



Bewegung & Fitness

myBody-myLife Personal Fitnessstudio Daniel Feichtinger & Manuel Kleinböck
Haushamerstraße 2, 8054 Seiersberg-Pirka, Tel: 0660 655 09 97



Werdegang:

Geb. 01.03.1990, Pflichtschule, Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt, Aufbaulehrgang HAK Monsberger mit Matura, Kundenberater bei der Volksbank Steiermark, Umschulung zum staatlich geprüften Diplomtrainer auf der Bundessportakademie in Graz

Betrieb:

Personal Fitnessstudio „myBody-myLife“ in Seiersberg. Wir bieten ein flexibles und zeitsparendes Personal-Ganzkörpertraining an. Wir sehen jedes Mitglied als Teil unserer großen Fitness Familie

Produkte, Angebote:

EMS (elektrisches Muskelstimulationstraining), Power Plate (Vibrationstraining), Gruppenkurse, Yoga, H.I.I.T., Ernährungsberatung, Individuelles Training für Kunden mit Verletzungen bzw. mit körperlichen Einschränkungen

Pläne, Ziele für die Zukunft:

Noch mehr Menschen helfen, ihre körperlichen und sportlichen Ziele zu erreichen. Menschen mit körperlichen Einschränkungen nach Verletzungen wieder aufzubauen.

Grottenhof heißt für mich:

Gemeinschaft, Zusammenhalt, Brauchtum

und Tradition, eine Erfahrung die dich dein ganzes Leben begleitet

Mein Lebensmotto:

Leben jeden Moment, Liebe unendlich, Lache jeden Tag

Kraftquellen:

Viel Bewegung und Sport, die Natur und mein Hobby, das ich als Beruf ausleben darf

Rat für jetzige Schüler, Absolventen:

Positives Denken und der Glaube an sich selbst, sind der Weg zum Erfolg

Verkauf, Homepage:

Für die gesamte Grottenhof-Gemeinschaft bieten wir einen Testmonat um nur 49 € (Wert 316 €) an, damit man alle Trainingsformen kennenlernen kann. Auf Nutzungsvereinbarungen gibt es -20 %
seiersberg@myBody-myLife.at
www.mybody-mylife.at

Bewegung und Sport

Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen bleibt in Österreich ein großes Problem, berichtete vor kurzem die „Presse“ in einem Artikel. Experten sagen, die Zahl der Betroffenen wird sich bis 2024 sogar verdoppeln, es geschehe zu wenig im Kampf gegen Folgen wie hohen Blutdruck, Diabe-

tes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Ursachen hierfür sind vor allem Bewegungsmangel insbesondere in Verbindung mit Fehlernährung. Eine Studie der WHO besagt, dass sich immer mehr Menschen in wohlhabenden Ländern nicht genug bewegen. Es ist ein alarmierender Rückgang des durchschnittlichen körperlichen Aktivitätsumfanges von etwa 4 Stunden auf unter 60 Minuten, was einen erheblichen Bewegungsmangel erkennen lässt.

Die umfangreichen Bildungs- und Lehraufgaben an unserer Schule am Grottenhof im Bereich Lebensmittelerzeugung, Ernährung, Haushalt und Produktveredelung gewährleisten, dass unsere Schüler und Schülerinnen diesbezüglich ganzheitlich in Theorie und Praxis ausgebildet werden. Im Unterrichtsgegenstand Bewegung und Sport sind wir bestrebt, ausreichend und regelmäßig motorische Aktivitäten sicherzustellen.

Die Freude an der Bewegung, das damit in Verbindung stehende persönliche Wohlbefinden, der Faktor Gesundheit, stehen im Vordergrund.

Dipl.-Päd. Walter Steinwider



JÄNNER 2020

1	MI	Neujahr
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	
6	MO	Hl. Drei Könige
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	
13	MO	
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	DO	
31	FR	

Terminvorschau:



Was zählt, sind die Menschen.

#glaubandich

Unsere Steiermark braucht Menschen, die an sich glauben.

Und eine Bank, die an sie glaubt.



Rechte & Pflichten

Ing. Mag. Martin Stanzer, Brandlucken 50, 8171 St. Kathrein am Offenegg, Notarsubstitut



Werdegang:
LFS Alt-Grottenhof BL 2001, HBLA Raumberg, Bundesheer, Jus Studium Uni Graz, Gerichtspraktikum, Notarsubstitut

Betrieb: Biobetrieb – Grünland, Kalbinnenmast, Pferdehaltung, Forstwirtschaft

Produkte, Angebot: Die Kalbinnen werden über die Weizer Bergland Spezialitäten als Bio Rindfleisch vermarktet. Von meiner Ehefrau Martina werden Reitstunden angeboten und es stehen Plätze für Einstellpferde zur Verfügung. Das Holz aus dem Wald wird über den Waldverband Steiermark verkauft, die Hackschnitzel werden für die eigene Heizung verwendet und an das örtliche Heizwerk geliefert.

Ziele für die Zukunft: Hauptberuflich werde ich weiterhin als Notarsubstitut tätig sein und gemeinsam mit meiner Familie die Bewirtschaftung des Biobetriebes vornehmen.

Grottenhof heißt für mich: Eine vielfältige, fundierte land- und forstwirtschaftliche Ausbildung, mit den Vorzügen der Stadt Graz vor der Haustüre des Grottenhofes. Die Lehrer am Alt-Grottenhof waren großartige Wegbereiter für mein weiteres Leben.

Meine Kraftquellen: Meine Familie, die Land- und Forstwirtschaft, sowie die berufliche Vielfalt im Notariat.

Rat für jetzige Schüler, Absolventen: Das Angebot während der Schulzeit bestmöglich nutzen und sowohl im Unterricht, als auch in der Freizeit viele Erfahrungen und Erlebnisse sammeln.

Politische Bildung in der Schule
Unsere jungen Menschen zur selbstbestimmten Teilnahme an unserer Gesellschaft, zur aktiven Mitgestaltung unserer Demokratie zu befähigen – das ist wesentliches Ziel schulischer Bildung. Sie sollen lernen Verantwortung zu übernehmen für sich und andere, für Natur und Umwelt. Menschen unterschiedlicher Herkunft und Überzeugungen vorurteilsfrei begegnen, die Werte unterschiedlicher Kulturen kennenlernen und für ein friedliches Zusammenleben einstehen. Die Schule soll ein Ort der Offenheit und Toleranz sein, ein Ort wo junge Menschen vor allem eines erkennen: Dass die Grundwerte unserer demokratischen Gesellschaft niemals zur Disposition stehen dürfen. So gesehen ist

schulische Bildung auch immer politische Bildung.

Wie wichtig es ist, dass junge Menschen Verständnis für die zunehmend komplexer werdenden politischen Zusammenhänge entwickeln, ist gerade in letzter Zeit besonders deutlich geworden: Die Spaltung der Gesellschaft in eine Mehrheit, die Weltoffenheit, Toleranz und Gleichwertigkeit will und eine nicht ganz kleine Minderheit, die Abschottung, nationale Rückbesinnung und Ungleichwertigkeit fordert. Unsere Jugendlichen haben Zugang zu sozialen Netzwerken, welche zunehmend ihre Lebenswelt bestimmen und auch zum zentralen Ort der politischen Kommunikation werden. In der politischen Bildung ist die Auseinandersetzung mit diesen dringend geboten.

Politische Bildung sollte an der gesellschaftlichen Realität und der ganz konkreten Lebenswirklichkeit junger Menschen ansetzen. Wenn das gelingt, wird das Interesse an Politik gestärkt und unsere Jugend ist bereit, demokratische Rechte und Pflichten wahrzunehmen.

Bericht von Mag. Brigitta Klemm



stadt.land.dergrottenhof.

FEBRUAR 2020

1	SA	
2	SO	Mariä Lichtmess 
3	MO	
4	DI	
5	MI	
6	DO	
7	FR	
8	SA	
9	SO	
10	MO	
11	DI	
12	MI	
13	DO	
14	FR	Valentinstag
15	SA	
16	SO	
17	MO	Semesterferien
18	DI	
19	MI	
20	DO	
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	Rosenmontag
25	DI	Faschingsdienstag
26	MI	Aschermittwoch
27	DO	
28	FR	
29	SA	

Terminvorschau:

spitzer / dach

EIN GUTES DACH IST MEHR...



DACH



FASSADE



SPENGLEREI



FLACHDACH



HOLZARBEITEN



Spitzer GmbH / Jauerburggasse 18 / 8010 Graz
0316 / 471 571-0 / office@spitzerdach.at / www.spitzerdach.at





Ziegenmilch & Produktion

Bernhard Neu, Albersberg 16, 3321 Stephanshart, www.ziegenkaese.at



Werdegang: Pflichtschule, 3 Jahre Alt-Grottenhof, Übernahme des elterlichen Hofes

Betrieb: Acker-Grünlandbetrieb mit Milchziegen (Herdebuch) und angeschlossener Käserei im Vollerwerb. Der Betrieb wird seit 1990 biologisch bewirtschaftet.

Die Ausstattung des Betriebes: 33 ha, davon 18 ha Acker und 12 ha Grünland, 2 ha Wald, 150 Milchziegen und 50 Jungziegen zum Verkauf. Der Hof ist ein alter, typischer Mostviertler Vierkanthof und seit Generationen in Familienbesitz. Auch meine Vorfahren waren immer leidenschaftliche Bauern.

Produkte: Wir erzeugen das Futter für unsere Ziegen auf unserem Betrieb zur Gänze selbst. Auf den Feldern bauen wir an: Wintergerste, Triticale, Kleegrass, Mais, Dinkel und Kartoffeln. Auch Hafer, Sommergerste und fallweise Pferdebohnen werden angebaut. Dazu gibts noch einen Obstgarten mit div. Obstarten: Frühe, mittlere und Lageräpfel, Birnen, Marillen, Kirschen, Zwetschken und Dirndlkirschen. Dinkel, Kartoffeln und fallweise Futtergetreide werden verkauft.

Käserei: Wir verarbeiten die gesamte anfallende Ziegenmilch auf unserem Hof und vermarkten die Produkte auch.

Auszeichnungen: Wir konnten beim Kaser-

mandl das „Goldene Kasermandl“ erreichen und bei der DLG den großen Award (den bekommt man, wenn man 5x hintereinander eine Goldmedaille macht).

Verkauf: Über Bio-Läden, Gastronomie, Ab-Hof-Läden, Bio-Supermarkt, Food-Cops, Bio-Großhandel

Pläne und Ziele: Den Bauernhof lebendig zu erhalten und davon leben können.

Grottenhof heißt für mich: Reinwachsen ins Leben.

Mein Lebensmotto: Mit offenen Augen durchs Leben gehen.

Meine Kraftquelle: Der Hof, die Natur, die Tiere.

Rat für jetzige Schüler: Die Schule ist eine solide, umfangreiche Grundbasis fürs Leben.

Käse – Fromage - Formaggio - Cheese

Käse zählt zu den ältesten Lebensmitteln der Welt und ist heute ein unverzichtbarer Teil unserer Kulinarik geworden. Der durchschnittliche Käsekonsum pro Person und Jahr liegt in Österreich bei über 20 kg Käse. Dabei kann aus einem großen heimischen Käseangebot ausgewählt werden. Unsere Käsesorten sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt und werden bei Wettbewerben oft mit Top-Plätzen ausgezeichnet. Für qualitativ hochwertigen Käse braucht

es viel Wissen, Können und Freude beim Verarbeiten der Milch. In zahlreichen Kursen wird das Wissen um die Milchverarbeitung weitergegeben, so auch bei der „Ausbildung zum Käsesommelier“.

Inhalte der Ausbildung zum Käsesommelier:

- Käseland Österreich – Milchkunde, Käsesorten
- Käsekultur und Spitzensorten in Frankreich, Schweiz, Italien und anderer Länder
- Sensorische Beurteilung von Käse: Rinde, Teig, Reifung, Geruch, Geschmack
- Herstellung von Frisch-, Weich-, Schnitt-, Hartkäse, Topfen und Joghurt
- Käsetechnologie: Hygieneaspekte, Einsatz von Kulturen, Lab, Reifung, Käsepflege, Käsefehler
- Käsekalkulation
- Käsepräsentation, Käseberatung, Käse und Ernährung
- Gesetzliche Bestimmungen
- Prüfung zum Käsesommelier: Schriftlicher, mündlicher und praktischer Teil

In unserer Lehrmolkerei am Grottenhof verarbeiten wir mit unseren Schülern die Milch zu wertvollen, genussvollen Produkten wie Joghurt, Topfen, verschiedene Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse.

Dipl. Päd. Rosemarie Brodschneider (Käsesommelier)



MÄRZ 2020

1	SO	
2	MO	☾
3	DI	
4	MI	
5	DO	
6	FR	
7	SA	
8	SO	
9	MO	☀
10	DI	
11	MI	
12	DO	
13	FR	
14	SA	
15	SO	
16	MO	☾
17	DI	
18	MI	
19	DO	Josefitag
20	FR	
21	SA	Frühlingsbeginn
22	SO	
23	MO	
24	DI	○
25	MI	
26	DO	
27	FR	
28	SA	
29	SO	Sommerzeitbeginn
30	MO	
31	DI	

DURCHSTARTEN UND WEITERKOMMEN MIT EINER LEHRE BEI TANN



Starte deine berufliche Zukunft bei TANN!

Bereits seit über fünf Jahrzehnten produziert SPAR unter der Marke TANN Fleisch- und Wurstspezialitäten von höchster Qualität aus ausschließlich österreichischem Fleisch. SPAR ist somit das einzige Handelsunternehmen, das eigene Fleisch- und Wurstwaren-Produktionsbetriebe betreibt. In den sechs regionalen TANN-Werken entstehen laufend innovative Produkte

Werde Fleischverarbeiter/in in den TANN Fleisch- und Wurstwarenbetrieben von SPAR

Du bist neugierig und kannst anpacken? Du hast keine Berührungsängste vor rohen Fleisch- und Wurstwaren, hast Lust, deine Kreativität bei der Entwicklung von Wurst- und Fleischprodukten einfließen zu lassen? Dann steht dir einer beruflichen Laufbahn als Fleischverarbeiter/in bei TANN nichts mehr im Weg!

Über 4.500 Euro Prämien:

- Monatliche Lehrlingsprämien bis zu 140 Euro.
- Jährliche Zeugnisprämien bis zu 218 Euro.

Gratis B-Führerschein

bei überdurchschnittlicher beruflicher und schulischer Leistung während der gesetzlichen Lehrzeit.

„Dein Kontakt zu TANN“

SPAR Österr. Warenhandels AG,
Häfnerstraße 20, 8055 Graz
oder per Mail:
bewerbungtann-stmk@spar.at

Ausbildung:

Lehre mit Matura kombinieren:
Wer mit 15 seine Ausbildung beginnt und mit 18 die Lehre beendet, kann mit 20 die Matura in der Tasche haben!

„Ich zeig was ich kann. Als Lehrling bei TANN!“ **LEHRLINGE GESUCHT!**

Ab 01.07.2019 beträgt die Lehrlingsentschädigung für das 1. Lehrjahr 745,-Euro, für das 2. Lehrjahr 955,- Euro und für das 3. Lehrjahr 1.380,- Euro (gilt für alle Gehaltsstufen und Gehaltsgebiete für die Fleischwarenindustrie). **Besuche uns auf www.spar.at/lehre**



Terminvorschau:



Holzwirtschaft & Ertrag

Roth Christoph, Niederberg 7, 8151 Hitzendorf, LAP mit Auszeichnung



Werdegang:

Volks- und Hauptschule Hitzendorf, 3 Jährige LFS Alt-Grottenhof, 2 jährige Lehre zum Forstfacharbeiter, LAP mit Auszeichnung, Bundesheer, seit 2019 Holding Graz (Grünraum)

Betrieb:

Klassischer Mutterkuhbetrieb im Nebenerwerb mit Kalbinnen Mast, ca. 30 Stk. Vieh, 10ha LN, 11 ha Pachtfläche, 7 ha Wald

Pläne, Ziele für die Zukunft:

Ausbau des Freilauf Stalles zur Arbeitserleichterung, Übernahme des Betriebes und gesund bleiben.

Grottenhof heißt für mich:

3 lehrreiche Jahre mit Spaß und vielen Erlebnissen, auf die man gerne zurück blickt.

Mein Lebensmotto:

Was man gern macht, macht man gut!

Meine Kraftquellen:

Familie, Freunde und Hobbys

Rat für jetzige Schüler, Absolventen:

Die Ausbildung bestmöglich nutzen und das Erlernte zu Hause umsetzen.

Unser Schulwald im Zeiten des Klimawandels

Der Klimawandel und seine Folgen haben auch am Grottenhof Einzug gehalten. Nicht nur in den theoretischen Unterrichtsfächern behandeln unsere SchülerInnen diese Thematik, auch in unserer Forstpraxis werden die Schülerinnen und Schüler auf die -aus forstlicher Sicht- kommenden Herausforderungen vorbereitet. Unser Schulwald liefert dazu die „passenden“ Lernbedingungen:

In der Bewirtschaftung der im Raum Graz-Thal liegenden, ca. 80 ha großen Fläche, ist das Erzielen eines sogenannten „klimafitten“ Waldes das Gebot der Stunde: Zurzeit und wohl auch in den kommenden Jahren wird - gemeinsam mit unseren SchülerInnen - der Anteil der vom Trockenstress geplagten und dadurch auch vom Borkenkäfer stark gefährdeten Fichte stark reduziert.

Tiefwurzelnde Baumarten wie die Tanne und die Eiche und natürlich auch andere

Laubbaumarten werden im Rahmen der Waldpflege gefördert, zur Risikominimierung wird auf die Erhaltung der Baumartenvielfalt geachtet. Dabei wird auch versucht, so weit als möglich auf Naturverjüngung zu setzen.

Um auch den prognostizierten Wetterextremen standhalten zu können, sind verstärkte Pflegeeingriffe unabdingbar. Denn nur regelmäßig durchforstete Bestände ermöglichen das Ausbilden eines kräftigen Wurzelsystems, welches wiederum die Grundlage für vitale und stabile Bäume ist.

Letztendlich werden die Grottenhofer Schülerinnen und Schüler nicht nur aus forstlicher Sicht auf die möglichen klimabedingten Veränderungen vorbereitet, denn die kommenden Herausforderungen werden auch in vielen anderen Bereichen eine Änderung unseres Handelns erfordern.

DI Hubert Gasperl



APRIL 2020

1	MI	
2	DO	Ostermarkt
3	FR	
4	SA	
5	SO	Palmsonntag
6	MO	Osterferien
7	DI	
8	MI	
9	DO	Gründonnerstag
10	FR	Karfreitag
11	SA	Karsamstag
12	SO	Ostersonntag
13	MO	Ostermontag
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	DO	

Terminvorschau:

JUNGHENNEN STARK DRAUF

Henriette steht für qualitätsbewusste Junghennenaufzucht im Einklang mit der Natur. Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie Ing. Alexander Krems!

T.: 03152 / 2222-995 | www.henriette.co.at



Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | www.h.lugitsch.at





Wirtschaft & Praxis

Benedikt Tamara, BEd, Tiefenbachgraben 8, 8614 Breitenau



Werdegang: Volks- und Hauptschule, Abschluss Alt- Grottenhof im Jahr 2009, danach Einstieg in die HLA Graz Eggenberg, nach Eggenberg an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit (Wien), Abschluss mit BEd. im Jahr 2018, danach habe ich ein Jahr in der Gastronomie gearbeitet und die Rettungsanwärterausbildung absolviert. Seit 2019 an der FS Vorau als Lehrerin tätig. Fächer: Informatik, Bewegung und Sport, Ernährung, Gesundheit, Englisch (Zweitlehrerin), Praktischer Unterricht: Alternativ Praxis Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Küche

Pläne, Ziele für die Zukunft: Meinen Job so zu machen, dass die Schüler und Schülerinnen etwas für ihr Leben mitnehmen können und gerne an ihre Schulzeit zurückdenken.

Grottenhof heißt für mich: Eine unvergessliche Zeit, in der ich viele Freunde gefunden habe, Neues gelernt habe und den Spaß am Lernen entdeckt habe.

Mein Lebensmotto: Just try it.

Meine Kraftquellen: Die Menschen, die

mich im alltäglichen Leben begleiten und mir in schwierigen Zeiten aufmunternd zur Seite stehen. Egal ob Familie, Freunde, Kollegen von der Schule oder der Rettung.

Rat für jetzige Schüler, Absolventen: Bestreitet auch die Wege, die euch vor neue und ungeahnte Herausforderungen stellen. Man weiß nie, wohin sie euch führen.

Landwirtschaft und Informatik
Die Digitalisierung ist in der Landwirtschaft auf allen Ebenen angekommen. Futurautomaten, Melkroboter, Mistroboter, Traktor mit GPS und Bordcomputer sind für viele Landwirte bereits selbstverständlich. Mit dem Smartphone steuert man heute die Futterausgabe der Nutztiere, die Auswertung der Milchleistung bei Kühen wird vorgenommen oder man steuert digital den Einsatz des Düngers. Auch Drohnen kommen vermehrt zum Einsatz, wie zum Beispiel zur Feldbeobachtung, bei der Ausbringung von Nützlingen oder beim Aufspüren von Bäumen mit Borkenkäferbefall. In Zukunft werden in der Agrar- und Landtechnik immer mehr digitale Anwen-

dungen zum Einsatz kommen. Am Grottenhof werden unsere Schüler auf diese zukunftsreichen Technologien vorbereitet. Logisches und lösungsorientiertes Denken fördern wir bei Übungen im Bereich Steuerungs- und Regelungstechnik. Beispielsweise werden Ampelsteuerungen simuliert oder mit unterschiedlichen Sensoren wird eine dynamische Drehzahlregelung eines Motors gesteuert.

Auch das Konstruieren mit einem 3D-CAD-Programm bereitet den SchlerInnen viel Freude. Mittels eines 3D-Druckers (den wir im Dezember 2019 erwarten) können diese komplexen Gebilde gedruckt werden.

Im Bereich Marketing erstellen SchülerInnen eine Homepage für den elterlichen Betrieb. Visitenkarten sowie Folder werden nach den neuesten modernen Layouts selbst gestaltet. Mit unserer schuleigenen Drohne haben die Schüler die Möglichkeit, einen Imagefilm mit besonders interessanten Perspektiven für ihren Betrieb zu gestalten.

Ing. Herbert Schlemmer, BEd



MAI 2020

1	FR	Staatsfeiertag
2	SA	
3	SO	
4	MO	
5	DI	
6	MI	
7	DO	☉
8	FR	
9	SA	
10	SO	Muttertag
11	MO	
12	DI	
13	MI	
14	DO	
15	FR	☾
16	SA	
17	SO	Hoffest in Grottenhof
18	MO	
19	DI	
20	MI	
21	DO	Christi Himmelfahrt
22	FR	☉
23	SA	
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	
29	FR	
30	SA	☾
31	SO	Pfingstsonntag

so schön...



...vielfältig!

A-8321 St. Margarethen / Raab
BESTELHOTLINE
+43 (0) 3115 / 21 999
ONLINESHOP
www.etivera.com

Selbstabholung Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr

Terminvorschau:



Unternehmen & Qualifikation

Klaus Sommersguter, 8654 Fischbach 3, Steiermark



Werdegang:
Pflichtschule, LFS Grottenhof-Hardt, Kfz-Techniker-Lehre, Landwirtschaftlicher Facharbeiter, seit 2008 Geschäftsführung zusammen mit meinem Vater, 2012 Meisterbrief für Land u. Baumaschinentechnik, 2017 Jagdprüfung

Betrieb:
Familienbetrieb mit 4 Generationen die mithelfen, 225 ha Forstwirtschaft in Eigenbewirtschaftung mit Eigenjagd, 12 ha verpachtete Nutzfläche.
Sommersguter GmbH (SOMA) Landmaschinen Großhandel mit 24 Angestellten, spezialisiert auf Land- u. Forsttechnik, Belieferung von ca. 300 Händlern in Österreich u. Schweiz, Generalvertrieb für Österreich u. Schweiz der Marke Palms Forstanhänger, Generalvertrieb für Österreich der Marke Tajfun Seilwinden u. Sägespalter, Lanman Kreissägen u. Holzspalter, Veriga Schneeketten, Huster Ballenauflöser, Soma Motormäher, Soma Kippschaukel, Zanon Mulcher, Creina Güllefässer, Niubo Heckstapler, Gorenc Anbaugeräte ...

Produkte, Angebot, Auszeichnungen:
Marktführer Forstanhänger der Marke Palms in Österreich, Marktführer Forstseilwinden der Marke Tajfun in Österreich

Pläne, Ziele für die Zukunft:
Betriebsübernahme in den nächsten Jah-

ren, Verkaufsprogramm Erweiterung, Betriebsverweiterung am Standort Fischbach

Grottenhof heißt für mich:
ein gutes Fundament für ein erfolgreiches Berufsleben. Ein wertvoller Lebensabschnitt mit vielen schönen Erinnerungen und ewigen Freundschaften.

Mein Lebensmotto:
Niemals stehen bleiben, immer versuchen etwas zu verbessern.

Meine Kraftquellen:
meine Familie mit Ehefrau Elisabeth, unsere 2 Töchter Emelie u. Anna.

Rat für jetzige Schüler, Absolventen:
Nicht mit Neid auf andere schauen, sondern seine eigenen Ziele verfolgen und hart dafür arbeiten.

Verkauf, Homepage:
www.soma.at; info@soma.at;
Sommersguter GmbH
Fischbach 3, 8654 Fischbach, 03170 225

Unternehmensführung am Grottenhof

Auch wenn die Landwirtschaftliche Handelsschule, wie sie Klaus Sommersguter besucht hat, am Betriebsteil Hardt letztes Schuljahr ausgelaufen ist, bietet der Grottenhof auch in der Fachschule im Betriebsteil Graz eine

fundierte wirtschaftliche Bildung, Aber es sind nicht nur die wirtschaftlichen Kenntnisse, die einen guten Unternehmer ausmachen. Heini Staudinger, der „Schuhrebell“ (Geschäftsführer der Waldviertler Schuhwerkstätten und GEA), erzählte in einem Vortrag, dass andere Schlüsselqualifikationen oft den entscheidenden Unterschied im Berufsleben bilden. Dort berichtet er von einer Diskussionsveranstaltung, bei der ein Steuerberater mit einem Professor der Wirtschaftsuniversität Wien darüber diskutierte, wie schlecht ausgebildet doch die Studenten am Ende ihres Studiums wären. So müsse er in seiner Kanzlei die Studenten erst noch fertig ausbilden, bevor er sie zu seinen Kunden lassen könne. Nachdem sich der Steuerberater hemmungslos über die schlecht qualifizierten Studenten ausgelassen hatte, platzte dem Wirtschaftsprofessor der Kragen, und er sagte: „Jetzt sagen Sie uns doch endlich: Was können sie denn nicht, unsere Absolventen?“ Darauf der Steuerberater: „Zum Beispiel: Grüßen.“ Zumindest das können unsere Absolventen sicher.

Mag. Raimund Pichler



JUNI 2020

1	MO	Pfingstmontag	
2	DI		
3	MI		
4	DO		
5	FR		●
6	SA		
7	SO		
8	MO		
9	DI		
10	MI		
11	DO	Fronleichnam	
12	FR		
13	SA		◐
14	SO	Vatertag	
15	MO		
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	SA	Sommeranfang	
21	SO		○
22	MO		
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		
28	SO		◐
29	MO		
30	DI		

Terminvorschau:

BERUFSKLEIDUNG MIT ZUKUNFT

» Full-Service-Konzepte & Einzelverkauf
» Bestickung & Textildruck

www.berufskleidung.at 8054 Seiersberg-Pirka · Premstätterstraße 1 · +43(0)316 / 24 15 15 · office@berufskleidung.at



Milch & Veredelung

Raphael Walcher, Hofstättenstraße 5, 8062 Kumberg, Betriebskooperation mit Fam. Purkathofer



Werdegang:
Volksschule Gschwendt 2004-2008, Hauptschule Eggersdorf 2008-2012, LFS Alt- Grottenhof 2012-2015

Betrieb: Unser Betrieb befindet sich in dritter Generation in Familienbesitz. 2011 startete Mama dann unsere Direktvermarktung im Bereich der Milchverarbeitung. 2018 entschlossen wir uns dazu, mit unseren Nachbarn Familie Purkathofer eine KG zu gründen und haben die Tierhaltung und die Milchverarbeitung somit getrennt und jeder kann sich voll und ganz auf seinen Zweig konzentrieren!

Grottenhof heißt für mich: Tolle Zeit, gute Freunde, Lernen fürs Leben
Mein Lebensmotto: Nach jedem Regen kommt die Sonne. Jeder ist seines eigenen Glückes Schmied.

Meine Kraftquellen: Positiver Kundenkontakt, Jagd, Freunde, politischer Einsatz für die bäuerlichen Betriebe (Gemeinderat, Bezirksobmann Stv. der JVP Graz Umgebung)

Zukunftspläne: Betrieb weiter ausbauen,

Familie; So vielen Leuten wie möglich Landwirtschaft näher zu bringen, um einen wertschätzenden und respektvollen Umgang zwischen Produzenten und Konsumenten zu ermöglichen!

Eine von unseren SchülernInnen gestaltete Weidelandschaft verschönert unsere Stallmauern!

Ursprünglich hieß es, ich solle die Innenwände des Melkstandes im neu gebauten Stall am Grottenhof grün anmalen, damit die Kühe nicht während des Melkvorganges auf eine einfache graue Betonmauer starren müssen. Im Endeffekt wurde mir die Aufgabe zugeteilt, 5 Außenmauern des Stalls mit einer Weidelandschaft zu bemalen.

Anfangs meinte ich noch, dass ich das locker alleine schaffen würde. Doch dann war ich sehr froh, dass mir zwei Klassenkollegen sowie meine beste Freundin und mein Freund geholfen haben.

Zuerst musste die Betonwand mit einer Grundierung bestrichen werden, damit die Farbe nicht vom Beton aufgesaugt wird. Danach haben wir mit einer Fassadenfarbe die Almlandschaft auf die Wände gepinselt. Insgesamt hat das Projekt ca. zwei Wochen gedauert, bis es komplett fertig war, wobei ich heute noch Kleinigkeiten finde, die ich anders oder vielleicht sogar besser hätte machen können.

Ich möchte mich bei unserem Herrn Direktor Kerngast und bei Herrn Pölzl dafür bedanken, dass sie mir die Möglichkeit gegeben haben, auf einer so großen „Leinwand“ zu malen. Ganz besonders möchte ich meinen Klassenkollegen Marko Mikitsch und Daniel Fischerauer sowie meinen außerschulischen Helfern Lisa Beyer und Kilian Kerschbaumsteiner danken. Sie waren mir eine sehr große Hilfe und ohne sie hätte es sicher viel länger gedauert und wäre nicht so schön geworden.

Bericht von Irina Augustin, BLB Klasse



JULI 2020

1	MI	
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	☀
6	MO	
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	Sommerferien
12	SO	
13	MO	☀
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	
18	SA	
19	SO	
20	MO	◯
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	☀
28	DI	
29	MI	
30	DO	
31	FR	

Terminvorschau:



Fehringer Straße 45
8280 Fürstenfeld
Tel: 03382-521 94
Fax: 03382-521 94 - 24
E-Mail: office@vamintex.com
Web: www.vamintex.com

VARMINTEX
DI Markus NEHAMMER GmbH
Schädlingsbekämpfung & Chemie



Gemüse & Regionaler Anbau

Manfred Nußbaum, Sattlerstraße 14, 8077 Thondorf



Werdegang: Nach der Volksschule und dem Bischöflichen Gymnasium ging ich in die erstmals startende Klasse der Gärtnerei an der Handelsschule in Grottenhof-Hardt, die ich 1990 abschloss. Gleich nach der Schule durfte ich die Betriebsleitung des elterlichen Hofes übernehmen. Zu der Zeit gab es noch eine ganzjährige Schweinehaltung am Betrieb. In den darauf folgenden Jahren wurde der Gemüsebau stetig ausgebaut. Schnell wurde erkannt, dass sich der Grazer Krauthäuptel zum Markenprodukt entwickelte.

Betrieb: Im Moment knapp 24 ha Ackerland, davon jährlich ca. 6 ha mit Gemüse doppelt bestellt. Das ermöglicht eine weitere Fruchtfolge. Meine Partnerin, ich und 3 weitere Mitarbeiter schmeißen den Laden. Die Eltern sind ebenso immer noch am Acker mit dabei, auch Muhammad aus Pakistan, der die Fachschule am Grottenhof absolviert hat.

Produkte, Angebot, Auszeichnungen: Der über die Landesgrenzen bekannte und beliebte Grazer Krauthäuptel, sowie Weißkraut, Speisekürbis, Ölkürbis, Endivien, Gentile, Chinakohl, Zuckerhut, Körnermais und Wintergerste.

Pläne, Ziele für die Zukunft: Den Boden, von dem wir leben, noch besser verstehen und ihm stetig was Gutes tun. Die Marke Genussregion Grazer Krauthäuptel weiter

stärken und eine zweite Sparte außerhalb des Gemüsebaus aufbauen, um das landw. Einkommen abzusichern.

Grottenhof heißt für mich: Schöne Erinnerungen an die Schulzeit! Freundschaften pflegen, um Wissen und Erfahrungen auszutauschen.

Mein Lebensmotto: Früh auf, spät nieder - wer sät, der erntet auch.

Meine Kraftquellen: Sonnenauf- und Sonnenuntergänge, Berge mit Schnee, Blicke auf Berge mit Weinstöcken, das Meer und die Seen, Familie und vor allem Freunde.

Rat für jetzige Schüler, Absolventen: Ein Ziel vor Augen zu haben und es konsequent verfolgen. Den Blickwinkel so weit als möglich öffnen und immer dazulernen. Aber auch, „a Meinung haben, dahinter stehen!“

Gemüse – Zuwächse in Konsum und Produktion
Die Statistik zeigt es: Der Ernährungstrend geht zu mehr Gemüse! Erfreulich nicht nur für heimische Produzenten, sondern vor allem auch für Importeure und Händler, wird doch viel zu wenig in Österreich erzeugt. Gerade die Steiermark als südliches Bundesland weist ein gegenüber anderen Regionen mildes Klima und eine höhere Sonneneinstrahlung auf. Leider sind die Erzeugerkosten hoch, die

Preise sind wie fast überall im Agrarsektor starkem Druck ausgesetzt und auch die Qualitätsvorgaben der Ketten sind sehr streng. Zu den innovativen Vermarktungsformen gehört die gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft, wo gerade Gemüseproduzenten eine Vorreiterrolle spielen. Hier handelt es sich um eine besondere Form der Direktvermarktung. Ein Produzent sucht sich diejenigen Konsumenten, die ihm für eine bestimmte Zeitspanne, z.B. ein Produktionsjahr, einen bestimmten Ernteanteil zu einem vorher vereinbarten Preis abnehmen. Die Abnahme ist meist einmal wöchentlich, z.B. ab Hof oder ab Bauernmarkt. Durch den sicheren Absatz kann der Landwirt besser kalkulieren und Investitionen planen. Der Trend zum Gemüse sollte sich meiner Meinung nach auch im Zuwachs bei der Bildung für unsere Nachwuchskräfte zeigen. Unsere schöne Steiermark hat da einen besonderen Aufholbedarf. Die Gemüsemillion für neue, bessere Schulbetriebe, wo junge Menschen innovative Anbau- und Erntemethoden erlernen können, ist längst fällig! Besonders wichtig erscheint der Verarbeitungsbereich, denn spätestens seit dem EHEC Skandal müssten auch die größten Ignoranten wissen, dass Hygiene, Kühl- und Lagertechnik auch im pflanzlichen Bereich oberstes Gebot sind. Dafür brauchen wir bald zeitgemäße Ausbildungsangebote!
DI Stefan Hagn



stadt.land.dergrottenhof.

AUGUST 2020

1	SA	
2	SO	
3	MO	●
4	DI	
5	MI	
6	DO	
7	FR	
8	SA	
9	SO	
10	MO	
11	DI	◐
12	MI	
13	DO	
14	FR	
15	SA	Mariä Himmelfahrt
16	SO	
17	MO	
18	DI	
19	MI	○
20	DO	
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	◑
26	MI	
27	DO	
28	FR	
29	SA	
30	SO	
31	MO	



Mähqualität in Perfektion.

- Neue NOVADISC Heckmähergeneration
- Platzsparendes, vertikales Abstellen durch neuen Stützfuß
 - Einfaches Böschungsmähen durch großen Pendelbereich
 - Werkzeuglose Anpassung des Auflagedrucks zur Schonung der Grasnarbe
 - Optimierter Schwerpunkt für kompakten Straßentransport

www.pottinger.at
PÖTTINGER

Terminvorschau:



Ausbildung & Anwendung

Aberle Verena, Lehrerin an der Landw. Fachschule Grottenhof



Werdegang: Ich bin in Klagenfurt geboren und habe dort die HBLA Pitzelstätten mit der Matura abgeschlossen. Danach besuchte ich den 1-jährigen Pferdewirtschaftslehrgang (2015/16) in Grottenhof-Hardt. Nach der Schule begann ich in Graz Pädagogik zu studieren. Seit 2018 unterrichte ich nun am Grottenhof im Bereich Pferdewirtschaft und studiere berufsbegleitend Agrarpädagogik in Wien. Während meiner Zeit am Grottenhof machte ich den Übungsleiter im Reiten, den Wanderreitführer und den Voltigierübungsleiter. Mittlerweile habe ich auch den Reitinstruktor. Außerdem gebe ich Reitunterricht und bilde junge Pferde aus.

Pläne, Ziele für die Zukunft: In der Zukunft möchte ich mein Studium beenden und mich reitlicher weiterbilden, um meinen Schülern immer das Neueste beibringen zu können.

Grottenhof heißt für mich: Mein Zuhause in der Steiermark - mit vielen netten Menschen und Vorbildern!

Mein Lebensmotto: „Lass dich nicht unterkriegen. Sei frech und wild und wunderbar!“

Meine Kraftquellen: Sind meine Tiere und meine Familie

Rat für jetzige Schüler, Absolventen: Genießt die schöne Zeit am Grottenhof und nutzt das Angebot und jede Chance, die sich euch bietet, in vollen Zügen aus!

Pferdewirtschaft mit Matura

In Kooperation mit dem BORG Monsberger in Graz bietet die Land- und Forstwirtschaftliche Fachschule Grottenhof die Ausbildung zur pferdewirtschaftlichen FacharbeiterIn mit AHS-Matura an. Somit ist das Erlangen der Reifeprüfung zeitgleich mit einer Berufsausbildung in der Pferdewirtschaft verbunden. Die Besonderheit dieses Lehrgangs bezieht sich auf die genannte duale Ausbildungsform in nur vier Jahren Schulungszeit. Während der Unterricht der allgemeinbildenden Fächer im BORG Monsberger stattfindet, werden die pferdefachbezogenen theoretischen wie auch praktischen Gegenstände am Pferdewirtschaftszentrum Grottenhof in Thal unterrichtet. Pferdehaltung, Pferdezucht, Reit- und Fahrtheorie, Veterinärkunde, Pflanzenbau, Landtechnik, Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Veranstaltungsmanagement sind wesentliche Bestandteile der Ausbildung. Hinzu

kommt der Praxisunterricht im Reiten, im Fahren und in der Stallführung. Neben den landwirtschaftlichen Grundfertigkeiten werden auch entsprechende Qualifikationen im Reiten und Gespannfahren erworben. Prüfungstermine für Reiterpass, Reiternadel, Reitlizenz, Fahrabzeichen in Bronze und Fahrlizenz werden mehrmals im Jahr angeboten und gehören zu den praktischen Grundvoraussetzungen für den Facharbeiterabschluss. Zusätzliche pferdefachliche Zertifizierungen, wie das Wanderreitabzeichen, der Wanderreitführer oder der Übungsleiter Reiten können bei dementsprechender Eigenleistung auf freiwilliger Basis absolviert werden. Bestens ausgebildete Schulpferde stehen den Schülerinnen und Schülern nicht nur für die Praxisseinheiten, sondern auch für die einzelnen Prüfungen, bis hin zur Instruktor-Ausbildung, zur Verfügung. Die Betreuung der Auszubildenden erfolgt von fachlichen Expertinnen und Experten der jeweiligen Sparte. Dieser in Österreich einzigartige Lehrgang verzeichnete vor vier Jahren sein Debüt und 2020 wird der Grottenhof die „Erste“ pferdewirtschaftliche Maturaklasse verabschieden.

Mag. Ute Berger



SEPTEMBER 2020

1	DI	
2	MI	☀
3	DO	
4	FR	
5	SA	
6	SO	
7	MO	
8	DI	
9	MI	
10	DO	☀
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	MO	Schulbeginn
15	DI	
16	MI	
17	DO	◯
18	FR	
19	SA	
20	SO	
21	MO	
22	DI	Herbstanfang
23	MI	
24	DO	☀
25	FR	
26	SA	
27	SO	
28	MO	
29	DI	
30	MI	

Terminvorschau:



Produkte & Vermarktung

Christoph Neuwirth, Brodersdorfstr. 78, 8200 Eggersdorf



Werdegang: Volksschule, Hauptschule Eggersdorf, 3-jährige Handelsschule Grottenhof-Hardt, Kochlehre, Landwirtschaftlicher Facharbeiter, seit 2015 selbständig
Betrieb: Bauernladen „Die 3 Bauern“ im Shopping Center Citypark.
Produkte: Wir bieten Hausgemachte Schmankerl und Spezialitäten von bis zu 120 verschiedenen kleineren und größeren Produzenten aus der Steiermark an, das Sortiment wird je nach Saison gestaltet und reicht von täglich frischem Brot, bis hin zu Schokoladen, Weinen und vielem mehr!
Pläne und Ziele: Weitere Standbeine ausbauen und entwickeln!
Grottenhof heißt für mich: Eine schöne und lehrreiche Zeit mit vielen lustigen Erinnerungen!
Mein Lebensmotto: Heute ist der Anfang vom Rest deines Lebens – Carpe diem!
Meine Kraftquellen: Berge, Wald, Familie und Freunde
Rat für jetzige Schüler, Absolventen: Frei nach Steve Jobs – Verschwende nicht deine Zeit, das Leben einer anderen Person zu leben. Lass dich nicht von Dogmen gefangen halten, lass nicht die Meinung anderer Menschen deine eigene innere Stimme unterdrücken, denn Herz und

Intuition wissen schon, was du wirklich werden sollst. In dem Sinne: Bleibt hungrig und bleibt verrückt! Aber vor allem, folgt eurem Herzen!

Verkauf: Bauernladen „Die 3 Bauern im Citypark“ Lazarettgürtel 55, 8020 Graz

BIO- Hofladen Grottenhof

Dienstag und Donnerstag 14:30 – 17:00
 ... sich Zeit nehmen für Hausgemachtes
 ... sich Zeit nehmen für Spezialitäten
 ... sich Zeit nehmen für Qualität
 ... sich Zeit nehmen für Genuss
 Der Verkauf und die Vermarktung unserer BIO-Produkte ist ein wesentlicher Bestandteil der praktischen Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler.

Die Praxis im Hofladen ist eine wertvolle Gelegenheit, Erfahrung in der Kundenbetreuung, Produktpräsentation und -information zu sammeln. Vielen wird erst hier bewusst, wie wichtig den Kunden selbst erzeugte, veredelte Lebensmittel aus der Region sind. Für manche Schüler ist dies auch sicher ein Anreiz, die Vermarktung der eigenen Produkte am Hof anzustreben. In unserem Hofladen werden hauptsächlich

Produkte aus eigener Erzeugung (Brot und Gebäck, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte und Käse, Aufstriche, Kernöl, Apfelsaft, Mehle und Getreide, Nudeln, Eier u.v.a.) angeboten. Je nach Saison auch Gemüse und Obst aus eigenem Anbau. Im hofeigenen BIO-Cafe gibt es immer frische Mehlspeisen, Kleingebäck (in der Adventzeit) und köstliches BIO-Eis (nur im Mai und Juni).

Zum Abschluss ein Rezept aus unserer Mehlspeiseküche: Apfelkuchen aus Mürbteig
 Zutaten/ Mürbteig: 400g Weizenmehl, 100g Staubzucker, 280g Butter, 2 Eidotter, 1 El Zitronensaft
 Fülle: 2 kg Äpfel, Zimt, Zucker
 Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und diesen eine halbe Stunde im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Danach den Teig halbieren, jede Hälfte ausrollen, Teighälfte auf ein befettetes Blech legen, mit geschabten Äpfeln bedecken, mit Zimt und Zucker bestreuen und mit der 2. Teighälfte abdecken. Kuchen mit zerklopftem Ei bestreichen und bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen. Gutes Gelingen wünscht

Dipl.-Päd. Ing. Christa Bergmann



OKTOBER 2020

1	DO	☀
2	FR	
3	SA	
4	SO	
5	MO	
6	DI	
7	MI	
8	DO	
9	FR	
10	SA	☀
11	SO	
12	MO	
13	DI	
14	MI	
15	DO	
16	FR	☉
17	SA	
18	SO	
19	MO	
20	DI	
21	MI	
22	DO	
23	FR	☀
24	SA	
25	SO	Ende der Sommerzeit
26	MO	Nationalfeiertag
27	DI	
28	MI	
29	DO	
30	FR	
31	SA	☀

Terminvorschau:

Heute schon ein Stück gewachsen?

Ländliches Fortbildungsinstitut

Kursanmeldung, Information und Bestellung des gesamten LFI Kursprogrammes:
LFI Steiermark, T 0316/8050 1305,
E zentrale@lfi-steiermark.at, I www.stmk.lfi.at

www.stmk.lfi.at

Ihr Wissen wächst



Mensch & Dienstleistung

Dr. med. univ. Michael Eder-Halbedl, Mariatrosterstraße 23, Graz



Werdegang:

Pflichtschule Feldbach, LFS Alt-Grottenhof, HBLFA-Raumberg-Gumpenstein, Land- u. Forstwirtschaftskammer Feldbach, Saatguttechniker RWA-Lannach, Studium Humanmedizin Medizinische Universität Graz 2010-2016, Studienaufenthalt in Australien (Sydney), Start mit der Turnausbildung 2016 Kages, Im Jänner 2017 startete ich mit der Ausbildung zum Facharzt für Orthopädie und Traumatologie am LKH-Feldbach, seit September 2018 bin ich in der orthopädischen Ausbildung, Spezialgebiet Kniegelenk, am LKH-Stolzalpe in Murau tätig.

Pläne, Ziele für die Zukunft:

Erfolgreicher Abschluss meiner Facharzt Ausbildung, ständige Weiterbildung und Spezialisierung auf ein Gelenk, um den Patienten bestmöglich helfen zu können. Familienplanung und alles was dazu gehört.

Grottenhof heißt für mich:

Vielseitige praxisorientierte Ausbildung, die ersten Schritte ins Erwachsenenleben, Persönlichkeitsbildung, Gemeinschaft

Mein Lebensmotto:

Heute Kämpfer, morgen Gewinner.

Meine Kraftquellen:

Freundin, Freunde und Familie. Regelmäßige sportliche Aktivitäten und jagdliche Unternehmungen für eine ausgeglichene Work-Life Balance.

Rat für jetzige Schüler, Absolventen:

Glaube an dich selbst, dann kannst du alles erreichen. Vergiss deine Wurzeln nicht. Schau auch über den Tellerrand hinaus.

Herr Doktor Michael Eder-Halbedl, der Grottenhof freut sich!

Eine bemerkenswerte Laufbahn. Vor 14 Jahren noch Schüler am Grottenhof, damals Alt-Grottenhof, heute promovierter Mediziner. Es sind genau diese Vorbilder, die unsere Schüler brauchen. Sie zeigen ihnen, was unsere Absolventen zu leisten imstande sind.

Denn auch Herr Dr. Michael Eder-Halbedl war einst ein ganz normaler Schüler am Grottenhof und hat seine Talente entfaltet und seinen Weg gemacht.

Es steckt immer mehr an Talenten in unseren Schülern und Jugendlichen, als in dem Alter, in dem sie bei uns am Grottenhof sind, zum Vorschein kommen. Diese verborgenen Fähigkeiten gilt es aufzuspüren und freizulegen. Man kann den Schülern nicht oft genug erklären, in euch steckt viel mehr, als ihr euch in diesem Alter zutraut.

Auch Dr. Michael Eder-Halbedl hat bei uns die Schule besucht, Kühe gemolken, Bäume gefällt, geschweißt und repariert. Brot gebacken, Käse hergestellt und in der Fleischverarbeitung erste anatomische Erfahrungen gesammelt, so wie alle unsere Schüler. Dass ihn sein weiterer Weg erfolgreich in die Medizin geführt hat, erfüllt uns am Grottenhof mit Stolz und Freude. Die agrarischen Wurzeln mögen ihm Halt geben, zumal wir wissen, Ernährung und Gesundheit gehen Hand in Hand.

Dir. DI Erich Kerngast



NOVEMBER 2020

1	SO	Allerheiligen	
2	MO	Allerseelen	
3	DI		
4	MI		
5	DO		
6	FR		
7	SA		
8	SO		☾
9	MO		
10	DI		
11	MI	Martinstag	
12	DO		
13	FR		
14	SA		
15	SO		◯
16	MO		
17	DI		
18	MI		
19	DO		
20	FR		
21	SA		
22	SO		☽
23	MO		
24	DI		
25	MI		
26	DO		
27	FR		
28	SA		
29	SO	1. Adventsonntag	
30	MO		☀

FÜR ALLES, WAS DAS LEBEN AUF LAGER HAT

Vielfalt, Beratung & Top-Qualität

Lagerhaus Graz Land reg.Gen.m.b.H.
Grazer Vorstadt 14, A-8070 Voitsberg
Tel.: 03142/22950, Fax: DW-267
e-mail: lagerhaus@grazland.at

www.lagerhaus.grazland.at



DIE KRAFT AM LAND

Terminvorschau:



Gastronomie & Wirtschaft

Gerhard Zechner „Zeckis's Hütte“, St. Marein bei Neumarkt 147, 8820 Neumarkt in der Steiermark



Mein Werdegang:

Pflichtschule, 3 Jahre Handelsschule Grottenhof-Hardt, 5 Jahre Büro bei der Firma Gady, 3 Monate Forstmeisterkurs Ossiach, 10 Jahre Pacht des elterlichen Betriebes, Übernahme des Betriebes im Jahr 2000

Betrieb:

ca. 50 ha Wald, 60 ha Grünland, davon 30 ha gepachtet, eigene Alm
Bio-Tiere: Mutterkühe und Qualitätsmastochsen und Qualitätsmastkalbinnen, Vermarktung ARGE Rind, Markenprogramm
Wir errichteten 2013 eine Wander- und Ausflughütte und erweiterten diese um einen Spiel- und Motorikpark mit 32 Stationen im Jahr 2015.

Grottenhof heißt für mich:

Multifunktionelle Ausbildung

Mein Lebensmotto:

Alles ausprobieren und die guten Sachen beibehalten

Meine Kraftquellen:

Familie, in jüngeren Jahren aktiver Fußball, jetzt Motorradfahren und sanfter Sport wie



Schifahren und Schwimmen

Rat für jetzige Schüler und Absolventen:

Es kommen viele Chancen, man muss sie nur erkennen.

Verkauf, Homepage:

www.zeckitourismus.at

Praktischer Unterricht: Gästebewirtung

Da dieser praktische Unterricht an unserer Schule nur in den ersten Klassen stattfindet, ist der Inhalt sehr umfangreich. So wie die Bezeichnung „Gästebewirtung“ schon sagt, lernt man hier den Umgang mit Gästen. Ein sicheres, höfliches Auftreten, Freundlichkeit, entsprechende Kleidung und ein gepflegtes Erscheinungsbild gehören dazu. Unsere Schüler/innen lernen einfache Grundregeln im Service und dürfen ihre Kenntnisse und Fertigkeiten

bei verschiedenen Anlässen in der Schule umsetzen und präsentieren. Solche Anlässe sind zum Beispiel das Erntedankfest, die Adventkranzsegnung, das Hoffest, um nur einige zu nennen. Auch bei der Gestaltung des Tischschmucks können sich die Schüler/innen noch kreativ einbringen.

Ein anderer Bereich dieser Praxis ist das Backen von Kuchen, Torten und Weihnachtsbäckereien. Dafür haben wir bereits eine sehr umfangreiche Rezeptsammlung und wir probieren auch gerne neue Rezepte aus. Die Mehlspeisen finden im BIO – CAFE in unserem Hofladen immer großen Anklang. Unsere Kunden im Hofladen schätzen besonders die immer frisch gebackenen Kuchen mit hochwertigen Bio Lebensmitteln.

Für Schüler/innen, die später einen Buschenschankbetrieb führen oder Pensionsgäste beherbergen, sind alle diese Bereiche eine gute Vorbereitung.

Ing. Angelika Nageler



DEZEMBER 2020

1	DI	
2	MI	
3	DO	
4	FR	
5	SA	
6	SO	2. Adventsonntag Nikolaus
7	MO	
8	DI	Mariä Empfängnis ☾
9	MI	
10	DO	
11	FR	
12	SA	
13	SO	3. Adventsonntag
14	MO	○
15	DI	
16	MI	
17	DO	
18	FR	
19	SA	
20	SO	4. Adventsonntag
21	MO	Winterbeginn
22	DI	☽
23	MI	
24	DO	Heiliger Abend
25	FR	Christtag
26	SA	Stefanitag
27	SO	
28	MO	
29	DI	
30	MI	☀
31	DO	Silvester

Terminvorschau:

NEU

5 unterschiedliche VARIO-Luftentfeuchter-Serien für deinen Trocknungserfolg

DAS VERÄNDERT ALLES.

Eine Zentralsteuerung für Heutrocknung & Kältetechnik.

- » Bediene deine Trocknung vom Sofa aus
- » Frequenzumrichter für alle Entfeuchterserien
- » Noch mehr Leistung durch neue Serie

Mehr Informationen unter: www.heutrocknung.com

LUFTENTFEUCHTER · SPS-STEUERUNG · LÜFTER · RUNDBALLENSYSTEME · HEUKRAN · FORSTTECHNIK · RÜCKEWAGEN · DREIPUNKTKRAN