

Zeitung des Absolventenvereines

55. Ausgabe | Februar 2022



Fachschule für Land-
& Ernährungswirtschaft

Vorau

**Gib dem Aufmerksamkeit, was
wachsen soll.**



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort



Berufsreifeprüfung FS Vorau - St. Martin

Mit der Berufsreifeprüfung (Vollmatura)
an der Business School BENKO
öffnen sich die Türen zu den hochkarätigsten
Bildungswegen in Österreich und im ganzen EU-Raum.

Gemeinsame Veranstaltung mit der FS Vorau - St. Martin

Online-Infoabend:
10. März 2022 um 18 Uhr
FS Vorau-St. Martin, Stift 2, 8250 Vorau
Anmeldung unter: fsvorau@stmk.gv.at



FS Vorau: Schulführung nach Vereinbarung

Anmeldung unter:
03337/2319

www.fs-vorau.at

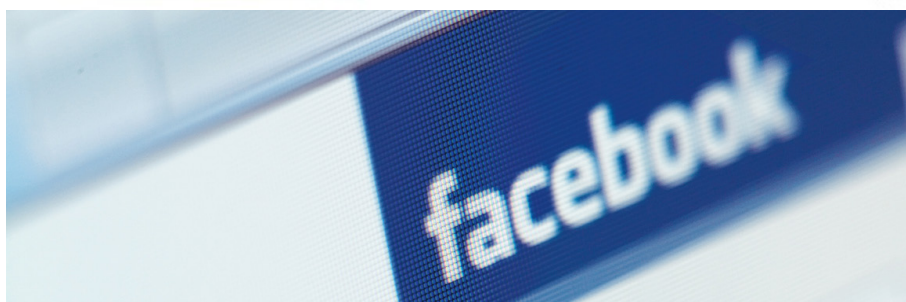


Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: AbsolventInnenverein der FS-Vorau, 8250 Vorau, Stift 2 av. fs-vorau@gmx.at • Für den Inhalt verantwortlich: FS-Vorau, Absolventenverein, Beitragsverfasser • Fotos, wenn nicht namentlich genannt: FS-Vorau, AbsolventInnenverein, Privat, Internet • Gestaltung und Layout: Christine Sobl •



Follow us on
Instagram
#fsvorau



www.facebook.com/absolventenverein.fsvorau



Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen,

seit der letzten Ausgabe der Absolventenzeitung ist schon wieder eine geraume Zeit vergangen. Wenn wir auf unterschiedliche Weise immer wieder in Kontakt bleiben und von euch hören, freut uns das sehr.

Es ist schön, wenn wir trotz Pandemie Schule gut gestalten und gemeinsam viel schaffen können. Dazu trägt auch der Präsenzunterricht einen großen Teil bei. Leider können viele Projekte und Unternehmungen, die unseren Schulalltag normalerweise bewegt machen, nicht in gewohnter Weise umgesetzt werden.

Die Jugendlichen vermissen allgemein das unbeschwertere Leben. Für viele haben diese „interessanten“ Zeiten großteils aus Lockdown und Abstandsregeln bestanden. Das was ihnen situationsbedingt fehlt, wie soziale Kontakte in unbeschwerter Freiheit, lieb gewordene Gewohnheiten, auch mal etwas Verrücktes zu tun, all das wird es step by step wieder geben.

Durch die Pandemie haben wir wohl alle auch sehr viel gelernt. Was wir nun alle brauchen, sind Hausverstand, Rücksichtnahme, Gespräche, Bewegung, Lachen, Vertrauen und gegenseitiges Verständnis, das ergibt den „Booster“ der uns wieder gut tut. Leisten wir dazu einen Beitrag! Wir machen schulisch das Beste daraus und versuchen, so gut es uns möglich ist, für die Jugendlichen da zu sein!

Nachdem wir bereits wieder zum Ende des 1. Semesters angekommen sind, können wir auf ein volles Haus und viel Gutes zurückblicken. Mit den uns anvertrauten Schülerinnen schaffen wir

wieder viele Herausforderungen im Sinne unseres Leitbildes Mit- Für- und Voneinander.

Die 3. Klasse geht mit Ende März in ihr 3-monatiges Praktikum, wobei dieses auch einige Schülerinnen nach Irland führt. Mit Abschluss des 3. Jahrganges nehmen die Absolventinnen wieder eine Schatzkiste an Ausbildungen und Kompetenzen mit in ihr Leben.

Aufgrund der hohen Schülerzahl, ermöglichen uns das Land Steiermark gemeinsam mit dem Stift Vorau, dass wir ab kommendem Schulbeginn weitere Räume anmieten dürfen, diese werden soeben adaptiert. Auch die Lehr- und Wirtschaftsküche im Erdgeschoß wird einer Generalsanierung und somit einer Erweiterung unterzogen. Darauf freuen wir uns schon sehr. Somit möchten wir vorweg einen großen Dank an die Verantwortlichen des Landes und des Stiftes richten.

Zu Schulbeginn wechselten einige Kolleginnen in den wohlverdienten Ruhestand. Frau Ing. Josefina Handler und Dipl. Päd. Gertrude Zink. Sie haben die Schule in Vorau wesentlich mitgeprägt. Ihnen gilt großer Dank und Anerkennung für ihr Engagement und ihren wertvollen Beitrag zum Lebensraum Schule. Wir wünschen ihnen für ihren weiteren Lebensweg alles Gute. Ab diesem Schuljahr unterstützen drei neue LehrerInnen unser Pädagogenteam, Stefanie Reiterer, Sabine Sailer und Christian Lang, ihnen wünschen wir viel Freude am Lehrberuf und an der Arbeit mit den Jugendlichen.

Die schönste Zeit im Leben sind die kleinen Momente, in denen du spürst, du bist zur richtigen Zeit, am richtigen Ort.

Unbekannt

Ich bedanke mich beim gesamten Lehrer- und Bedienstetenteam für die Flexibilität und das Miteinander in diesen herausfordernden Zeiten.

Wir freuen uns immer wieder, von euch liebe AbsolventInnen zu hören,
alles Gute, bleibt's gesund,
in Verbundenheit,

FSDir. Monika Koller
mit dem gesamten Team

Gastkommentar

Bezirksbäuerin - Michaela Mauerhofer



Mein Name ist Michaela Mauerhofer und ich darf seit den Bäuerinnenwahlen im März 2021 das Amt der Bezirksbäuerin bekleiden und hoffe, dass ich die Arbeit meiner Vorgängerin Frau ÖKR Maria Haas in bewährter Weise fortsetzen werde.

Ich bin 48 Jahre alt und habe mit meinem Mann Johann zwei Töchter im Alter von 17 und 16 Jahren. Gemeinsam bewirtschaften wir in Wolfgrub, Gemeinde Greinbach, einen kombinierten Schweinezucht- und Mastbetrieb. Ich bin auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen, ich selbst habe aber keine Landwirtschaftliche Schule besucht. Erst nach der Geburt unserer zweiten Tochter machte ich in der FS Kirchberg/Walde den Facharbeiter für Land- und Forstwirtschaft nach. Vor etwa 10 Jahren besuchte ich den Zertifikatslehrgang des LFI Steiermark für die Ausbildung zur Seminarbäuerin. Als Seminarbäuerin ist man befähigt, Workshops in Schulen, Kochkurse oder andere Aktivitäten rund um Lebensmittel abzuhalten. In dieser Tätigkeit habe ich bereits großen Einblick in die Bäuerinnenarbeit nehmen können.

Als großen Schwerpunkt meiner Tätigkeit sehe ich die Förderung der Bäuerinnen hinsichtlich der beruflichen, sowie auch der persönlichen Aus- und Weiterbildung. Die Verbesserung der sozialen Lage und die gesundheitliche Situation der Bäuerinnen ist mir auch ein großes Anliegen.

Als Funktionärin pflege ich den Kontakt mit den Bäuerinnen und Bauern, aber ich bin auch Sprachrohr nach außen und versuche mit anderen Berufsgruppen und Vereinen zu netzwerken. Durch die mediale Präsenz wird der Konsument auf die großartigen Produkte unserer Betriebe aufmerksam. Wir BäuerInnen müssen der Gesellschaft unsere Arbeit näherbringen, damit unsere Produkte als wertvoll geschätzt werden.

Eine der größten Herausforderungen ist auch die Eingliederung der Jungbäuerinnen, damit die Bäuerinnen eine starke Gruppe in der Gesellschaft bleiben. Neben der Erhaltung der Traditionen ist es für die Weiterentwicklung und dem Fortbestehen der Betriebe notwendig, dass die Bäuerinnen und Bauern innovativ und ideenreich handeln.

Es gibt eine Gruppe von JungbäuerInnen, die im Sommer 2021 ein Manifest herausgebracht haben. BäuerIn sein ist COOL. Die interessierte Jugend bringt neue Ideen, neue Betriebszweige und schafft es, wieder zurück in den Vollerwerb zu gehen, vergisst jedoch nicht, Traditionen zu leben, die Pflege der Landwirtschaft und den Klimaschutz.



Bäuerin sein ist COOL, denn neben dem vielfältigen Arbeitsfeld der Bäuerinnen, sei es Stall-, Feld- oder Büroarbeit, kann sich die BäuerIn die Zeit selbst einteilen. Als Bäuerin ist es z.B. in der Erntezeit bzw. zu Fütterungszeiten notwendig, vor Ort zu sein, steht jedoch nichts Wesentliches an, kann ich mir den Tag frei einteilen. Auch die Betreuung von Kindern oder älteren Familienmitgliedern geht leichter, wenn man zur Arbeit nicht das Haus verlassen muss.

Bei uns im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld ist die Situation der Bäuerinnen regional unterschiedlich. Während es im Norden noch sehr viele Bäuerinnen im Vollerwerb gibt, sind im südlicheren Teil von Hartberg-Fürstenfeld viele Frauen nebenberuflich Bäuerin. Dennoch werden etwa $\frac{1}{4}$ der Betriebe von Frauen und etwa $\frac{1}{5}$ der Betriebe von Personengemeinschaften mit Frauenanteil geführt.

Die Bäuerinnen setzen sich für ihr Produkt ein und gerade die direktvermarktenden Betriebe, Buschenschankbetriebe oder Betriebe mit Urlaub am Bauernhof tragen oft die Handschrift der Frauen. In den letzten zwei Jahren erlebten diese Betriebe einen großen Aufschwung.

Als es anfangs der Pandemie zu Hamsterkäufen kam, man leere Regale in den Supermärkten vorfand, erinnerte sich die Bevölkerung, wo die Lebensmittel hergestellt werden. Nirgendwo gibt es bessere Qualität bei Lebensmittel, wie in Österreich, und durch unser facettenreiches Land, hat die österreichische Landwirtschaft auch viele Sparten und Produkte und somit auch eine hohe Eigenversorgungsquote.

Kaufe ich direkt beim Bauern ein, so legt das Lebensmittel keine weite Reise zurück und ist somit auch klimafit! Eine Reihe von Selbstbedienungsläden und Bauernautomaten wurden errichtet, und von der Bevölkerung gut angenommen. So kann man anonym und vor allem kontaktlos einkaufen.

Einige Betriebe gingen noch einen Schritt weiter, und machen seit Beginn der Pandemie Hauszustellungen, Versand von bäuerlichen Paketen bzw. man bestellt online und holt das Lebensmittelpaket in einer Abholstation ab.

Als im November 2020 die Gastronomiebetriebe für etwa ein halbes Jahr nicht öffnen durften und somit der Außer-Haus-Verzehr weg viel, gab es vor allem für die fleischproduzierenden Betriebe einen großen Preisverfall. Nicht alle landwirtschaftlichen Betriebe können direktvermarkten. Dank der Regierung

Österreichs und dem Land Steiermark konnten die betroffenen Bäuerinnen und Bauern einen finanziellen Verlustersatz in Anspruch nehmen.



Ein großer Wert wird auch auf die Weiterbildung unserer Bäuerinnen gelegt. Diese geschieht zum größten Teil über das LFI. Während der Coronakrise wurden viele Präsenzseminare und Veranstaltungen abgesagt. Einige Kurse wurden/werden nun auch online angeboten. z.B. die sogenannten Cookinare. Das sind Kochkurse, die man online besucht. Der Vortragende referiert und zeigt vor und zu Hause kochen die Kursteilnehmer live mit. Eine großartige Sache! Das LFI bietet aber auch Zertifikatslehrgänge für Bäuerinnen zur Ausbildung zu Seminarbäuerin, Schule am Bauernhof, Urlaub am Bauernhof, Direktvermarktung oder Green Care an. Mit diesen Ausbildungen haben BäuerInnen die Möglichkeit, einen Zuverdienst zum bestehenden Betrieb zu erwirtschaften. Für die bäuerliche Jugend sind die Facharbeiterkurse bzw. Meisterkurse eine Möglichkeit, sich beruflich weiterzubilden.

Durch die Coronakrise hat sich das Ansehen der Bäuerinnen und Bauern wesentlich verbessert. Es ist wichtig, dass wir den positiven Dialog mit der Bevölkerung fortsetzen und so zu Erhaltung der bäuerlichen Betriebe beitragen.

Es freut mich besonders, dass für die Jugendlichen in unserem Bezirk eine fundierte Ausbildung im landwirtschaftlichen Bereich, so auch in der Fachschule Vorau, angeboten wird.

Durch den Erwerb des Facharbeiterbriefes und die Ausbildungsvielfalt sind die Jugendlichen und auch die zukünftigen Bäuerinnen bestens für das Leben gerüstet.

Neu im Team der Fachschule Vorau

Sabine Sailer BEd. MA



Mein Name ist Sabine Sailer und ich unterstütze seit dem Schuljahr 2021/22 das großartige Team der FS Vorau tatkräftig. Ich freue mich auf meine neue Aufgabe, den vielfältigen Bildungsweg der SchülerInnen aktiv mitgestalten zu dürfen. Aufgewachsen auf einen Obstbaubetrieb, bin ich schon immer tief in der Landwirtschaft verwurzelt, das spiegelt sich auch in meinem eigenen Bildungsweg wider. Als Absolventin der FS St. Martin-Schloss Stein, habe ich im Anschluss an der höheren Lehranstalt

für Land- und Ernährungswirtschaft in Graz-Eggenberg maturiert und mich dann für das Studium der Ernährungspädagogik entschieden. Meine Erfahrungen in der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen habe ich im schulischen und im außerschulischen Bereich gesammelt. Da mir die Gesundheit, insbesondere jene von Kindern und Jugendlichen besonders am Herzen liegt, habe ich mich entschieden, den Masterlehrgang Gesundheitsförderung und Gesundheitspädagogik berufsbegleitend zu absolvieren und diesen im März 2021 auch erfolgreich mit der Masterprüfung abgeschlossen. Als Pädagogin steht für mich nicht nur die Vermittlung von Wissen im Vordergrund, auch die Herzensbildung ist mir ein besonderes Anliegen.

Ich wohne mit meinem Lebensgefährten und meinen 2 Kindern, Johanna und Simon auf einem Milchviehbetrieb in Hartberg. In meiner Freizeit lese ich sehr gerne spannende Romane oder ich bin sehr gerne in der Natur unterwegs.

In diesem Sinne: Voller Elan ins neue Schuljahr!

Christian Lang



Mein Name ist Christian Lang und ich bin seit September 2021 Lehrer an der FS Vorau. Ich darf die Theoriefächer Politische Bildung, Informatik und Mathematik, sowie den Praxisgegenstand Alternativ unterrichten. Durch meine ruhige und dennoch aufgeschlossene Art versuche ich den Unterricht interessant zu gestalten. Vor allem das kreative und handwerkliche gestalten von diversen Werkstücken macht nicht nur mir, sondern

auch den Schülerinnen großen Spaß. So wurden beispielsweise wunderschöne Steinbilder der 1. Klasse gestaltet. Aufgewachsen bzw. wohnhaft bin ich in Eichberg, wo mein Vater eine eigene Tischlerei betreibt. Bereits im Kindesalter wurde meine Liebe zu Holz und dessen vielseitigem Verwendungszweck geweckt, welches ich nun den Mädchen weitergeben möchte. Nach der Matura an der HTL Mödling (Abteilung Innenraumgestaltung und Möbelbau) hat es mich auf die BOKU verschlagen. Neben meiner Studienzzeit in Wien habe ich als Erzieher am Campus der HTL Mödling gearbeitet, wo ich für 20 – 30 Jungen verantwortlich war. Durch diese Tätigkeit konnte ich bereits einige Erfahrungen sammeln, welche mir nun zugutekommen.

Ich freue mich auf die kommenden Schuljahre und bin sehr froh, dass ich ein Teammitglied der FS Vorau bin.

Stefanie Reiterer BEd.



Über zwanzig Jahre ist es mittlerweile her, dass ich die Fachschule in Vorau besuchen durfte. Damals, im Zimmer 5, lernte ich Freunde fürs Leben kennen. Wir lachten, lernten und überlegten wie unsere Zukunft ausschauen könnte. Mein Weg führte mich nach der 9. Schulstufe nach Birkfeld wo ich in der Bäckerei Felber eine Lehre als Bäckerin und Konditorin absolvierte. Nach meinen Lehrabschlüssen blieb ich weitere vier Jahre im Betrieb als Bäckerin tätig. Während meiner Arbeit absolvierte ich am BFI Weiz die Berufsreifeprüfung. Mein Hauptfach „Ernährungslehre“ schloss ich an der HLW Schrödinger ab. Dies war auch der Anstoß um Ernährungspädagogin auf der Pädagogischen Hochschule zu studieren. Das Studium hat mir die Möglichkeit gezeigt, mein Wissen und Können an die Schüler und Schülerinnen weiter zu geben. Im 5. Semester habe ich die Möglichkeit ein Auslandsstudium

zu absolvieren genutzt. Gemeinsam mit einer Studienkollegin waren wir in Oslo, Norwegen. Wir legten jeden Tag über 1 Stunde Fahrzeit in eine Richtung zurück, um nach Lilleström, unserer Universität, zu gelangen. In dieser Zeit habe ich sehr viele neue Erfahrungen sammeln dürfen und bin auch noch weiterhin mit einigen Zimmerkolleginnen in Kontakt.

Nach meiner Studienzeit in Graz zog es mich wieder in meine Heimat nach Waisenegg zurück. Da zu der Zeit keine passende Stelle frei war, begann ich wieder in der „alten“ Firma zu arbeiten. Nachdem auch diese ausgebaut hatte, bekam ich die Möglichkeit in der Schokoladenproduktion mitzuhelfen. Ich produzierte Schokoladentafeln und organisierte Führungen durch die Produktion.

2012 lernte ich meinen Mann kennen. Zwei Jahre später wurde unsere Tochter und 2016 unser Sohn geboren.

Wir kauften uns ein Haus in Waisenegg wo wir auch heute noch mit unseren Hühnern und Katzen leben. Die letzten zwei Jahre durfte ich als Schulassistentin zwei Kinder in der Schule unterstützen.

Im heurigen Schuljahr bekam ich die Möglichkeit, meinen Traum zu unterrichten, endlich in die Tat umzusetzen. Ich war überwältigt, mit welcher Freude ich ins Team aufgenommen worden bin und freue mich schon auf eine aufregende Zeit in der Fachschule Vorau.

Helga Kernbauer



Es freut mich, seit Februar 2021, ein Teil der Bediensteten der Fachschule Vorau zu sein.

Das Haus war mir durch den Schulbesuch meiner Tochter und Enkeltochter vertraut.

Geboren und aufgewachsen in Vorau bin ich sehr dankbar in unmittelbarer Nähe arbeiten zu können.

Meine Freizeit verbringe ich gerne in meinem Garten. Diese, für mich beruhigende Arbeit, lässt mich in ihrer Vielfalt entspannen und zur Ruhe kommen.

Ich bin dankbar ein Teil des Teams der Fachschule Vorau zu sein.

Das wohlriechende Veilchen - (Viola odorata)

von Kräuterpädagogin Ing. Doris Feldhofer

Die ersten drei Veilchenblüten des Jahres sollte man unbedingt aufessen, denn ein alter Volksglaube versichert, dass man dadurch ein Jahr lang wirkungsvoll gegen Fieber jeder Art geschützt ist. Außerdem soll es noch Glück bringen.

Auch Sebastian Kneipp hielt viel von dem Veilchen, bei Husten, Lungenleiden, bei Atemnot und Kopfweh, bei Halsentzündung, aber auch bei Gicht im Großzehbereich. Bei Kindern können Veilchenblüten, vielleicht vermischt mit Marmelade auch die Nerven beruhigen.

Die frischen Veilchenblüten und auch die Veilchenblätter kann man in allen Suppen als Dekoration, statt dem Schnittlauch, verwenden. Auch in Cremesuppen oder zum Frittatenteig, Spätzleteig, Semmelknödelteig, Germteig.... sind sie super zu verwenden. Probiert es einfach einmal aus.

Ich trockne im Frühling Blüten und Blätter. Sie sind bei mir ein Bestandteil des Husten- und des Frühlingsentschlackungstees, wo sie nicht nur ihre Wirkung zeigen, sondern auch blaue Farbzente setzen.

Kandierte Veilchen

1 Handvoll frischer Veilchenblüten
1 Eiklar
50 g Feinkristallzucker

Zubereitung:

Saubere, ungewaschene, also frisch gepflückte Blüten mit leicht angeschlagenem Eiklar bestreichen oder in Eiklar tauchen und dann mit Feinkristallzucker von allen Seiten bestreuen. Gut trocknen lassen, dann sind sie lange haltbar.



Blütezeit	März bis April
Sammelzeit	März bis April
Inhaltsstoffe	Glykosid, Saponine, Vitamine, Mineralstoffe, Bitterstoffe, Odoratin, Farbstoff Cyamin
Eigenschaften	Blutdrucksenkend, schleimlösend, blutreinigend

Husten-Honig mit Frühlingsblumen

Veilchen, Primeln, Gänseblümchen, Huflattich, Himmelschlüssel, Spitzwegerich, Fichten- oder Tannensprossen, Honig nach Bedarf

Zubereitung:

Die frischen Pflanzen mit einem Messer grob schneiden und in ein Schraubglas füllen, Honig einfüllen, bis die Kräuter gut abgedeckt sind. An einem hellen, warmen Ort gut ausziehen lassen. Täglich umrühren oder das Glas für einige Minuten auf den Kopf stellen. Nach 4 bis 6 Wochen im Wasserbad erwärmen und abseihen. Im Dunklen lagern.

Der Hustenhonig kann nicht nur als Hausmittel sondern auch als Brotaufstrich verwendet werden.

Auf diese Weise kann man auch Sommerkräuter ansetzen, wie z. B. Eibischblüten, Thymianblüten, Königskerze, Malven,...

Rezept aus der Schulküche

Grün-weißes Schichttörtchen



Zutaten:

1 Becher Zucker
5 Stk. Eier
2 Becher Mehl
Vanillezucker
½ Packerl Backpulver
250 g Cremespinat
1/8 l Öl

Creme:

500 g Frischkäse natur
250 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Die ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren, Cremespinat und Öl abwechselnd einrühren. Mehl mit Backpulver versieben und vorsichtig unterheben. Bei 180°C Heißluft für ca. 25 min backen. Aus dem Teig Kreise ausstechen, die Teigreste zerbröseln (Deko). Danach abwechselnd mit der Frischkäse-Schoko-Creme füllen. Mit der Creme abschließen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Creme:

Weißer Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Frischkäse vermischen und die geschmolzene Schokolade einrühren.

Dipl. Päd. Gabriele Trummer-Faist BEd.

10 Jahre Grüne Küche

In Kooperation mit Styria vitalis kocht die Fachschule Voralpe bereits 10 Jahre nach den Vorgaben der Grünen Küche, sowohl in der Schule als auch im Jugendhotel.

Die Auszeichnung nahm Direktorin Monika Koller mit der verantwortlichen Lehrerin Theres Reitbauer von Sura Dreier von Styria vitalis entgegen.

Grüne Küche bedeutet vollwertige und vegetarische Speisen bzw. Menüs werden mit regionalen und saisonalen Zutaten hergestellt und kreativ kombiniert. Es werden täglich qualitativ hochwertige Speisen ohne Fertigprodukte frisch und mit viel Hingabe und Liebe kreiert. Ständige Schulungen und Weiterbildungen ermöglichen

immer den aktuellen Stand und diesen umzusetzen und am Rad der Zeit zu sein ist eine Aufgabe, der sich die Fachschule Voralpe gerne stellt.



Junior Firma - 2.Klasse



Geschäftsführung:

Elisa Hainzl und Patricia Weberhofer



Team:

Gesamte 2. Klasse

Am 12.11.2021 gründete die 2. Klasse der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Vorau, die Junior Firma „Vorauer Kraft“. Wir starteten in Kooperation mit dem Joglland-Bauernladen in Vorau unsere Geschäftslaufbahn.

Nach Anfangsschwierigkeiten und Konfliktbewältigungen, stellten wir auf 3 Schienen Produkte her. Es zeigte sich schon nach den ersten Wochen ein großes Interesse an unseren Produkten.



Auch im Schulhaus weckten wir bei den LehrerInnen und SchülerInnen ein großes Interesse an unseren Produkten.

Mit vollem Elan und Motivation beginnen die Arbeitstage in der Backstube. Unsere verschiedenen Brote und Weckerl werden jeden Donnerstag, früh morgens, frisch hergestellt.

Wir bekamen auch durch unsere LehrerInnen tatkräftige Unterstützung, wofür wir sehr dankbar sind.



Unsere ersten Produkte:

- Kürbiskernwalnussbrot
- Käsestangerl mit Brennesselsamen
- Mohnkipferl
- Nusskipferl

Sortiment Erweiterung:

- verschiedenen Teesorten
- Lippenbalsam
- diversen Kräutersalzmischungen



Vorauer Kraft

g'sund & lecker

© Junior Firma

HEUHERZ - ein duftendes Geschenk

Material:

- Feines Heu (Grummet, feines Heu vom 2. Schnitt)
- Wickeldraht, 0,3 mm in Silber oder Gold
- Klebepistole oder Stecknadeln zum Befestigen der Bänder
- Naturmaterialien, Rosen oder andere Blumen nach Saison



Anleitung - so wird's gemacht:

Für unser Heuherz werden zwei einzelne Heubüschel in Tropfenform zu einem Herz gebunden. Efeu, Bänder und Blumen nach Lust und Laune sowie nach Anlass und Jahreszeit verzieren, beispielsweise eine Rose als Mittelpunkt mit Efeu und Band sehen als Verzierung besonders hübsch aus.

1. Das Heu über Nacht draußen stehen lassen, dadurch wird es zäh und lässt sich leichter verarbeiten.
2. Zuerst zwei Heubüschel zu Tropfen formen: Dazu einen Strang nehmen, der zwischen Daumen und Zeigefinger Platz hat, glattstreichen und in der Mitte umbiegen. Die Enden zusammenfassen und zu einem Tropfen formen.
3. Den Tropfen mit dem Draht unregelmäßig umwickeln, damit dieser fest zusammenhält. Den Tropfen drehen und dabei abstehende Halme glätten. Den Draht abschneiden, verwirbeln und ins Heu stecken.
4. Den Vorgang mit einem zweiten Strang wiederholen, dabei darauf achten, dass beide Tropfen gleich groß sind. Beim zweiten Tropfen den Draht weiterlaufen lassen.
5. Beide Tropfen zu einem Herz zusammenfügen und beide nochmals fest umwickeln.
6. Blumen und Naturmaterialien zuschneiden und auf das Heuherz stecken (Heftnadel) oder kleben. Ebenfalls die vorbereiteten Bänder und andere Dekorationsmaterialien
7. Will man das Herz an einem Stecken befestigen, wickelt man den Stab beim Zusammenbinden der beiden Tropfen zum Herz schon mit ein.

Viel Freude beim Ausprobieren!
Sabine Sailer BEd. MA

Absolventenverein sponserte Defibrillator



In Vertretung des Absolventenvereines übergaben Ing. Maria Krausler und Christine Sobl an die Fachschule Vorau einen Defibrillator, welchen Dir. Monika Koller sowie die Personalvertreterinnen Theres Reitbauer und Karoline Kolb dankend entgegennahmen. Dieser soll sowohl für ungeübte Laien und geübte

Ersthelfer gleichermaßen allen zur Verfügung stehen. Er wird in der Eingangshalle der Schule platziert und im Außenbereich wird auf diesen durch einen Aufkleber hingewiesen. Ein großes Danke an den Absolventenverein für diese für den Ernstfall mitunter lebensrettende Anschaffung.

Kinderbetreuerinnen erleben Pädagogik im Wald



Die angehenden Kinderbetreuerinnen der Fachschule Vorau haben durch Herrn Franz Schützenhöfer einen guten Einblick in die Waldpädagogik bekommen. Gemeinsam mit ihrer Lehrerin Frau Gabriele Trummer-Faist erkundeten sie das Areal rund um das Stift Vorau. Dieses bietet sich für diese Art den Wald zu erleben bestens an und ließ die Jugendlichen eine besondere Verbindung und ein Verständnis für den Wald als Lebens- und Lernraum erkunden.

Was kann man mit Kindern im Wald erleben, was ihnen erzählen, wahrnehmen und ausprobieren lassen und wofür kann man sie motivieren? All das und noch mehr beinhaltet die Waldpädagogik, ein kleiner Teil davon wurde an einem Nachmittag umgesetzt. Es war ein Erlebnis für alle Beteiligten.

Pensionierungen



Voller Geschichten, voller Hoffnungen und Ideen war das Schulleben - und ihr ward mitten drinn.

Wir möchten uns bei unseren Kolleginnen, Dipl. Päd. Gertrude Zink und Ing. Josefine Handler für rund 40 Jahre gemeine Arbeit im Team der Fachschule Vorau besonders bedanken.

Sie haben das Schulleben durch ihr besonderes Engagement mitgeprägt und ihren ganz individuellen Fingerabdruck hinterlassen. Wir danken für die schöne und lustige Zeit, für Freundschaft und Wegbegleitung. Ihr Einfühlungsvermögen, ihre Wertschätzung und ihr ganz persönlicher Einsatz, mit dem sie Jugendliche begleitet und für das Leben fit gemacht haben, wird uns in schöner Erinnerung bleiben. Wir danken, dass wir gemeinsam Schule gestalten durften.

Möget ihr in eurem Herzen die Erinnerung an jeden reichen Tag eures Lebens immer bewahren.

Für die Zukunft wünschen wir euch alles erdenklich Gute, genügend Zeit für das was für euch wichtig und wertvoll ist.

In Verbundenheit FSDir. Monika Koller mit dem KollegInnenteam



GEHE DEINEN WEG RUHIG
INMITTEN VON LÄRM UND
HAST, UND WISSE,
WELCHEN FRIEDEN DIE
STILLE SCHENKEN MAG.



Endlich bist du da!

Anton hat am 31.01.2022 um 20:21 Uhr das Licht der Welt erblickt, ist 3150 Gramm schwer und 54 cm groß. Seine Eltern sind Sabrina und Christian Pötz.



Hallo ich bin da!

Mein Name ist Sophia Hofer. Ich bin am 18.10.2021 auf die Welt gekommen, bin 2910 g schwer und 47 cm groß.

Meine stolzen Eltern sind Patrizia Hofer und Thomas Notter.



Beitrittserklärung zum AbsolventInnenverein

Ich besuchte ...

... die 1. Klasse im Schuljahr: _____ / _____

... die 2. Klasse im Schuljahr: _____ / _____

... die 3. Klasse im Schuljahr: _____ / _____

... die einj. ländl. HHS im Schuljahr: _____ / _____

... Berufsschule, Fachschule, etc. im Schuljahr: _____ / _____

Persönliche Daten:

Name (ledig):

Name (verheiratet):

Wohnadresse:

Telefon:

Email:

Unterschrift:

Achtung!!

Wir ersuchen euch ab sofort bei der Überweisung des Mitgliedsbeitrages beim „Verwendungszweck“ unbedingt Vor- und Zuname, sowie die vollständige Wohnadresse einzutragen. Insbesondere wenn die Überweisung von jemand anderem z.B. Partner in Auftrag gegeben wird. Somit ist eine rasche und genaue Zuordnung der Einzahlung unsererseits möglich. Wir bedanken uns für eure Unterstützung!

In eigener Sache!

Das Team des AbsolventInnenvereins ist stets bemüht, euch liebe LeserInnen der Absolventenzeitung, über aktuelle Geschehnisse aus dem Schulalltag als auch über Ereignisse von den AbsolventInnen durch diese Zeitung zu informieren. Wir sind immer wieder sehr dankbar für die Unterstützung und Übermittlung der Artikel für die Absolventenportraits als auch der Fotos von Hochzeiten, Geburten oder anderen Ereignissen. Es ist für uns alle sehr interessant, wie sich das Leben der AbsolventInnen nach der FS-Vorau entwickelt hat, welche Meilensteine zu bewältigen waren beziehungsweise welche freudigen Ereignisse sich in den Lebensweg eingefügt haben und wie die Zeit in der FS-Vorau jeden einzelnen geprägt hat.

Wir freuen uns jederzeit über Rückmeldungen, seien es Wünsche, Beschwerden oder Anregungen, bezüglich der Absolventenzeitung, Vorschläge für den Absolventenausflug oder das bereits traditionelle Schätzspiel beim Schulfest. Jeder, der uns etwas mitteilen will, kann dies unter 0664 / 501 66 05 (Maria Krausler) oder auch unter **av.fs-vorau@gmx.at** machen.



Ein großes Dankeschön an alle Beitragsverfasser und die im Hintergrund Mitwirkenden, die sich die Zeit genommen haben, uns zu unterstützen beziehungsweise es uns ermöglicht haben diese Zeitung mit interessanten Beiträgen zu füllen und zu gestalten.

Datenschutz:

„Als Mitglied vom Verein verwalten wir deinen Namen, deine Adresse und deine Mail-Adresse. Damit erhältst du unsere Absolventenzeitung und diverse Einladungen bzw. Aussendungen. Wir verwenden deine Daten ausschließlich für diese Informationssendungen und geben Sie keinesfalls an Dritte weiter. Selbstverständlich kannst du die Zustimmung zu diesen Informationssendungen jederzeit widerrufen.“



Zukunftswerkstatt Fachschule Vorau



Schulinformation

gegen tel. Vereinbarung:

Tel.: 03337/2319 und unter

www.fs-vorau.at



Neugierig auf unsere Schule?

Informiere dich über unser vielseitiges
Bildungsangebot!



Wo Schule zum Erlebnis wird!



WIR SIND AUCH BEI
FACEBOOK & INSTAGRAM

