

Zeitung des Absolventenvereines

54. Ausgabe | Juni 2021



**Wer seinen eigenen Weg geht,
dem wachsen Flügel.**



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort



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 • Druck: Spitzer Grafikwerkstatt, www.spitzer-grafik.at



Follow us on
Instagram
#fsvorau



www.facebook.com/absolventenverein.fsvorau



Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen,

auch ein ungewöhnliches Jahr geht schnell vorbei. Das Lernen und der Unterricht haben SchülerInnen sowie LehrerInnen besonders gefordert und waren sehr intensiv.

Alles was neu und anders ist, lässt uns in einer besonderen Weise wachsen und uns weiterentwickeln. Somit denke ich, dass dennoch jede Schülerin und jeder Schüler sehr viel von diesem Schuljahr mitnehmen konnte.

Das Wort Distanz hat uns alle sehr geprägt und ein anderes Sozialverhalten an den Tag gelegt. Das Abstandhalten war für alle Beteiligten eine sehr große Herausforderung. Denn dabei haben wir wahrgenommen, was uns abgegangen ist und was tatsächlich wichtig im und für unser Leben ist.

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

Wir hoffen, dass die Zukunft bzgl. Corona wieder sozialer werden wird.

Ich danke allen SchülerInnen, LehrerInnen und Bediensteten, dass wir diesen Weg so gut miteinander gehen konnten.

Die Schülerinnen der 3. Klasse konnten ihr 3-monatiges Praktikum trotz der gegebenen Umstände gut absolvieren und viele Erfahrungen aus diesem Hineinschnuppern in unterschiedliche Bereiche mitnehmen.

Wir sind allen Betrieben sehr dankbar, dass sie so unkompliziert und selbstverständlich den

Jugendlichen die Möglichkeit gegeben haben, Erfahrungen zu sammeln, sich zu orientieren und dort oder da auch einen Beitrag zur Weichenstellung geleistet haben.

Nun geht es für die zukünftigen AbsolventInnen in das Berufsleben oder in eine weiterführende Ausbildung, je nach Interesse und Ziel.

Einige haben sich auch für das 4. Ausbildungsjahr an der Fachschule entschieden, sie sind dann zehn Monate in einem Betriebspraktikum und können anschließend die LAP in unterschiedlichen Bereichen ablegen.

Wir wünschen ihnen einen guten Abschluss der Fachschule sowie der Zusatzausbildungen, für die sie sich entschieden haben.

Ich wünsche allen AbsolventInnen unserer Schule und allen LeserInnen für den weiteren Lebensweg alles erdenklich Gute, viel Glück und dass die vielen leeren Seiten des Zukunftsbuches gut gestaltet und gefüllt werden können.

**Nimm deine Träume als Antrieb,
deine Wünsche als Wegweiser
und folge immer dem kleinen Kompass
in deinem Herzen.**

Viel Glück und Gottes Segen auf eurem Lebensweg,

in Verbundenheit,
FSDir. Monika Koller



Bürgermeister Patriz Rechberger

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen !

Als Bürgermeister der Marktgemeinde Vornau freue ich mich, einige Gedanken im Vorwort der Absolventenzeitschrift des Absolventenvereines der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft in Vornau wiederzugeben.

Im Jahr 1924 wurde diese Schule gegründet und vorerst Kurse für Frauen aus den ländlichen Regionen angeboten. Ab dem Jahr 1962 wurde es dann eine bäuerliche Berufsschule.

Als Bürgermeister freue ich mich, dass gerade in der heutigen Zeit das Schul- und Ausbildungsangebot massiv weiterentwickelt und ausgebaut wurde und als eine wichtige und unverzichtbare Bildungseinrichtung im Joglland und darüber hinaus darstellt.

Zu Beginn eines jeden Schuljahres ist es bestimmt sowohl für die Beschäftigten (Pädagoginnen, Verwaltung...) als auch für die Schülerinnen eine spannende Ein- und Angewöhnungsphase. Doch wenn man dies als außenstehender so betrachtet und mitverfolgt, ist diese Kennlernphase rasch vorbei und ein geregelter Schultag kehrt ein. Der Ruf und die Qualität einer Schule - ob gut oder schlecht - hängen immer von den handelnden Personen ab. Den guten Ruf unserer Schule verdanken wir in erster Linie der Leitung, Frau Direktor Dipl. Päd. Monika Koller und ihren hochqualifizierten Pädagoginnen, die stets bemüht sind, einen möglichst hohen Bildungsstand für ihre SchülerInnen zu bieten.

In der Schule wird neben einer umfangreichen und vielfältigen Ausbildung auch auf die Gemeinschaft, das Brauchtum und auf praxisnahe Arbeitsabläufe Wert gelegt.

Gerade in diesem Alter ist es oft wichtig, jungen Menschen eine Handhabe zu geben, jungen Leuten Richtungen und Wege aufzuzeigen, die für ein späteres, erfolgreiches Leben von Bedeutung sein können.

In diesen Schuljahren wachsen die jungen Damen zu Persönlichkeiten heran und werden mit Ausbildungsmöglichkeiten konfrontiert, mit denen sie vorher vielleicht nicht gerechnet hätten.



Hier ist der praktische Unterricht von besonderer Bedeutung. Konfuzius sagt: Ich HÖRE und vergesse, ich SEHE und erinnere, ich TUE und verstehe.

So möchte ich abschließend Danke sagen. Mein Dank gilt dem Land Steiermark für die finanziellen Mittel und dem Chorherrenstift Vornau für die Möglichkeit, dass in ihren Räumlichkeiten der Schulbetrieb stattfinden kann. Danke bei der Leitung, Dir, Dipl. Päd. Monika Koller und ihrem Team. Ein herzliches Danke aber auch bei den Eltern - für ihr Vertrauen in diese Schule und dass die Möglichkeit den Jugendlichen gegeben wird, gerade diese Schule zu besuchen. Aber auch den neuen Absolventinnen möchte ich Danke sagen für den Besuch dieser Schule und ihnen eines auf den Weg mitgeben. Wohin euer Weg auch geht - vergesst nie wo eure Wurzeln sind, durch wen und wo euer Grundstein gelegt wurde und wenn es euch einmal nicht so gut geht, wohin ihr euch wenden könnt. Und abschließend noch ein Tipp von mir: Hört niemals auf zu lernen, denn wie heißt es: Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er ist.

Es grüßt herzlich

Bgm. Patriz Rechberger

Bürofachkräfte am WIFI erfolgreich ausgebildet



Jene 20 Schülerinnen des 3. Jahrganges der Fachschule Voralpe, die die Ausbildung zur Bürofachkraft im medizinischen Bereich in Kooperation mit dem WIFI Steiermark absolvierten, meisterten die Abschlussprüfung mit Bravour. Von lateinischen Begriffen und Zusammenhängen im Bereich der Anatomie über den entsprechenden Schriftverkehr im EDV Bereich und der Büroorganisation bis zu Selbst- und Terminmanagement reichen die Inhalte. Die Bürofachkräfte finden bei Ärzten, in Krankenhäusern und

unterschiedlichen Büros Anstellung. Viele von den Jugendlichen absolvieren zusätzlich die Ausbildung zur Office Assistentin, bzw. die Lehrabschlussprüfung zur Betriebsdienstleistungskauffrau und Bürokauffrau. Ihr organisatorisches Know How wird ihnen in ihrem Berufsleben sehr zugutekommen. Auch für die Ausbildungen im Sozialbereich ist diese Büroausbildung ein wichtiger Puzzleteil um eine leitende Funktion im Bereich Gesundheit und Soziales anstreben zu können.



Kindernotfälle einfach erklärt...

Notfälle jeglicher Art sind für die meisten Personen an sich schon stressig genug, ist jedoch ein Kind davon betroffen, ist die Situation nochmals um einiges anders.

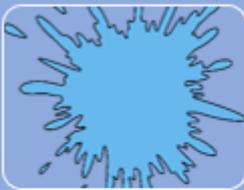
Egal um welchen Notfall es sich handelt, einer der wichtigsten Grundsätze lautet: Ruhe bewahren und den Notruf wählen!

Gerade in den warmen Monaten des Jahres gibt es einige Gefahren für unsere Kleinsten. Sei es der Badeunfall, eine allerg. Reaktion oder ein Hitznotfall....

Um für diese Situationen gerüstet zu sein, empfiehlt es sich regelmäßig Kurse zu besuchen, denn mit dem regelmäßigen Üben bekommt man ein gewisses Maß an Erfahrung und gerade diese Erfahrung hilft uns einen kühlen Kopf zu bewahren.



Badeunfall



- Kind aus dem Wasser ziehen
- Notruf
- Notfallcheck (Bewusstsein & Atmung kontrollieren)
 - bewusstlos- stabile Seitenlage
 - keine normale Atmung - 5 Beatmungen, dann 30 Herzdruckmassagen und 2 Beatmungen
- ab 1. Lebensjahr kann der Defibrillator eingesetzt werden



Kinder permanent beaufsichtigen (auch mit Schwimmhilfen)
gefährliche Wasserstellen einzäunen

Allergische Reaktion



- bei Atemnot oder allerg. Reaktion den Notruf wählen
- Kind zum tiefen, langsamen Atmen anleiten
- betroffene Stelle kühlen z.B.: Eis

Sonnenstich



- Betroffene in den Schatten bringen
- Kalte Umschläge zum Kühlen auflegen
- Oberkörper hoch lagern
- etwas zu trinken geben (nichts Süßes oder Heißes)
- bei Zustandsverschlechterung Notruf wählen



- Kopfbedeckung aufsetzen die Kopf und Nacken schützt
- leichte, luftdurchlässige Kleidung wählen
- nicht zu warm anziehen
- Kinder nicht in der Sonne schlafen lassen
- auf ausreichende Trinkmenge achten

Ernährungshandwerk in der Fachschule Vorau erleben – Lebensmittel begreifen!

In der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft wird auf gesunde und abwechslungsreiche Ernährung und deren Umsetzung in der Küche großer Wert gelegt. Die SchülerInnen sollen eine Vorstellung bekommen, wo die Lebensmittel herkommen und ganz selbstverständlich nach regionalen Produkten greifen.

Neben klimafreundlichem Kochen beschäftigen sich die Schülerinnen auch mit unterschiedlichen Berufen, die mit Ernährung zu tun haben und bekommen Einblick in diese Bereiche. Sie sollen Freude, Begeisterung und Leidenschaft für diese „Handwerkskunst“ entwickeln.

Die Verbindung von Theorie und Praxis lässt gute Vernetzungen zu und bietet somit einen hohen Mehrwert für den sehr bedeutenden Ernährungsbereich. Im Unterricht wird dabei auch auf sensorische Fähigkeiten großer Wert gelegt. Die wertvollen regionalen und saisonalen Lebensmittel werden mit allen Sinnen erlebt. Durch die Ausbildung an der Fachschule tun sich für die Schülerinnen auch im Ernährungs- und Gesundheitsbereich interessante Berufsfelder auf.



Kräuterschätze - Die Vogelmiere (*Stellaria media*) von Kräuterpädagogin Ing. Doris Feldhofer

Die Vogelmiere oder bekannter als Hühnerdarm, ist für viele ein ungeliebtes Unkraut im Garten, für mich ist es mein Lieblingskraut. Es schmeckt jung nach süßen Erbsen oder jungem Mais. Im Frühling ist sie bald zu finden und kann auf ein Butterbrot oder als junges Grün in Semmelknödel, Frittaten, Spätzle... unsere Ernährung bereichern. Sie ist im Garten auch eine Zeigerpflanze und zeigt einen guten, nährstoffreichen Boden an.

Auch Vögel wissen, warum sie Vogelmieren lieben. 150 g frische Vogelmiere deckt den Tagesbedarf an Eisen, Kalium und Vitamin C.

Ich schätze die Vogelmiere als Heilkraut für die Lunge und für die Haut. Für die Lunge ist sie schleimlösend, beruhigt, stillt den Husten, reinigt die Lunge und das Blut. Für die Haut wirkt sie ebenfalls beruhigend, entzündungshemmend, kann auch bei Schuppenflechte und Ekzemen oder anderen Hautirritationen eingesetzt werden, vor allem in Kombination mit dem Ackerstiefmütterchen.



Blütezeit	März bis November
Sammelzeit	Frühling, nur junge Pflanzen, wird sonst fasrig
Inhaltsstoffe	Saponine, Vitamin A, B1, B2, B3, C, Mineralstoffe, vor allem Kalium, Calcium Magnesium, Eisen, Selen, Flavonoide, Kieselsäure, Gerbstoffe, ätherisches Öl, Mikronährstoffe
Eigenschaften	Hustenstillend, harntreibend, heilend, schleimlösend, auflösend, antiviral



Vogelmierensuppe:

2-4 Kartoffel schälen, würfeln und in **1 l Suppe** weich kochen **3 Handvoll Vogelmieren** dazugeben und kurz aufkochen lassen. – Fein pürieren und mit **Knoblauch, Pfeffer...** abschmecken und mit **1/8 l Schlagobers** verfeinern. Falls die Vogelmiere faserig ist, durch ein Sieb streichen. Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln servieren.



Vogelmierensalbe:

¼ l **Olivenöl** mit klein geschnittener **Vogelmiere** kurz aufkochen. Die Vogelmiere soll vom Öl bedeckt sein. 24 h stehen lassen, erwärmen und durch ein Tuch abseihen.

25 g Bienenwachs, (Wachslinsen – Apotheke oder Bienenwachs vom Imker) in dem erwärmten Öl auflösen und abfüllen.

Diese Creme wirkt bei Rheuma, Gicht, Neurodermitis, Kindereczemen, juckenden Ausschlägen, Geschwüren, Akne, stärkt die Augenkraft und hilft bei der Wundheilung.



Grüne Semmeln:

2 Handvoll Vogelmierenkraut
500 ml Buttermilch
50 g Butter
650 g Dinkelmehl
1 P Trockengerm
1 TI Salz
½ TI Zucker

Vogelmiere waschen, säubern, abtropfen lassen, grob hacken in die Buttermilch geben und pürieren
Butter zerlassen
trockene Zutaten in eine Schüssel geben, mit nassen vermischen zu einem glatten Teig verkneten. Gut kneten lassen. Gehen lassen
20 Semmeln formen, gehen lassen und bei 200° C 20 min. goldbraun backen.



Vogelmiere – Bärlauch – Knödel:

250 g Knödelbrot
180 ml Milch
50 g Butter
500 g Wildkräuter (Vogelmiere, Brennnessel)
300 g Bärlauch (oder 2 Knoblauchzehen)
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
Mehl nach Bedarf

Butter erwärmen, Milch dazugeben und über das Knödelbrot (salzen, würzen) leeren, rasten lassen. Wildkräuter dämpfen, abseihen, ausdrücken und sehr fein schneiden. Bärlauch ebenfalls sehr klein schneiden. Beides mit dem Knödelbrot und den Eiern vermengen. Bei Bedarf Mehl dazugeben, aus dem Teig Knödel formen und im Salzwasser leicht kochen lassen. Je nach Größe 10 bis 15 Minuten. Mit Salat schmecken die Knödel köstlich. Guten Appetit!

Handwerkliches Geschick im praktischen Unterricht

„Die Zukunft des Landes ist weiblich“. Mit einem eigenen Schwerpunkt „Frauen“ wurde im Masterplan des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft ein Konzept vorgelegt, um die Zukunft von Frauen im ländlichen Raum perspektivisch attraktiver zu gestalten. Das moderne Frauenbild soll dabei den Fokus besonders auf die Vereinbarkeit von Familie und Beruf fördern. Einerseits Familie mit all seinen Facetten wie der Kinderbetreuung, andererseits beruflich ein breites Spektrum an qualifizierten Arbeitsplätzen und Möglichkeiten auch in klassischen, männlichen Handwerks-Berufen zu bekommen.



Dies haben wir zum Anlass genommen, unser Portfolio im praktischen Unterricht zu erweitern. Seit diesem Schuljahr lehren wir im praktischen Unterricht Auszüge Technischen Werkens. Schwerpunkte sind dabei in der Materialkunde der Werkstoff Holz und dementsprechende Werkzeugkunde. In der Werkzeugkunde ist das Ziel, die fachgerechte Anwendung verschiedener Handwerkzeuge zu erlernen, diese zu benennen als auch erklären zu können.



Also wundert euch nicht, wenn in unserem wunderschönen Haus neben den alltäglichen Geräuschen von klappernden Töpfen und Pfannen, dampfenden Bügeleisen oder ratternden Nähmaschinen, nun auch Töne des Sägens, Schleifens, Bohrens oder Hämmerns zu hören sind.

Hier noch ein paar Eindrücke einiger Werkstücke, auf die unsere jungen Damen wahrlich stolz sein können.

Bernjamin Eichiner BEd.



Regionalentwicklung



Die Oststeiermark ist eine vielfältige Region, die zwei Bezirke –Weiz und Hartberg-Fürstenfeld -umfasst. Sie ist eine Region „zum Leben, Wirtschaften und Genießen“(Regions Entwicklungs- und Management Oststeiermark GmbH 2021) und bietet den knapp 200.000 EinwohnerInnen augenscheinlich alles, was man für ein glückliches und zufriedenes Leben benötigt. Industriegebiete im Zentralraum, Skigebiete für die SportlerInnen im Norden, die Apfel- und Römerweinstraße für kulinarisch Begeisterte und die Thermenregion für die Genießer im Süden.

Aber warum wandert die Jugend stetig ab? Was brauchen Jugendliche, um in dieser Region zu bleiben? Was fehlt ihnen? Was muss nach Abschluss einer Ausbildung vorhanden sein, um einen Job in der Oststeiermark anzunehmen? Welche Vorteile müssen jungen Familien geboten werden, um sich hier anzusiedeln? Um diese Fragen beantworten zu können hat sich unsere 1B Klasse eine Woche, mit diesen Themen beschäftigt und an der Marktforschungsstudie teilgenommen. Die Erhebung erfolgte über ein Tagebuch, in dem die SchülerInnen ihrer Kreativität freien Lauf lassen konnte und lieferten wichtige Erkenntnisse Rund um ihre Region. Mit den Ergebnissen dieser Studie wird das künftige regionale Entwicklungsleitbild Oststeiermark 2021+erstellt.



Klassensprecherin Katharina Wurm und Projektleiter Florian Rinnhofer

3.Klasse 2018 - 2021

„Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.“ (J.W.v. Goethe)

Von Herzen sage ich Danke für diese sehr guten, abwechslungsreichen, manchmal auch herausfordernden, spannenden und bereichernden drei Jahre, die mit viel Freude gefüllt waren. Danke an eure Eltern, die euch so gute Wurzeln gegeben haben und einen ausgezeichneten Grundstein für eurer Leben gelegt haben. Auf diese Basis konnten wir sehr gut aufbauen und ihr habt viele Kompetenzen, die ihr jetzt und in Zukunft gut anwenden könnt, mit Unterstützung des gesamten Teams der Fachschule Vorau erworben. Ich gratuliere euch zu den Zertifikaten: „Office Assistentin“, ECDL und „Bürokraft im medizinischen Bereich“ und zu den abgelegten Ausbildungen zur „Heimhelferin“, „Kinderbetreuerin“ und Betriebsdienstleister/in sowie besonders zum Abschluss der 3.Klasse. Ich bin sehr stolz auf euch. Trotz der Hürden, die uns Corona gestellt hat, habt ihr das mit gutem Selbstmanagement, Durchhaltevermögen und Selbstständigkeit großartig gemeistert. Durch Corona war im letzten Jahr einiges anders und ihr habt sicher auch verzichten gelernt und die Kompetenz erworben mit Unsicherheiten umzugehen.

Welchen hohen Wert persönliche Beziehungen, Begegnungen und Kontakte haben, zeigte uns das vergangene Jahr sehr deutlich und ich glaube ihr könnt da auf sehr viel schöne Zeit miteinander, auf viel Lachen und tolle gemeinsame Erlebnisse in den letzten drei Jahren zurückblicken. Ihr wart eine tolle Gemeinschaft.

Ich wünsche euch auch in Zukunft eine gute Verbundenheit miteinander, einen Freund, der euch beisteht, wenn es euch schlecht geht und jemanden der sich so richtig mit euch freut, wenn es euch gut geht. Ich wünsche euch von Herzen ein gutes Leben wo ihr euch mit euren so vielfältigen Talenten einbringen und entfalten könnt.



Klassenvorstand FL Luise Windhaber





1. Reihe v. li. n. re. Spandl Iris, Ofenluger Melanie, Weber Magdalena, Fl. Windhaber Luise, Buchegger Leonie, Stelzer Anna Maria, Pockreiter Hannah
2. Reihe v. li. n. re. Geier Kristina, Pöttler Karin, Mauerbauer Laura, Kohaut Sarah, Juhasz Jenni, Köberl Eva Maria, Kaindlbauer Johanna, Neuhauser Verena, Karner Rosalie
3. Reihe v. li. n. re. Kandlbauer Chiara, Durlacher Julia, Adam Katharina, Töglhofer Katharina, Höller Lisa, Kaindlbauer Stefanie, Ulreich Laura

Danke lieber Klassenvorstand!

Frau Luise Windhaber hat uns die letzten drei Jahre als Klassenvorstand begleitet. Ihr Weitblick und ihre stets positive Einstellung halfen uns in vielen Schulsituationen. Für all unsere Sorgen hatte sie stets ein offenes Ohr. Sie motivierte uns in Organisation und Durchhaltevermögen. Bei Projekttagen wurden wir stets in Projektwünsche miteingebunden.

Wir, die 3. Klasse, möchten uns für die wundervollen Jahre in der FS- Vorau bedanken.

Die Klassensprecher Magdalena Weber und Laura Mauerbauer

Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag!

Liebe, Glück und Sonnenschein
sollen immer deine Begleiter sein.
(Unbekannt)



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

