



GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

Absolventenzeitung • Ausgabe Herbst 2023



WIR HABEN ES GESCHAFFT

Das Bio-Zentrum Grottenhof wurde feierlich eröffnet!

Foto: Werner Loidl

EIN SCHNELLER ÜBERBLICK

- Vorwort von Hrn. Dir. DI Erich Kerngast:
„Vom Senfkorn und vom Sauerteig“
- Eröffnungsfeierlichkeit des neuen Gebäudes
- Persönliches am Grottenhof
- Aktuelles & Interessantes:
Unsere neuen SchülerInnen
Unsere AbsolventInnen
Absolvententreffen
- Aktuelles von St. Martin



Am Dienstag, den 14. November 2023
findet für die zukünftigen SchülerInnen des Schuljahres 2024/25 ein Schulinfotag ab 14 Uhr statt! Die 4 angekündigten Infotage werden durch den einen Infotag ersetzt!
Interessenten Fachschule:
Treffpunkt: Krottendorferstraße 110, 8052 Graz
Interessenten einjährige Pferdewirtschaft und Schulkoooperation mit dem BORG Monsberger:
Treffpunkt: Betriebsteil Hardt, Hardter Straße 27, 8052 Thal bei Graz

Am Freitag, den 1. Dezember 2023
ist ab 14 Uhr ein Tag der offenen Tür für alle Interessierten geplant!

Wir bitten um telefonische oder schriftliche Anmeldung!
0316/281561 oder lfsgrottenhof@stmk.gv.at

AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

- Fachschule für Land- und Forstwirtschaft (3-jährig)
- ORG für Pferdewirtschaft/Matura (4-jährig)
- Weiterführender Lehrgang für Pferdewirtschaft (1-jährig)
- Öko Lehrgang Land- und Forstwirtschaft berufsbegleitend (1-jährig)
- Quereinstiegsvariante Land- und Forstwirtschaft (1-jährig)
- Berufsreifeprüfung/Matura (1-jährig)

KONTAKT DATEN

www.lfs-grottenhof.steiermark.at
lfsgrottenhof@stmk.gv.at
 Facebook: LFS Grottenhof
 Tel: 0316 281561

Vom Senfkorn und vom Sauerteig



Dir. DI Erich Kerngast

*Da sprach er: Wem gleicht das Reich Gottes, und womit soll ich's vergleichen?
Es gleicht einem Senfkorn, das ein Mensch nahm und warf's in seinen Garten;
und es wuchs und wurde ein Baum, und die Vögel des Himmels wohnten in seinen Zweigen.
Und wiederum sprach er: Womit soll ich das Reich Gottes vergleichen?
Es gleicht einem Sauerteig, den eine Frau nahm und unter drei Scheffel Mehl mengte,
bis es ganz durchsäuert war.*

Das Senfkorn galt im Altertum als kleinstes Samenkorn. Der Wunsch nach einer Erneuerung war als kleines Samenkorn am Grottenhof schon lange vorhanden. Diese Vision ist gekeimt, gewachsen und gereift. Aber nicht Vögel, sondern aufgeweckte, neugierige und hoffnungsfrohe Mädchen und Burschen leben in diesem gelungenen Bauwerk und dürfen hier ihre Ausbildung erfahren. Um schlussendlich mit ihrem Wissen und Können, ihrer positiven Haltung und ihrem Tatendrang gleichsam als Sauerteig in der Gesellschaft zu wirken. Denn, ein Land, das über keine namenswerten Rohstoffquellen und Bodenschätze verfügt, muss auf eine andere Ressource setzen, auf Bildung. Wenn mit ihr Wissen, Klugheit, Können, Geschick und Fleiß gefördert werden, so haben wir eine Rohstoffquelle erschlossen, die durch ihre Nutzung nicht weniger, sondern mehr wird. Deshalb freuen wir uns, alle SchülerInnen, Lehrkräfte und MitarbeiterInnen am Grottenhof gemeinsam, über unsere neue Wirkungsstätte. Wir sind nicht nur begeistert, sondern auch dankbar und das gehört auch ausgesprochen. Deshalb geht der Dank des Grottenhofes ausdrücklich an alle Mitwirkenden am Bau und auch an die Politik. Ganz besonders aber an unseren Herrn Landesrat Johann Seitingner, ohne ihn gäbe es den Grottenhof in der jetzigen Form wohl nicht.

Eine Geige ist ein kunstvolles Stück Holz, erst wenn sie gespielt wird, wird sie zum Instrument. Auch unser neues Gebäude ist aus Holz gebaut. Erst wenn Lehrkräfte und SchülerInnen es nutzen und bespielen wird es zur Schule. Ein Ort an dem SchülerInnen gleich einem Senfkorn wachsen und reifen können. Ein Haus, durch das der Atem des Lehrens und Lernens strömt, mit ihm wird Leben in unser Haus einghaucht und es bekommt damit eine Seele. Erst wenn es LehrerInnen und SchülerInnen zum Klingen bringen, wird der Grottenhof ein führendes Instrument im Bildungsorchester der Steiermark werden.

DI Erich Kerngast



EINE BEWEGENDE FEIERLICHKEIT

Die modernste Landw. Fachschule Österreichs wurde feierlich eröffnet!

Mit flotter Marschmusik, gespielt von der Blasmusikkapelle Wetzelsdorf, wurden die geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft und dem Bildungswesen musikalisch empfangen. Der geräumige und modern gestaltete Vorplatz eignete sich hervorragend für den Empfang. Schülerinnen und Schüler bildeten ein Empfangsspalier und begrüßten mit besonderer Herzlichkeit vor allem den ehemaligen Landesrat Johann Seitingner, aber auch Landeshauptmann Christopher Drexler, seinen Vize LHStv. Anton Lang, DirektorInnen anderer Fachschulen aber auch die Geistlichkeit, das Architektenduo, Gemeinde- und BezirksvertreterInnen und weitere zahlreiche Ehrengäste.

Dir. DI Erich Kerngast als Hausherr der erste Redner, begrüßte alle Anwesenden sehr herzlich und führte gleichzeitig mit seiner Moderation durch das Programm.

Das neue Schulgebäude, geplant von den Architekten Sybille Caspar und Christoph Hinterreiter, ist ein sehenswertes Vorzeigeprojekt und eine moderne Bildungsstätte für den bäuerlichen Nachwuchs. Es zeigt, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können. Damit ist es gelungen, diese wichtige Bildungseinrichtung zukunftsfit zu machen.

Agrarlandesrat Hans Seitingner hob in seiner Ansprache die Bedeutung der „modernsten Bio-Bauernschule Österreichs“ für die bäuerliche Ausbildung und die Gesellschaft im Allgemeinen hervor. „Hier erlernt man das Handwerk, die Verantwortung gegenüber Menschen, Tieren und Boden sowie den Umgang mit den vier Elementen. Unsere Fachschulen sind wahrlich Lebensschulen! Denn wir wollen unsere Jugend auf die Herausforderungen der Zukunft bestmöglich vorbereiten und ihnen die Chancen der Bauernschaft von morgen aufzeigen“, so Seitingner, der Landeshauptmann Christopher Drexler, Landeshauptmann-Stellvertreter Anton Lang sowie allen, die bei der Umsetzung dieses Projekts mitgewirkt haben, ebenso dankte, wie Direktor Erich Kerngast und seinem gesamten exzellenten Team von PädagogInnen und MitarbeiterInnen.

„Schule ist mehr als ein Ort des Lernens. Sie bietet Raum für Begegnungen, Freiheit für Entwicklung, Entfaltung, Wachsen und Reifen junger Menschen“, betonte Direktor Erich Kerngast. Mit den rund 150 Festgästen feierten auch alle Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Grottenhofs die Eröffnung ihrer neuen Wirkungsstätte. Nach dem ökumenischen Segen führte das Architektenteam die Besucherinnen und Besucher durch das Haus, bevor das Fest bei Köstlichkeiten der Grottenhof-Küche zum Ausklang kam.



Geschäftsführer Carl Skela, Landesrat Hans Seitingner, Landeshauptmann-Stellvertreter Anton Lang, Landeshauptmann Christopher Drexler, Abteilungsleiter Franz Grieser, Direktor Erich Kerngast



Landesrat Hans Seitingner, Landeshauptmann-Stellvertreter Anton Lang, Landeshauptmann Christopher Drexler, Direktor Erich Kerngast

Fotos: Werner Loidl



Überreichung eines Präsents



Segnung der neuen Gebäude



Grottenhofer Erntedankkrone



Geschäftsführer Carl Skela



Gespräch mit SchülerInnen



Quartett Vorraber



Der neue Grottenhof

Der Zu- und Umbau des Grottenhofs wurde umfassend und unter Einbindung der Lehrer, Mitarbeiter und Schüler vorbereitet und aus dem anschließenden internationalen Architekturwettbewerb ging die ARGE LFS GROTTENHOF, bestehend aus den ArchitektInnen Sybille Caspar (Caspar&Wichert Architektur) und Christoph Hinterreiter (OSNAP) als Sieger hervor. Nach einer umfassenden Projektprüfung durch den Landesrechnungshof hat die Landesimmobiliengesellschaft (LIG) als Bauherr in rund 15 Monaten Bauzeit das Bauvorhaben umgesetzt. Die über 30 involvierten Unternehmen kommen zum überwiegenden Teil aus der Steiermark. Damit ist der neue Grottenhof mit seinen 1.000 Kubikmetern verarbeitetem Holz ein kräftiger Impuls für die regionale Wirtschaft. Durch sein modernes Raumkonzept bietet der Grottenhof nun Platz für 250 Bildungshungrige, die in lichtdurchfluteten Räumen die besten Rahmenbedingungen für ihre Aus- und Weiterbildung erfahren. Das umfassend sanierte ehemalige Schul- und Internatsgebäude ist nun reines Internatsgebäude mit 76 Plätzen. Der Neubau mit rund 4.000 Quadratmetern umfasst alle Unterrichtsräume, die gesamte Verwaltung, die Küche, den Turnsaal, den neuen Bio-Hofladen und die Umkleiden.

LIG-Geschäftsführer Carl Skela erläutert dazu: „Das Projekt ist aus unserer Sicht architektonisch hervorragend gelungen. Es fügt sich harmonisch in den Gebäudebestand des Grottenhofs ein. Durch den großzügigen Empfangs- und Verteilerraum im Erdgeschoß werden der Schulneubau mit dem Internat im Bestand und dem neuen Turnsaal homogen verbunden. Die Terrasse im Obergeschoß bietet den Schülern und Schülerinnen einen attraktiven Bereich für Pausen und Freizeit. Dieses Projekt wurde nach den neuesten Standards geplant und errichtet.“

Besucher-Magnet: Der neue Bio-Hofladen

Zu einem Besuchermagneten soll sich der neue Bio-Hofladen entwickeln. Dabei wird am Grottenhof erstmals ein innovatives Betriebskonzept für den Hofladen eingeführt: Ein externer Betreiber sorgt dafür, dass der Hofladen nun öfter geöffnet hat und noch mehr Bio-Lebensmittel angeboten werden. Außerdem gibt es einen kleinen Café-Bereich. Fix vertreten sind im Sortiment die schuleigenen Spezialitäten, die von den Schülerinnen und Schülern vor Ort produziert werden. Im Zuge der praxisorientierten Ausbildung sind die Schülerinnen und Schüler auch weiterhin im Verkauf aktiv eingebunden.



Fotos: Werner Loidl, Georg Neumann



Persönliches am Grottenhof

Wir gehen in Pension



Angelika Nageler

Seit 2013 verstärkte Angelika unser Team am Grottenhof. Von der FS Rein kommend, war sie die perfekte Besetzung für alles was mit Ernährung, Hauswirtschaft, Gartenbau, Marketing, Erste Hilfe usw. zu tun hatte. Bei zahlreichen Veranstaltungen wie bei der Käse-Wein Verkostung, Erntedankfeier, Weihnachtsfeier und dem Hoffest hatte sie das Service mit viel Geschick geleitet.

Als Lehrbeauftragte für Erste Hilfe wurden etliche Kurse an der Schule von ihr geführt. Zuverlässigkeit und Genauigkeit zählten zu ihren Stärken, aber auch ihr Sinn für Gerechtigkeit und Ordnung. Als Klassenvorstand konnte sie das bei ihrer Klasse auf alle Fälle gut gebrauchen.

Mit viel Umsicht führte sie auch den praktischen Unterricht Verkauf im Hofladen. Hier schätzte ich die gute Zusammenarbeit mit ihr sehr. Es brauchte immer wieder neue Ideen, gute Gespräche und die Bereitschaft, freie Zeit zu investieren. Wenn sie neben ihren vier Enkelkindern, Haus und Garten noch Zeit findet, ist Angelika gerne sportlich im Gelände unterwegs. Laufen, wandern, Ski fahren usw. zählen zu ihren Hobbys.

Liebe Angelika, ich wünsche dir im Namen des ganzen Teams vom Grottenhof alles Gute für deinen Ruhestand, Gesundheit und viel Kraft für die kommenden Jahre!
Christa Bergmann



Albert Leber

Ali Leber war wohl einer dieser Menschen, auf die der Begriff „Stallmeister“ wahrlich zutraf. Das Wissen, welches er sich über die Jahre angeeignet hatte, war unglaublich. Für jedes Problem, das im Stall auftauchte, war er sofort mit Rat und Tat zur Stelle und wusste für viele Dinge kleine Hausmittelchen, welche oft Wunder wirkten.

Als Außenstehender wunderte man sich häufig über seine Ideen und war umso erstaunter, wenn diese Wirkung zeigten; gerne gab er dieses Wissen an seine Schüler weiter.

Die gute Seele des Grottenhofer-Pferdewirtschaftszentrums gehörte schon so gut wie zum Inventar der Ausbildung. Er ist von Anfang an dabei gewesen und hat beim Aufbau des Lehrganges mitgeholfen und hat lange Zeit die Verantwortung für das Wohl der Pferde getragen. Nicht nur einmal hatte er bis spät in die Nacht an Lösungen für verschiedene Auftritte der Pferdewirtschaftsschüler gefeilt, die Schüler auf Prüfungen im Fahren vorbereitet oder versucht Lösungen zu finden, wenn wieder einmal alles drunter und drüber ging. Er war bekannt dafür immer ein offenes Ohr für KollegInnen und SchülerInnen zu haben, war stets für alle da und versuchte zu helfen.

Lieber Ali, ich wünsche dir im Namen des ganzen Teams vom Grottenhof alles Gute in deinem Ruhestand, Gesundheit und viel Kraft für die kommenden Jahre!
Verena Aberle

Wir beginnen am Grottenhof



Sophie Herzog

Wohnort: Großstübing
Schulische Laufbahn: Nach der NMS Deutschfeistritz absolvierte ich die HLA Graz-Eggenberg und studiere momentan an der Agrarpädagogischen Hochschule Ober St. Veit im Bachelorsemester, wo ich heuer im Juni meinen Bachelortitel erlangen werde.

Zusätzliches: Ich bin Landjugend-Leiterin der Ortsgruppe Großstübing und spiele beim Musikverein auf dem Instrument Horn mit. Zu Hause haben wir einen Bergbauern Murbodner-Zuchtbetrieb, welchen ich in einigen Jahren einmal übernehmen darf und dann auch stolze Landwirtin bin. Ich habe mich dazu entschieden Lehrerin zu werden, da der Umgang mit jungen Leuten niemals langweilig wird und ich immer am Puls der Zeit bleibe und so ein ewiges Lernen erfahren kann.

Durch meine praktischen Erfahrungen vom eigenen Betrieb sowie durch viele Praktika, kann ich mein theoretisches und praktisches Wissen ideal in den Unterricht einbauen.



Jakob Babtist

Ich bin seit September 2023 Teil des Pferdewirtschaftszentrums an der land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof. Meine Aufgabenbereiche beinhalten einerseits die Erhaltung, die Instandsetzung sowie die Pflege der Anlage und der Reitplätze und andererseits das Wohl und die Pflege der Pferde.

Durch meine Ausbildung als Tischlermeister und als Pferdewirt habe ich wertvolle Fähigkeiten erworben, welche ich nun hier, in meinem Arbeitsalltag einfließen lassen kann. Neben meiner Tätigkeit am Grottenhof studiere ich Philosophie an der Karl-Franzens-Universität in Graz, worin ich einen sehr angenehmen Ausgleich finde.



Christian Hammer

Mein Name ist Christian Hammer, ich bin 25 Jahre alt und freue mich seit Oktober Teil des Teams an der LSF Grottenhof sein zu dürfen. Ursprünglich arbeitete ich 10 Jahre lang als Maurer, bis meine Leidenschaft für die Landwirtschaft mich dazu brachte, mich neu zu orientieren. Schon als Kind träumte ich davon, in der Landwirtschaft zu arbeiten, und dieser Traum hat mich schließlich zu einer Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter geführt. In meiner jetzigen Position an der Schule darf ich auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Schule mitwirken und bin gespannt darauf, meine erlernten Kenntnisse und meine Leidenschaft für dieses Fachgebiet in die Praxis umzusetzen.

UNSERE neuen Schüler:innen



1A KV: Johannes Vorraber- Zarfl

Andrasi	Jonathan	Kollegger	Andreas
Aschacher	Leonhard	Kollmann	Alexander
Eisner	Linda	Pretterklieber	Thomas
FÈsÜS	MÀTÈ	Riegl	Laurin
Fischer	Elias	Scherz	Lena
FRITZ	Fabian	Schwar	Lukas
Frohmann	Simon	Solodzuk - Hartner	
Gogg	Tobias	Emma Claudia	
Groß	Cornelia	Sommerauer	Johanna
Großauer	Lucas	Strunz	Andrea
Gruber	Annamaria	Tretnjak	Felix
Gruber	Nina	Wendler	Sarah
Hauswirth	Julia	Wiedner	Katharina
Jandl	Fabian	Wilfinger	David
Kessler	Katharina	Zach	Matthias
Koch	Sebastian		

1B KV: Daniel Kleinschuster

Bandur	Sarah	Matzer	Konstantin
Beichler	Fabian	Thomas	
Bilger	Jakob	Muralter	Micha
Cucek	Oskar Moric	Mußbacher	Fabian
Eicher	Christoph	Oswald	Max
Grumer	Erik Emanuel	Pomper	Fabio
Gutjahr	Kay	Ritz	Benjamin
Harrer	Daniel	Rupp	Katharina
Harzl	Nina Christin	Schiefer	Lea Celine
Hiebler	Sophie Marie	Schinnerl	Luca
Hillebrand	Lukas	Smogautz	Nils
Kamber	Szabina	Steiner	Elisabeth
Karner	Florian	Stix	Andrea
Kien	Hanna	Weiß	Raphael
Kriegl	Simon Peter	Zelzer	Johannes
Lackner	Christian		

Öko-Lehrgang KV: DI Hubert Gasperl

Breitegger	Bernadette	Pretterhofer	Kurt
Eisendle	Markus	Regner	Marie
Felgitscher	Maria-	Reiterer	Andreas
	Katharina	Reiterer	Johannes
Fink	Martin	Rödig - Dimmer	Verena
Gerhold	Felix	Scheicher	Viktoria
Gruber	Andreas	Schmidinger	Peter
Hansmann	Werner	Schmidt	Eva Renate
Ibold	Clara	Schratter	Markus
	Ghislaine	Seidl	Günther
Kiroff	Velika	Solstreif	Brigitte
Kügerl	Johannes	Stubenschrott	Günter
Lafer	Jutta	Sundl-Czismarcis	Claudia
Maier	Viktoria	Vikoler	Manuela
Maierhofer	Marianne	Weicher	Ursula Maria
Muhrer	Nina	Zimmermann	Alexander

Pferdewirtschaft KV: Robert Mandl

Angerer	Carolina	Pataki	Katharina
Blank	Isabel Nadine	Reitbauer	Vanessa
Lässer	Maria	Reitbauer	Lea
Lilek	Elena Marie	Sackl	Ingrid
Maier	Natalie	Schinnerl	Sophia
Moser	Lea	Straner	Lara
Mottl	Marleen	Strassegger	Theresa
Neubauer	Nicola		
Neuhold	Marlena		
Niewiadomski	Izabella		



UNSERE neuen Schüler:innen



ORG 1 KV: Aberle Verena

Bodingbauer	Klara	Pusswald	Miriam
Burger	Isabella	Rammerstorfer	Rebecca
Durlacher	Anna Elisa	Skodler	Maja Eva
Fankhauser	Hanna		Maria
Ferreira Lima	Emilia	Trattnig	Anna
Kribernegg	Norah		Katharina
Lafer	Lina	Weihsmann	Vanessa
Lenz	Janna	Wöls	Elena
Loibl	Leonie		
Macher	Chiara		
Peyrl	Kriemhild		
	Barbara		
	Minna		

Einladung zur Generalversammlung des Absolventenvereines Grottenhof
am Samstag, 18. November 2023 um 9:30 Uhr
in der LFS Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz

- Tagesordnung:
- Begrüßung durch Obmann Ewald Baumgartner
 - Tätigkeits- und Kassabericht, Bericht der Kassaprüfer, Entlastung des Vorstandes
 - Neuwahl des Vorstandes
 - Aktuelles von der Schule: Dir. DI Erich Kerngast
 - Ehrung der jubilierenden Jahrgänge
 - Allfälliges

Bitte um unbedingte Anmeldung bis 13. November 2023
bevorzugt über E-Mail an georg.neumann@stmk.gv.at
oder telefonisch in der Schulkanzlei unter 0316/281561

Obmann *Ewald Baumgartner*

UNSERE Absolvent:innen



Öko-Lehrgang KV: Hubert Gasperl

Diesel	Gabriele	Pichler	Maximilian
Ing. Gramm, MBA		Pogatsch	Clemens
	Gerald	Reinelt	Paul
Haas	Walter	Roßmann	Michael
Hammer	Christian	Schmid	Stefan
Hofer	Lisa	Schmidbauer	Josef
Kaspar	Martin	Dipl. Ing. FH Schwarzmann	
Kaspar	Daniela		Philipp
Klobassa, BA, MSc		Seidenegger-Plotsch	
	Doris		Martina
Kmentt	Markus	Springer	Eva Maria
Langmann	Doris	Stertak	Christoph
Malliga Dr.	Daniela	Theißl	Philipp
Müllegger	Michael	Weiss	Alexandra
Naghibi	Michaela	Wohlmuth	Andre

UNSERE Absolvent:innen



BLA KV: Elisabeth Prutsch			
Baier	Lukas	Pichler	Nicoletta
Bezovnik	Lorenz	Pretterhofer	Leopold
Buchfeller	Lukas	Reiterer	Leonie
Formann	Sophie	Rosenzopf	Christoph
Florentin		Schmölzer	Michael
Ganotz	Antonia	Seidler	Florian
Haider	Leonie	Sperl	Gloria
Kristl	Nico	Steingruber	Natalie
Kulmer	David	Temmel	Simon
Kurzmann	Jakob	Schraith	Thomas
Lingenhöle	Julia	Tragl	Felicitas
Mayer	Fabian		
	Matthias		



BLB KV: Robert Mild			
Eberhart	Simon	Katzbeck	Sarah
Eder	Anja	Koller	Lukas
Galler	„Martin“	Mayer	Nikola
Georg		Plank	Sebastian
Helmut“		Raab	David
Gruber	Kilian	Schiefer	Tobias
Hechenberger	Vanessa	Schlack	Anton
Hernath	Matthias-	Schneider	Irene
Günther		Schrotter	Markus
Jocham	Paul	Wagner	Wilhelm-Josef
Karner	Lena		



Pferdewirtschaft KV: Robert Mandl	
Aldrian	Celine
Baptist	Jakob
Beermann	Moritz
Edl	Verena
Grießer	Denise
Hutter	Rebekka
Kaltenbeck	Dagmar
Pfandner	Theresa
Philadelphy	Noemi
Pichler	Vanessa
Scherf	Isabella
Schwaiger	Christina
Steiner	Lara
Winkler	Lara



ORG 4: Theodor Moser	
Derkits	Celina
Faszl	Elena
Gaigl	Ricarda
Gortan	Karolina
Großschädl	Nadine
Kienzl	Stella
Lackner	Katharina
Miedl-Rissner	Franziska
Nigitz	Luisa
Rumpl	Sophie
Schatz	Emma
Schlager	Elisabeth
Schrattbauer	Maya
Zingl	Magdalena

KURSE DES LFI-STEIERMARK am Grottenhof in Graz

Rinder

Funktionelle Klauenpflege beim Rind

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Stiefel, Schutzhandschuhe, Arbeitswerkzeug (soweit vorhanden)
Anrechenbarkeit: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: Robert Pesenhofer
Kosten: € 330,- TN-Beitrag
€ 165,- TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Zeit und Ort: Mo., 13. Nov. 2023 und Di., 14. Nov. 2023
09:00 bis 17:00 Uhr, LFS Grottenhof, Graz

Herstellung von Grillkäse

Haben Sie bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung und möchten Ihre Produktpalette mit innovativen Produkten erweitern?
Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 196,- TN Beitrag, € 98,- TN Beitrag gefördert gem. LE 14-20, Zeit und Ort: Fr., 12. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
LFS Grottenhof, Graz

Herstellung von Schnittkäse

In diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 196,-TN Beitrag
€ 98,-TN Beitrag gefördert gem. LE 14-20
Zeit und Ort: Fr., 26. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
LFS Grottenhof, Graz

Herstellung von Hartkäse

In diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Hartkäse aus Kuhmilch.
Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung.
Zielgruppe: Landwirt:innen sowie Direktvermarkter:innen, die selbst Milch verarbeiten und Vorkenntnisse mitbringen
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 196,- TN Beitrag € 98,- TN Beitrag gefördert gem. LE 14-20, Dauer: 8 UE Zeit und Ort: Fr., 24. Mai 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr, LFS Grottenhof, Graz

MIT DEM LFI IMMER AUF KURS

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Steiermark ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer. Als eine der größten Erwachsenenbildungseinrichtungen sind wir in der gesamten Steiermark tätig. Primär sprechen unsere Lehrgänge und Kurse Bäuerinnen und Bauern an. Aber auch interessierte Menschen und KooperationspartnerInnen zählen verstärkt zu unseren KundInnen. Vor allem im allgemeinen Erwachsenenbildungsbereich – Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit & Ernährung, Natur & Garten und Naturvermittlung – bieten wir ein attraktives Angebot.

Anmeldung: 14 Tage vor Kursbeginn unter 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at oder unter www.stmk.lfi.at Bitte beachten Sie, ohne Anmeldung kein Kurs!

Käse- und Sauermilchprodukte

Grundlagen der Herstellung

Sie haben Interesse an bäuerlichen Käseprodukten und wollten schon immer einmal Käse selber produzieren?
Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung
Referent: DI Matthias Pölzl, Kosten: €196,- TN Beitrag € 98,- TN Beitrag gefördert gem. LE 14-20
Zeit und Ort: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
LFS Grottenhof, Graz

Herstellung von Speiseeis für ...

... Einsteiger:innen
Milch bildet größtenteils die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Wenn Sie zuhause Schafmilch oder Ziegenmilch haben, können Sie gerne eine geringe Menge (ca. 2 lt) davon zum Kurs mitnehmen.
Mitzubringen: Kopfbedeckung, sauberes, wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung
Referent: Rainer Zink, Kosten: € 196,- TN Beitrag € 98,- TN Beitrag gefördert gem. LE 14-20
Zeit und Ort: Fr., 22. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
LFS Grottenhof, Graz

... bäuerliche Direktvermarkter:innen
Sie haben bereits Erfahrung. Wenn Sie zuhause Schafmilch oder Ziegenmilch haben, können Sie gerne eine geringe Menge (ca. 2lt) davon zum Kurs mitnehmen.
Mitzubringen: Kopfbedeckung, sauberes, wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung
Referent: Rainer Zink, Kosten: € 196,- TN-Beitrag € 98,0-TN Beitrag gefördert gem. LE 14-20
Zeit und Ort: Fr, 24. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
LFS Grottenhof, Graz

Tierwohl geht uns alle an

Wissensvermittlung rund um das Thema Tierschutz und Landwirtschaft

In diesem Workshop sollen Definitionen rund um den Tierschutz geklärt, sowie rechtliche Grundlagen in Erinnerung gerufen werden. Im Mittelpunkt des Workshops steht die zielgruppengerechte und praxisorientierte Vermittlung von Wissen zum Thema Tierschutz auf landwirtschaftlichen Betrieben. Dabei steht der Respekt vor Tier und Mensch im Vordergrund. Eine Betriebsbesichtigung rundet den Seminartag ab.

Referentinnen: Dr.ⁱⁿ Barbara Fiala-Köck, Lea Mirwald MSc., Claudia Tatzl, MSc. Kosten: € 196,- TN-Beitrag € 98,- TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Zeit und Ort: Mo., 20. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
LFS Grottenhof, Graz

Fleischhygienetag

In diesem Kurs werden die grundlegenden Aspekte der Hygiene in der Fleischverarbeitung behandelt. Spezialfragen, Probenahmeplan sowie die häufigsten Fehler aus dem Produktionsalltag werden mit dem Fachpersonal aus der Veterinärdirektion beleuchtet. Nach dem theoretischen Input wird direkt am Kursort eine Fleischerei besichtigt und Sie erhalten einen Einblick in die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben in die Praxis.
Referent:innen: Beraterinnen des Referates für Direktvermarktung
Kosten: € 164,- TN-Beitrag, € 82,- TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20, Zeit und Ort: Do., 29. Feb. 2024, 09:00 bis 15:00 Uhr
LFS Grottenhof

Herzliche Gratulation!



Herzlichen Glückwunsch ...

... an unsere vier Absolvent*innen! Ihr habt erfolgreich euren landwirtschaftlichen Meisterabschluss gemeistert und das mit Bravour! Folgende Grottenhofer Absolventen*innen schlossen 2023 die Meister*innenausbildung ab:

- Viktoria Bauernhofer, 8172 Naintsch
- Elisabeth Maigl, 8061 St. Radegund bei Graz
- Martin Temmel, 8551 Wies
- Martin Wallner, 8524 Bad Gams

Nähere Informationen zur Meisterausbildung bei Franz Heuberger, Tel. 0316/8050-1308 oder 0664/6025961308, Mail: franz.heuberger@lk-stmk.at, Web: www.lehrlingsstelle.at
Bericht von Hrn. Franz Heuberger, LK Steiermark

Foto LFA/Danner

Gold errungen

Der Grottenhof Absolvent Alexander Perl (derzeit Lehrling der Gartenbauschule Großwilfersdorf) holte Gold bei den Staatsmeisterschaften der Junggärtnere in Vorarlberg!



Betroffen mussten wir zur Kenntnis nehmen, dass unser Absolvent Andreas Wölkart unerwartet und viel zu früh verstorben ist.



Andreas Wölkart vulgo Scheicher, 28. Dezember 1997 - 10. August 2023

Andreas Wölkart wurde am 10. August 2023 völlig unerwartet aus dem Leben gerissen. Seine liebevolle Art, seine große Hilfsbereitschaft und sein Sinn für Humor werden uns allen fehlen. Andreas konnte als Klassensprecher unsere Anliegen und Wünsche gut deponieren und umsetzen. Als Schulkollege haben wir viele lustige Episoden, sowohl in der Schule als auch im Internat erlebt. Andreas war immer sehr beliebt und verstärkte unseren Klassenzusammenhalt. Er war nicht nur Klassensprecher und Schüler, er war auch ein sehr guter Freund.

Lieber Andreas, du wirst immer in unseren Gedanken und Herzen weiterleben!
Dein Betriebsleiterlehrgang B 2015

Wir werden sein Andenken in Ehren halten. Unser Mitgefühl gilt seiner Familie.

Immer, wenn wir von dir erzählen, fallen Sonnenstrahlen in unsere Seelen.
Unsere Herzen halten dich gefangen, so, als wärest du nie gegangen.
Was bleibt, sind Liebe und Erinnerung.

JUBILÄUMSTREFFEN

Beiträge von Dipl.-Päd. Walter Steinwider

50-Jahr-Jubiläumstreffen

Die Absolventen der Landw. Handelsschule 1970 bis 1973 haben ihr 50-jähriges Klassentreffen in Mariazell gefeiert. Das Treffen begann mit einer Jubiläums- und Gedenkmesse in der Basilika für die verstorbenen Klassenkameraden, zelebriert von Pater Superior Michael Staberl. Musikalisch umrahmt wurde die Messe vom Chor der „Vokalsolisten Kärnten“, da Klassenkollege Jakob Golser Mitglied in diesem Chor ist. Danach führte Pater Superior die Gruppe durch die Schatzkammern der Mariazeller Basilika. Nach der Kirchenführung ging es mit der Seilbahn auf die Mariazeller Bürgeralpe zum Mittagessen und einem kurzen Aufenthalt im Freizeitpark.

Der Organisator Josef Eder lud danach die Kameraden zu einem Hofbesuch auf seinem Betrieb am Gscheid in NÖ. Der Tag fand einen gemütlichen Ausklang beim „Gschoadwirt“, wo viele Erinnerungen an die gemeinsame Schulzeit in Grottenhof-Hardt aufgefrischt wurden.

Besonders erfreulich bei diesem Klassentreffen war, dass bei allen Klassenfreunden die Frauen mitgekommen sind und auch die Lehrer DI Pretzler und Ing. Plieschnegger ebenfalls mit Frauen anwesend waren. **Josef Eder**



55-Jahrtreffen am 13. Okt. 2023

Bei strahlendem Spätsommerwetter trafen sich 13 Absolventen des 168. Ackerbaulehrganges zum 55. Jahrtreffen am 13. Oktober 2023 am Grottenhof in Graz. Wir waren natürlich alle sehr überrascht und zutiefst beeindruckt von der tollen neuen Schule. Nach der Begrüßung durch Herrn Direktor DI Erich Kerngast und einem hervorragenden Begrüßungsbuffet führte er uns durch die modernisierte Schule und den Betrieb. Anschließend besuchten wir mit Direktor DI Kerngast natürlich auch unsere alte Schule in Grottenhof-Hardt. Enttäuscht mussten wir erfahren, dass das Schloss und die Schule eventuell verkauft werden sollen. Nach der Besichtigung ging es dann mit den mitgereisten Damen und unserem ehemaligen Lehrer, Herrn DI Alfred Pretzler - Herr Direktor DI Anton Schatz hat sich schon etwas früher verabschiedet - zum Essen in den Gasthof Dorrer.

Vielen Dank an Herrn Direktor DI Erich Kerngast für die ausführlichen Informationen, sowie auch an Herrn Dipl.-Päd. Walter Steinwider für die Organisation und die toll gestaltete Einladung. Wir ließen diesen schönen Tag bei einem gemütlichen Beisammensein ausklingen. Auf ein Wiedersehen in 5 Jahren hofft und freut sich euer **Hans Matschnigg**.



DAS GROTTENHOF-HARDT BUCH

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen:
hardter.buch@gmail.com
oder 0664 19 18 993



Auch als Weihnachtsgeschenk beliebt

Wir, die Schüler und Schülerinnen der letzten Abschlussklasse der Handelsschule Grottenhof-Hardt (Jg. 2016 – 2019), haben uns damals im Junior-Firmen-Projekt „Hardter-Horses“ entschieden, die Geschichte der Schule in einem Buch mit vielen Bildern und Texten zu gestalten. So kann man an Hand dieses Fotobuches (à € 25,00) die wertvolle Ausbildung in Grottenhof-Hardt von Beginn bis heute Revue passieren lassen. Gerne können Sie uns unter der angeführten E-Mail-Adresse und Telefonnummer erreichen, wir stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung.





Beitrag von Fr. Dir.
Dipl.-Päd.ⁱⁿ DIⁱⁿ Monika Ehrenpaar

TEAMWORK makes the Dream work!

Die Babyboomer gehen in Pension. Zahlreiche Quereinsteiger:innen füllen die Lücken an Österreichs Schulen. In St. Martin sind wir in der glücklichen Lage, ausschließlich qualifizierte Pädagoginnen in unserem Team zu haben – in einem langjährig gut eingespielten Team, das geprägt ist von einem wertschätzenden Miteinander, Kooperation und Freude am gemeinsamen Tun. Doch auch wir müssen laufend lieb-gewonnene Kolleginnen samt ihrer Kompetenz und Wissen in den Ruhestand verabschieden.



Neu gewinnen konnten wir bis dato fünf junge Kolleginnen, die nicht nur für frischen Wind sorgen, sondern auch die Dynamik im Team verändern. Personeller Umbau stellt auch immer eine Herausforderung für alle Beteiligten dar. Umso schöner ist es zu beobachten, wie positiv die langjährig aktiven Kolleginnen auf unsere Neulehrerinnen zugehen und wie gut sich diese ins Team integrieren. Besonders betreut von ihrer Mentorin lernen sie die Schulkultur kennen und werden optimal vom Team unterstützt. Alle profitieren wiederum von den neuen Ideen

und Herangehensweisen, die unsere Neulehrerinnen einbringen. Viel Spielraum dafür schafft bei allen Pädagoginnen die heuer erstmals implementierte Innovationsgruppe, die im Praxisunterricht bei Bedarf klassische Tätigkeiten übernimmt, vor allem aber Raum schafft für neue Projekte. Da wird das eine Mal etwa beim Striezflechten geholfen, ein anderes Mal Biodünger aus Küchenabfällen hergestellt oder es wird bei der Produktentwicklung kulinarisches Neuland betreten. Gefordert ist Flexibilität, so wie im großen Betrieb oder familiären Haushalt auch.

Striezflechten

Biodünger



Die Schule profitiert zudem von der Kreativität und der Selbstverständlichkeit, mit der unsere Neulehrerinnen Social Media – Kanäle bedienen, um den Schulalltag mit all seinen spannenden Eindrücken zu teilen und zu präsentieren (Instagram: fachschule_st.martin, Facebook: St. Martin Fachschule).



Sogar ihre eigene Drohne setzt eine Kollegin ein, um die Fachschule St. Martin optimal in Szene zu setzen. Um gemeinsam gut ins neue Schuljahr zu starten, haben Pädagoginnen und Mitarbeiter:innen wieder den Freitag vor Schulbeginn für einen Betriebsausflug mit gemeinsamen Aktivitäten, guten Gesprächen und gemütlichem Beisammensein genutzt. Nachdem wir im Vorjahr den Teamgeist beim Draisinenfahren im Burgenland gestärkt haben, stand dieses Jahr das leibliche Wohl im Vordergrund. (Foto ‚Draisinenfahrt‘)



Ich freue mich sehr über diese wunderbare Kombination von langjähriger Erfahrung und neuen Ideen, die dieses vielfältige Team in St. Martin auszeichnet!

Monika Ehrenpaar



Beitrag von
Dipl. Päd. Robert Mild

AUS DER SCHULE geplaudert

Lebensraum Schule 2023

Man stelle sich eine Blumenwiese vor, in der alle möglichen Kräuter und Unkräuter wachsen. Jedes von ihnen hat seine Berechtigung und Bestimmung. Zieht man die Schule als Beispiel heran, so kann man die SchülerInnen als Blumen und Kräuter sehen. Jeder Einzelne, jede Einzelne hat seine bzw. ihre Stärken und natürlich auch Schwächen. Die Schule darf/soll nicht wie ein Rasenmäher sein, indem sie versucht alle gleich zu machen bzw. auf einer Höhe abzuschneiden. Das Denken und die individuelle Entwicklung jedes Einzelnen/jeder Einzelnen, darf und soll sich nicht der Konsumgesellschaft anpassen!

Jeder Mensch ist ein Unikat!

Jeder Schüler und jede Schülerin sollte möglichst viele Erfahrungen und Erkenntnisse über sich selbst erlangen dürfen. Dabei sollte jeder wie eine Blume auf der Wiese gesehen und akzeptiert werden. Eine Naturwiese macht die Summe jedes Einzelnen aus, in seiner Einmaligkeit und Einzigartigkeit, so verschieden auch jeder ist, er wird akzeptiert und respektiert. Dieses Credo sollten Erziehende immer vor Augen haben.

Bei uns Menschen ist es genau so. Wir unterscheiden uns in der Art und Weise wie wir kommunizieren, denken, reden, lernen. Doch brauchen wir all diese Fähigkeiten und Fertigkeiten, um ein großes Ganzes miteinander zu bilden. Die Aufgabe der Pädagogen und Pädagoginnen ist es, zu erkennen welche Talente und Begabungen Kinder und Jugendliche haben und diese zu fördern und zu stärken.

SchülerInnen sollten viele verschiedene Lehrende haben, mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Erziehungsstilen um diese Vielfaltigkeit zu verstärken. Der Lehrer/die Lehrerin wird so den SchülerInnen eine Hilfestellung sein fürs Leben, wie sie für sich am besten handeln können.

Man darf ein Individuum nicht in eine Schublade stecken und in eine Richtung trimmen. Vielmehr sollte man wie ein Gärtner an die Sache herangehen und den Jugendlichen eine Stütze sein. So kann sich ein besserer Lernerfolg einstellen als das ‚mittels Schemas‘ lernen möglich ist. Dadurch können die Stärken der heranwachsenden Jugendlichen voll entwickelt werden, durch die sich ihr Charakter auszeichnet.

Etwas zum Schmunzeln!

„Was ist denn dein Vater von Beruf?“ „Tontechniker“. „Immer diese Fremdwörter – früher hieß das noch Töpfer!“

Wütend sagt der Lehrer zu seinem Schüler: „Wenn ich dein Vater wäre, würde ich dich jetzt versohlen!“ „Irrtum“, grinst der Schüler: „Wenn Sie mein Vater wären, würden sie jetzt Geschirr spülen.“

Der Mathelehrer sagt: „Die Klasse ist so schlecht in Mathe, dass sicher 90% dieses Jahr durchfallen werden.“ Ein Schüler im Hintergrund: „Aber so viele sind wir doch gar nicht!“

HERBSTIMPRESSIONEN



Österreichische Post AG SP 21Z042271 S
Absolventenverein Grottenhof,
Krottendorferstraße 110, 8052 Graz



EmpfängerIn Name/Firma		Absolventenverein Grottenhof	
IBAN EmpfängerIn		AT 3 5 3 8 4 3 9 0 0 0 1 0 0 4 0 5	
BIC (SWIFT-Code) der Empfängerbank		Ein BIC ist verpflichtend anzugeben, wenn die IBAN EmpfängerIn ungleich AT beginnt	
EUR		Betrag	Cent
Nur zum maschinellen Bedrucken der Zahlungsreferenz		1 2 , -	+
Prüfziffer			
Verwendungszweck wird bei ausgefüllter Zahlungsreferenz nicht an EmpfängerIn weitergeleitet			
AV Grottenhof 2023 • Kostenbeitrag			
IBAN KontoinhaberIn/AuftraggeberIn		01622721N4 4720150	
KontoinhaberIn/AuftraggeberIn		Name/Firma	
006		006	
+		Beleg +	
Unterschrift Zeichnungsberechtigter		<	



stadt.land.der.grotenhof.

Liebe Absolventinnen! Liebe Absolventen!!

Um die Zusendung unserer Absolventenzeitung zu gewährleisten ist es unbedingt notwendig, unsere Datenbank auf dem neuesten Stand zu halten – daher gib uns bitte umgehend Bescheid, wenn sich Deine Anschrift ändert.

Vielen Dank im Vorhinein für Deinen Kostenbeitrag für das Kalenderjahr 2023, danke an jene, die ihren Beitrag bereits geleistet haben.

Das bequeme Begleichen des Mitgliedsbeitrages mittels „Abbucher“ (SEPA Lastschrift) ist bereits sehr beliebt – um jedoch unnötige Bearbeitungsgebühren für inzwischen geänderte Bankdaten zu vermeiden, bitte um zeitgerechte Mitteilung der aktuellen Kontodaten.

steinwidder.walter@aon.at oder
georg.neumann@stmk.gv.at

Herzlichen Dank!

SEPA Lastschrift-Mandat

Zahlungsempfänger: Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz

Creditore-ID: AT23ZZ00000044627

Ich ermächtige/Wir ermächtigen (Name der Zahlungsempfängers), Zahlungen von meinem / unserem Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein / weisen wir unser Kreditinstitut an, die von (Name des Zahlungsempfängers) auf mein / unser Konto gezogenen Sepa-Lastschrift einzulösen.

Ich/Wir bestätige(n) hiermit (Name des Kreditinstituts) als Auftraggeber, dass die Belastung des oben genannten Betrages von meinem / unserem Konto innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem / unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name

.....
Anschrift

IBAN	BIC	
------	-----	-------

Ort: Datum:

.....
Unterschrift des/der Kontozeichnungsberechtigten:

Bitte ausschneiden und einsenden an: Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 80052 Graz, oder gleich per Fax: 0316/281561-39 oder per Email an: georg.neumann@stmk-gv.at