Zusammenarbeit mit den Kunden entwickelt und in den Betrieben produziert. Der hohe Ausbildungsstand der Osteuropäischen Universitäten am Lebensmittelsektor und die Wertschätzung der Nahrungsmittel sind beeindruckend. **Es ist spürbar noch nicht so lange her, dass es nicht selbstverständlich war, alles im Supermarkt angeboten zu bekommen. Es ist anzunehmen, dass dieses Maß an Hochachtung mit der nächsten Generation schwinden wird und sich der westlichen Kultur gleicht.** Sehr imponiert hat mir die enorme Lernbereitschaft und Arbeitswilligkeit der Kollegen.

Nach 6 Jahren Lebensmittelindustrie in Osteuropa bin ich wieder zurück in Österreich und konzentriere mich mit meinem neuen Team auf den europäischen Markt. Der Wechsel von einem steigenden und offenen Markt in Russland zu einem stagnierenden Markt in der EU stellt sich als große Herausforderung dar. Zum Konzern gehören weltweit an die 20 Produktionsstätten und ich bin daher auch mit der globalen Koordination der NPD (New Product Development) beauftragt. Mit Kollegen aus China, USA, Australien und von anderen Kontinenten zu arbeiten, bringt so manche Herausforderung in den „Alltag“.

Meine Passion zu innovativen Produkten und das Erarbeiten von neuen Rezepturen und Technologien sind nach wie vor sehr spannend für mich.

Unlängst wurde ich gefragt: wie lange machst du noch diesen sehr arbeitsintensiven Job? Meine Antwort: „Solange ich Spaß daran habe“.

Ich wünsche allen AbsolventInnen alles Gute und allen „angehenden“ Absolventen bleibende Freundschaften, sowie in weiterer Zukunft nette Erinnerungen an die Zeit im Schloss.

Mit lieben Grüßen, Roswitha Mandl

Einladung für den 23. November 2013: Tag der offenen Tür!

An diesem längst zur Tradition gewordenen Begegnungstag können interessierte und bildungsfreudige Jugendliche und Erwachsene die Schule Schloss Stein kennen lernen! **Samstag, 23.11.2013, von 10-15 Uhr!**

