

Ein Jahr in der Fachschule Neudorf



NEUDORF BLATT'L



Highlights des Schuljahres 2017/18



Themen in dieser Ausgabe:

- *Es „herbstelt“ in Neudorf*
- *Wild auf Neudorf - Gala in sieben Gängen*
- *Schülerinnen und Schüler berichten*
- *Frühlingszauber - zweites Gala-Dinner*
- *Zusatzausbildungen - dein Upgrade*
- *Erlebnis Zauberkraut*



Steirerglück in der Fachschule

Gleich zu Beginn des Schuljahres 2017/18 durfte die Fachschule Neudorf Gäste im herbstlich dekorierten Haus begrüßen.

Festakt für Landwirte: Zum diesjährigen Steirerglück-Partnertag lud die Firma Steirerfleisch sowie das Steirerglück-Team. Im Rahmen eines Festaktes wurden die besten und treuesten „Steirerglück-Bauern“ gekürt. „Steirerglück, das heißt Schweinefleisch von Tieren, die ausschließlich in der Steiermark geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Im Rahmen des heurigen Festaktes durften sich zehn Landwirte über eine goldene Steirerglück-Urkunde freuen. Die Geschäftsführer der Firma Steirerfleisch, Karoline Scheucher und Alois Strohmaier blickten auf ein erfolgreiches „Steirerglück“-Jahr zurück.



Anschließend zeigte der 3. Jahrgang sein Können. Professionelles Service in einem stimmungsvollen Ambiente – so präsentierte sich die Fachschule Neudorf mit ihren Schülerinnen und Schülern. Das bäuerliche Buffet mit regionalen Speisen und Mehlspeisen aus der Schlossküche, lud zum Verweilen ein. Bei ausgezeichneten Weinen und Fruchtsäften aus der Region konnten die Bäuerinnen und Bauern den Abend gemütlich ausklingen lassen.





Es „herbstelt“ im Schloss Neudorf

Am 06.10.2017 fand das jährliche Herbstfest an der Fachschule Neudorf-St. Martin statt.

Regen bringt Segen: Die Vorbereitungen waren in vollem Gange, als genau zur Eröffnung uns ein Wetterschauer überraschte. Mit Hagel im Herbst hatte wahrlich niemand gerechnet. Nach ca. 10 Minuten, war der „Spuk“ vorbei und das Herbstfest konnte wie gewohnt beginnen bzw. weitergehen.

Herbstpfandl: Willi Haider und der 3. Jahrgang verwöhnten die große Gästeschar mit dem hervorragenden „Neudorfer Herbstpfandl“. Im

Schlossladen des 2. Jahrganges gab es diverse kulinarische (Herbst)Schmankerln wie Sirupe, Nusschleifen, Chutneys, etc. zu kaufen. Hausgemachte



Sachertorten, herbstliche Zwetschken-Zimtschnitten, Birnen-Nougat-Torten, Weintrauben- und Heidentorten und Kardinalschnitten versüßten den Gästen den Nachmittag. Auch die klassische Schwammerlsuppe mit Heidensterz darf bei so einem Fest nicht fehlen.

Schätzspiel: Der 3. Jahrgang bot den Gästen ein Schätzspiel, wobei es gar nicht so einfach war, die Zahl der Türen im Schloss zu erraten. Die Gewinner durften sich über tolle Preise freuen. Die Neudorfer Gemütlichkeit, die viele Gäste seit Jahren schätzen, kam bei diesem herbstlich schönen Fest wieder zum Ausdruck.

Agrar- und Genussolympiade der Landjugend

Es ging „heiß“ her am Samstag, dem 21.10.2017, beim Landjugend-Landesentscheid der Agrar- und Genussolympiade. Die Köpfe der Teilnehmerinnen und Teilnehmer rauchten bei den kniffligen Fragen und Aufgaben.

Teamarbeit gefragt: Die Fachschule Neudorf-St. Martin war erstmals Austragungsort dieses Landjugendwettbewerbes, der von der Leibnitzer Landjugend organisiert wurde. 40 Zweier-Teams stellten sich den Aufgaben rund um landwirtschaftliche und kulinarische Themen. Pädagoginnen der Fachschule erarbeiteten Stationen und waren dann auch vor Ort, um das Wissen der Jugendlichen zu prüfen. So waren unter anderem Kräuteraufstriche zu verkosten und den richtigen Kräutern zuzuordnen. Auch für das leibliche Wohl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer war gesorgt.

Im Genussbezirk: Fragen über den Agrartourismus und die Genussregionen der Steiermark waren ebenfalls zu beantworten. Auch aus den Bereichen Ernährungsformen, Gesunderhaltung der Landwirte und Landwirtinnen und Know-How rund um Stall und Hof kamen Fragen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Am Ende war allen Beteiligten, dem Organisationsteam und nicht zuletzt den Landessiegern die Freude





Hier wird Wild gekocht

Wenn in der Fachschule Neudorf-St. Martin die Haubenküche Einzug hält und die Gläser poliert werden, ist es wieder soweit. Das Gala-Dinner der 2. Jahrgänge steht an. Auch dieses Mal mit Haubenkoch Lorenz Kumpusch und den Schülerinnen und Schülern.

Wildes Menü: Die Menüfolge ist diesmal ganz auf das Thema Wild ausgerichtet. Nach dem Wildburger gibt es ein Entenleberparfait gereicht, gefolgt von einer Wildkraftsuppe mit Gewürzscheiterhaufen. Ein Fasanenraviolo auf Rotkrautcreme und ein Preiselbeer-Gin-Sorbet folgen. Der Star des wilden Abends ist das Reh mal zwei: rosa gebratener Rücken

mit Nusskruste und geschmorter Schulter mit Zwiebeltarte und Kornellkirschen. Den Abschluss bildet ein Kastanien-Panna cotta im Zwetschenschäum mit Kastanien-Crumble. Die Weinbegleitung wird von Schülerinnen und Schülern des 2. Jahrganges der Fachschule für Obst-

und Weinbau Silberberg durchgeführt.

Perfektes Service: Am Abend ist den Schülerinnen und Schülern die Aufregung anzusehen. Im Speisesaal blitzt das Besteck, die Blumenarrangements gehen Ton in Ton mit der weiteren Dekoration. Die Gäste werden von der Jagdhornbläsergruppe im Schlosshof empfangen. Lorenz Kumpusch steht bereits am OFYR-Grill. In der Küche ist von Hektik keine Spur. Wie bei einem Theaterstück geht jeder Schüler und jede Schülerin in der eigenen Rolle auf und alle erfüllen ihre Aufgaben mit Bravour. Am Ende ist der Applaus der größte Lohn für alle.



Bundes-Hauswirtschaftsaward 2017

Am 8. und 9. November 2017 fand an der landwirtschaftlichen Fachschule Gaming der Bundes-Hauswirtschafts-Award für Schülerinnen und Schüler der land- und ernährungswirtschaftlichen Schulen statt. Der Award soll junge Talente im Bereich des professionellen Haushaltsmanagements fördern und fördern.

Teamgeist gefragt: Die Schülerinnen und Schüler aus ganz Österreich sowie Südtirol traten in ausgelosten Dreier-Teams gegen einander an. Hierbei war neben dem Fachwissen auch Spontaneität und Teamgeist gefragt.

Einen besonderen Erfolg hatte dabei die Fachschule Neudorf-St. Martin zu verzeichnen. Regina Baumhackl, Schülerin des 3. Jahrganges in Neudorf zeigte gemeinsam mit zwei Kolleginnen aus Oberösterreich und Südtirol ihre hauswirtschaftlichen Kenntnisse in den Bereichen fachkundige Küchenführung, Hygienemanagement, gastfreundliches Service, gesundheitsbewusste Ernährung und im zeitgemäßen Haushaltsmanagement.

Hervorragende Platzierung: Es ging darum, zu einem gestellten Thema verschiedene Aufgabenstellungen aus den Bereichen Küche und Service zu erledigen.

Schlussendlich konnte sich Regina Baumhackl mit ihrem Team den 2. Platz und damit den Vizestaatsmeistertitel sichern. Wir gratulieren herzlich!



Es weihnachtet sehr!



Adventkranzsegnung

Den Advent als stille und besinnliche Zeit zu beginnen war das Ziel der festlichen Adventkranzsegnung in der Fachschule Neudorf.

Klangvoller Rahmen: Schon wochenlang probten der Chor und die Instrumentalgruppe unter der Leitung von Dipl.Päd. Heidi Ruprechter für diese Veranstaltung. Die Schülerinnen und Schüler aller Jahrgänge gestalteten ihre individuellen Adventkränze. Auch im zweiten Jahrgang bereitete man sich fleißig darauf vor, schließlich war man mit dem Schlossladen mit seinen tollen, selbstgemachten Produkten vertreten. Zudem liefen die Öfen in der Backstube heiß, da Lebkuchen in allen Varianten vorbereitet

wurde. Dieses Mal war uns das Wetter wohlgesonnen und so konnte im besonderen Ambiente des Schlosshofes Adventle-



kranzweihe gefeiert werden. Mit einem feierlichen Lichteinzug der Schülerinnen und Schüler in den Schlosshof begann die Festlichkeit. Frau Dir. Dipl.Päd. Ing. Roswitha Walch konnte zahlreiche Eltern und Gäste begrüßen.

Bewegende Bilder: Mit Texten, einer stimmungsvollen PowerPoint-Präsentation sowie wundervollen Instrumentalstücken und Liedern ging es weiter. Herr Dechant Mag. Alois Stumpf weihte schließlich die von den Schülerinnen und Schülern in stundenlanger Arbeit gefertigten Adventkränze. Den Abschluss bildete ein gemütliches Beisammensein bei Lebkuchen und Früchtetee in fröhlicher Runde.



Der Nikolaus kommt auch nach Neudorf

Der festlich dekorierte Mehrzwecksaal der Schule war am 05.12.2017 bis auf den letzten Platz besetzt. Alle Schülerinnen und Schüler sowie das Team der Fachschule warteten gespannt auf den Nikolaus mit seinem Krampus.

Passend zum Thema waren auch die Tische festlich in rot weiß gedeckt. Nach dem Mittagessen, einem selbstgekochten Chili des 2. Jahrganges, betraten der Hl. Nikolaus und sein Gefährte den Raum.

Nikolaussackerl für alle: und überreichte den Lehrerinnen, Lehrern und Angestellten sowie Schülerinnen und Schülern ein Sackerl gefüllt mit Naschereien. Besonders den Schülerinnen und Schülern des 1. Jahrganges war die Anspannung anzusehen. Mit Gewürztee und hausgemachten Keksen und Gebäck ging es gestärkt in den Nachmittagsunterricht. Sehr schön ist, dass die FS Neudorf-St. Martin an dieser Tradition, dem Nikolausfest, festhält und so die Augen der Jugendlichen zum Leuchten und Abwechslung in den Schulalltag bringt.



Am 27. Jänner öffnete die Fachschule Neudorf-St. Martin ihre Schlosstüren und durfte zig Besucherinnen und Besucher am Tag der offenen Tür begrüßen. Geboten wurde ein buntes und informatives Programm.

Volles Haus: In der Kreativ-Werkstatt konnten die Besucherinnen und Besucherinnen Schaustücke unserer Schülerinnen und Schülern bewundern. Eine Foto-Show zeigte Impressionen des vielfältigen Schulalltags. In der Schulküche und der Backstube konnten sich die Interessierten mit hausgemachten Kostproben stärken. Der Schwerpunkt Soziales (Babyfit, Kinderbetreuer-

Ausbildung, Erste Hilfe) wurde von den Neudorferinnen und Neudorfern präsentiert und den Gästen nähergebracht. Selbstgemixte Cocktails, steirisches Popcorn und die musikalische Umrahmung unseres Schulchores luden zum Verweilen in der Fachschule ein.

Andenken: Als weitere Attraktion gab es eine Selfiebox, die gemachten Selfies, die an diesen Tag in der Fachschule Neudorf-St. Martin „geschossen“ wurden dienten als Mitbringsel für zu Hause.



Tag der offenen Tür



Tanzkurs mit der FS Silberberg

Am 27.11, 29.11, 08.01 und 10.01 fand in der Tanzschule Let's Dance in Tillmitsch mit den Burschen aus der Obst- und Weinbauschule Silberberg ein Tanzkurs mit den Mädchen aus dem 1. und 2. Jahrgang der FS-Neudorf statt.

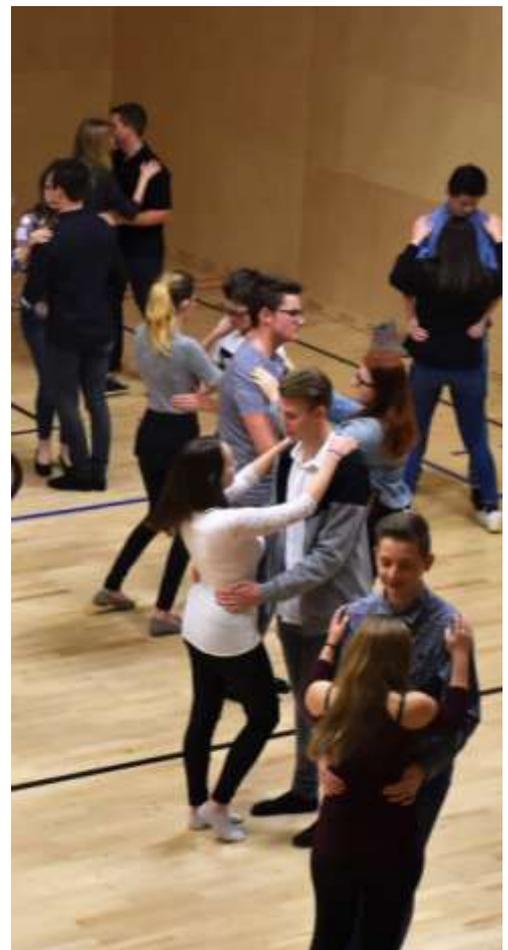
Paarweise: Es waren jeweils **20 Mädchen und 20 Burschen** beteiligt. Die Herren forderten die Damen für jeden Tanz höflich auf. In diesen 3 Stunden in der Tanzschule lernten wir die Tänze Walzer, Donauwalzer und Disco Fox die wir zu schwungvoller Musik tanzten. Zu den Grundsritten des Disco Foxes lernten wir noch zwei Arten von Drehungen und die Tanzposition „Sweet Heart“.

Abschlussabend: Der krönende Abschluss fand am **10.01.2018** statt, wir Mädchen wurden in die Obst- und

Weinbauschule Silberberg eingeladen. Dort verbesserten wir unsere Tanzschritte mit unseren Partnern und lernten noch die Polka. Danach wurden wir zum Essen eingeladen und bekamen von unseren Tanzpartnern ein kleines Präsent, dies waren selbst gemachte Apfelchips mit einem Dankeschön darauf.

Süße Überraschung: Auch wir hatten natürlich etwas vorbereitet. Die netten Herren durften sich über eine süße Überraschung in einem schönen Herzkuvert freuen. Wir durften noch die Schule besichtigen und nette Kontakte außerhalb des Tanzens mit den Burschen schließen. Es war eine tolle Erfahrung für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Sandra Langbauer (1.a)





Sensorikworkshop

In Kooperation mit der FH Joanneum startete im vergangenen Schuljahr das Projekt „Sensorik an den landwirtschaftlichen Fachschulen Steiermark“. Die Fachschule Neudorf ist als Pilotschule federführend bei der Entwicklung eines Handbuchs sowie in der Produktentwicklung dabei.

Spannendes Seminar: Um allen Lehrerinnen an der Schule das Thema Sensorik näherzubringen wurde nun ein eigener Workshop mit Frau Mag. Wallner (FH Joanneum) abgehalten.

Inhalte des Workshops:

- Herstellung von Lösungen der 5 Grundgeschmacksarten, Triangeltest, Schwellenwerte
- Aromen selbst herstellen, verdünnen und auf Streifen ziehen
- Hedonische Testungen: Rangfolge, Akzeptanz, Präferenztest
- Deskriptive Analyse
- Getreidesnacks - von der Verpackung zur Entwicklung und Testung
- Weitere Vorgehensweise zur Produktentwicklung

Sich mit den eigenen Sinnen zu befassen und Lebensmittel bewusst sensorisch zu beurteilen, war für das Team der FS Neudorf wirklich interessant. Besonders der Schwellentest zeigte, wie unterschiedlich Dinge sensorisch wahrgenommen werden. Die Intensität der Wahrnehmung sollte ebenfalls bewertet werden. Neben dem ganzen Fachwissen, das es braucht um solche Tests technisch korrekt durchzuführen, war besonders die Geruchserkennungsprüfung interessant. Das Beschreiben des Geruchs war ebenfalls schwieriger als gedacht.

Keksprojekt

Bereits im April drang ein köstlicher Duft von Weihnacht durch die Neudorfer Schlossgänge. Die 1. und 2. Jahrgänge unserer Fachschule wurden beauftragt Keksrezepte, die im Zuge eines Wettbewerbs an die Redaktion der landwirtschaftlichen Fachzeitschrift top agrar Österreich gesandt wurden umzusetzen.

Süßes aus drei Ländern: Insgesamt wurden 30 Kekssorten aus Österreich, Deutschland und der Schweiz von unseren Schülerinnen und Schülern zubereitet. Von Mandelplätzchen bis hin zu den klassischen Vanillekipferln aber auch Trüffelrezepte waren mit dabei.

Vorbereitung: Dies war eine gute Vorübung für die Weihnachtsbäckerei in den Wintermonaten. Die Schülerinnen und Schüler haben voller

Begeisterung gebacken und die Kekse verziert. Bildlich wurden die Kekse/das Konfekt von einem Foodfotografen für top agrar Österreich im Schloss Neudorf festgehalten.



Weltmeisterlicher Kochkurs



Rechtzeitig vor dem großen Praktikum von Mitte März bis Mitte Juni bekamen die Schülerinnen und Schüler der 3. Klassen den Feinschliff in der Küchenpraxis vom ehemaligen Kochweltmeister Peter Springer. In den Räumlichkeiten des WIFL Graz wurde unter der fachlichen Anleitung vom Küchenmeister aufgeköcht.

Aus Fluss und Meer: Meeresfrüchte wie Hummer, Miesmuscheln und Calamari wurden dabei zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Durch diese kulinarische Weiterbildung wurde das theoretische Wissen durch die Praxis gefestigt.



Skitag

Unser, schon zur Tradition gewordene Wintersporttag führte uns am 14. Februar 2018 bei strahlendem Sonnenschein ins Skigebiet Salzstiegl.

Beste Verhältnisse: Der Tag wurde von allen Schülerinnen und Schülern ausgiebig genutzt, beste Schneeverhältnisse sorgten für viele genussvolle Abfahrten.

Die Stimmung untereinander war ausgesprochen gut, alle teilnehmenden Schülerinnen und Schüler waren mit Be-

geisterung und Eifer dabei. Ein Funkeln war nicht nur im Schnee, sondern auch in den Augen von uns allen zu bemerken.

Vielen Dank allen Schülerinnen und Begleitlehrerinnen und Lehrern für die tolle Atmosphäre bei unserem Skitag.



Sportliche Neudorferinnen und Neudorfer



Experteninformation aus erster Hand

In der Fachschule Neudorf wird das Thema Berufsorientierung speziell in der zweiten Klasse zum Schwerpunkt gemacht. Neben den berufspraktischen Wochen, wo Schülerinnen und Schüler in den unterschiedlichsten Bereichen Berufserfahrung sammeln, veranstaltet Dir. Roswitha Walch immer wieder eine Podiumsdiskussion, wo namhafte Experten aus den verschiedenen Berufsbranchen wertvolle Tipps zur Berufsent-scheidung, grundsätzliche Voraussetzungen, Anforderungsprofil, Entlohnungsschema und vieles mehr an die interessierten Jugendlichen weitergeben.



Kreativwettbewerb



Bei diesem Wettbewerb war Kreativität gefragt: Die Schülerinnen und Schüler sollten eine ansprechende Schleife für die Neudorfer Safranschokolade gestalten. Insgesamt wurden rund 25 Entwürfe abgegeben.

Bewertung: Abgestimmt wurde durch die Schulkolleginnen und Schulkollegen. Eindeutig durchgesetzt hat sich der Entwurf von Katharina Pust, Schülerin der 1B-Klasse. Wir gratulieren sehr herzlich! Den 2. Platz belegte Nina Grill und der 3. Platz ging an Celina Rohrer, sowie ein weiterer Entwurf von Katharina Pust. Herzlichen Dank auch den Sponsoren für die Preise: Fa. Kiendler, Fa. Kada, Raiba St. Georgen.



Neues vom Neudorfer Absolventenverein

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Schloss Neudorf und ehem. Wieselsdorf!

*Zusammenkommen ist ein Beginn,
Zusammenbleiben ist ein Fortschritt,
Zusammenarbeit ist ein Erfolg....*

Diese Worte von Henry Ford begleiten unseren Verein schon seit einigen Jahren! Einige wichtige Punkte im Jahreslauf bringen uns immer wieder zusammen. Seit Gründung unseres Vereins findet als jährlicher Fixpunkt in der Adventzeit das Basteln mit Kindern statt. Das Binden eines Adventkranzes ist seit Jahren der Renner.

Die Kinder sind mit großer Begeisterung dabei und stolz was man mit einigen Handgriffen alles zaubern kann.

Auch in der Küche sind die Kids wahre Meister! Germteigkrapusse und ein Kuchen im Glas

als Rentier dekoriert waren letztes Jahr im Programm. Auch dieses Jahr wird es Ende November, bzw. Anfang Dezember ein „Basteln mit Kindern“ geben. Der Termin wird im Herbst im Neudorfer Kursprogramm noch bekanntgegeben.

Dieses Jahr möchten wir wieder einen Ausflug organisieren, diesmal zur Garten Tulln, am 2. September 2018.

Als Obfrau bin von der Schule auch nach mehr als 25 Jahren meines Abschlusses hier, noch immer begeistert! Sicher hat sich alles geändert, aber wenn ich an das Galadinner der 2. Klassen oder an die Möglichkeiten der Praktika in verschiedenen Berufen denke, in die reinschnuppert werden kann, möchte ich auch nochmals hier zur Schule gehen!

Damals war für mich alles interessant! Auch an die Zeit im Internat denkt man gerne immer wieder zurück! Ehemalige Lehrer zu treffen **und über „alte“ Zeiten zu plaudern**, das kann was.

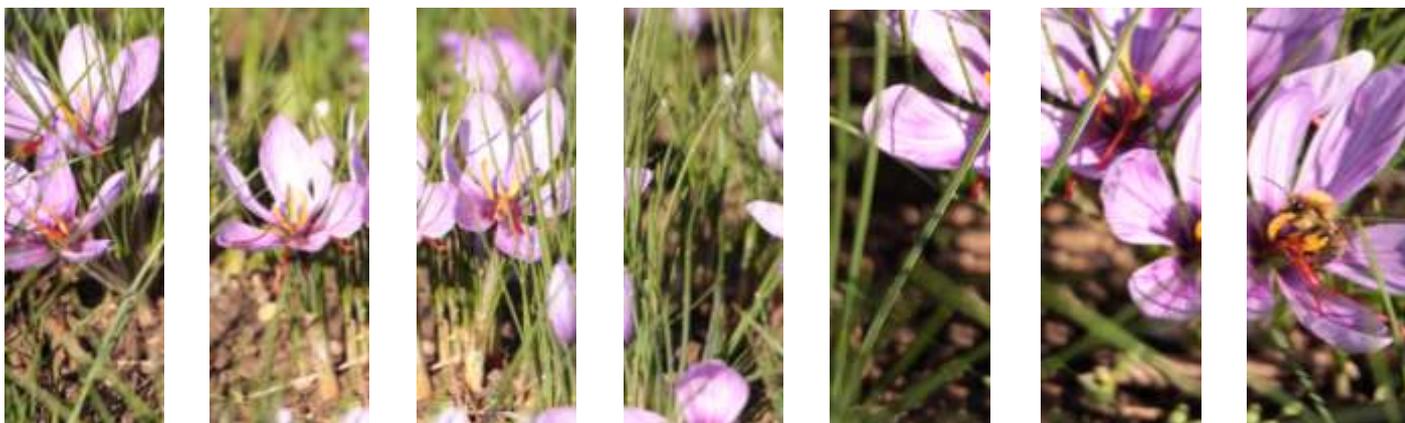


Für das nächste Jahr darf ich schon die Jahreshauptversammlung des Absolventenvereins Schloss Neudorf ankündigen.

Möchtest du laufend über die Aktivitäten des Absolventenvereins und über die Arbeit an der Schule informiert werden, oder selbst im Vorstand aktiv mitarbeiten, dann tritt unserem Absolventenverein bei bzw. melde DICH bei uns. Herzlich willkommen!

Ihre/Eure Obfrau Sonja Reiterer

erreichbar unter 0664/2513312
oder per Mail in der Schule bei der
Schriftführerin
mathilde.tropper@stmk.gv.at



Am 13.03.2018 erklärten sich vier Schülerinnen und Schüler: Katharina Pust, Irina Krassnitzer, Hannah Eckert und Dominic Sommer, bereit die FS Neudorf – St. Martin beim Genusssalon im Grazer Kongress zu vertreten. Bei dieser Veranstaltung waren die verschiedensten Schulen und Firmen vertreten, die ihre Produkte präsentierten und auch verkauften. Unser neuerschienenes Produkt,



Genusssalon

die Safran Schokolade, wurde auch vorgestellt. Es war ein Volltreffer, denn die Besucher waren begeistert. Die Gäste des Genusssalons bekamen auch eine Bewertungskarte mit der sie bestimmte Stände besuchten und die angebotenen Kostproben bewerteten. Am Ende der Veranstaltung wurden die verteilten Punkte summiert und so der Gewinner in der jeweiligen Kategorie bekannt gegeben.

Sommer Dominic (1.a)



Dankeschön: Bevor es in diesem Schuljahr auf das große Betriebspraktikum ging, wollten die Schülerinnen und Schüler der beiden 3. Jahrgänge „einfach DANKE" sagen.

Ein Dankeschön an ihre Eltern, dass sie die Möglichkeit bekommen haben, hier am Standort Neudorf eine fundierte fachliche und persönlichkeitsbildende Ausbildung zu genießen.

Ein Dankeschön gab es aber auch an das Pädagogen-Team, welches sie nun drei Jahre begleiten durfte.

Perfektion: Während die Küchen-Crew gemeinsam mit den Lehrkräften ein vorzügliches Menü bereitete, wurden die Gäste von der Service-Crew mit einem erstklassigen Service verwöhnt. Der Mehrzwecksaal der Fachschule erstrahlte in festlichem Glanz und die Gäste wurden mit feiner Musik begrüßt.



Als Vorspeise kredenzte der 3. Jahrgang eine Lachsterrine im Blätterteigring auf Salatmix. Für die Gäste standen danach eine Consommé mit Sezessionsnockerln oder Schwarzwurzelsuppe am Suppenbuffet zur Auswahl. Die Hauptspeise stellte eine Steirische Hendlroulade mit Gemüseallerei und Süßkartoffelherzen dar.

Gekrönt wurde das Menü von einer exzellenten Dessertvariation. Die Weinauswahl stammte vom Weingut Birnstingl, Schülerin Christina Birnstingl besucht die 3B-Klasse.

Schokoladenseite: Die Schülerinnen und Schüler zeigten an diesem Abend wahrlich ihre Schokoladenseiten und trugen damit zu einem gelungenen Abend bei, den Eltern, Lehrkräfte und das gesamte Neudorfer Team sicher lange in Erinnerung behalten werden.

Dankeschön– Dinner 3. Jahrgang



Die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrganges luden am 17. Mai zum 2. Gala-Abend. Unter dem Titel „Frühlingszauber im Schloss“ zeigten die Schülerinnen und Schüler ihr Können in Service und Küche. Während das Serviceteam mit seinen Lehrkräften den Speisesaal frühlinghaft-elegant gestaltete, rauchten anderswo die Pfannen. Frische frühlinghafte Zutaten aus der Region wurden gemeinsam mit Haubenkoch Lorenz Kumpusch zu einem exzellenten Menü verköcht.

Regionaler Gaumenschmaus: Der Genuss in sieben Gängen umfasste Köstlichkeiten wie das Carpaccio vom Malbock in Frühlingkräutern oder das weiße Schokomousse mit Kürbispresskuchen und Erdbeerragout. Der Frühjahrsmüdigkeit wurde durch die saisonalen Zutaten der Kampf angesagt. Die Weinkorrespondenz wurde diesmal vom **1. Jahrgang der Fachschule für Wein- und Obstbau Silberberg** durchgeführt.

Über das hohe Niveau in Küche und Service konnten sich auch der LK-Präsident ÖR Franz Titschenbacher sowie die Direktoren Ing. Roswitha Walch und Ing. Anton Gumpl überzeugen. Der steirische Landwirtschaftskammerpräsident hob in seinen Dankesworten besonders die fleißigen und kompetenten Schülerinnen und Schüler hervor, die ihre Aufgaben mit Bravour gemeistert hatten. Auch die Schulinspektoren Ing. Sieglinde Rothschedl und Ing. Johannes Hütter zählten zu den Gästen.



Frühlingszauber in der Fachschule Neudorf





Servier- und Kochprüfungen

Die Servier- und Kochprüfungen sind für den ersten und zweiten Jahrgang in der Fachschule Neudorf ein jährlich wiederkehrender Nervenkitzel. Auch wenn die Rezepte vielfach erprobt und das Service in jeder Praxiseinheit geübt wird, ist doch eine gewisse Aufregung mit dieser Prüfungssituation verbunden.

Freie Themenwahl: Im ersten Jahrgang decken die Schülerinnen und Schüler einen Tisch für sechs Personen zu einem von ihnen gewählten Thema. Parallel dazu kocht eine Schülerin oder ein Schüler ein entsprechendes Menü in zwei Gängen. Und auch heuer wieder zeigte

der erste Jahrgang was in ihm steckt. Kreative Tische zu den verschiedensten Themen und einfallsreich angerichtete Speisen waren die Regel, nicht die Ausnahme.

Teamwork: Im 2. Jahrgang ist Teamwork gefragt. Die Schülerinnen und Schüler mussten im heurigen Jahr eine Tafel für die Klasse decken, das Thema war frei wählbar. In der Küche wurde als Team ein dreigängiges Menü gekocht. Auch hier durften wir uns an kreativer Tischdekoration und köstlichen Speisen erfreuen. Auch den Schülerinnen und Schülern war nach getaner Arbeit die Freude und der Stolz über die erbrachte Leistung anzusehen.



Soziale Praktika 1. Jahrgang

„Hilfe kann mir jemand helfen?!“ Diese Frage können die Neudorfer Schülerinnen und Schüler mit „Ja!“ beantworten. Nach der Absolvierung eines 16 Stunden dauernden Erste-Hilfe - Grundkurs und eines Kindernotfallkurses, sind die Jugendlichen „Erste Hilfe fit“.

„Ring, ring.“ – „Fachschule Neudorf, Grüß Gott.“ So, oder so ähnlich kann ein Telefongespräch beginnen. Die Neudorferinnen und Neudorfer werden im Gegenstand soziale Kommunikation zu „Profis“ im Bereich der Kommunikation ausgebildet.

Freies Sprechen und Präsentationstechniken werden geübt und vertieft.

Im Gegenstand Babyfit werden Jugendliche im 16 stündigen

Kurs zu Babysitterinnen und Babysittern ausgebildet und können ab dem 15. Lebensjahr die Dienstleistung „Babysitten“ anbieten.



Erlebnis Zauberkraut

Heilpflanzen liegen im Trend— gleichzeitig geht altes Wissen nur allzu schnell verloren. Wer weiß noch, was unsere Großeltern oft selbstverständlich angewandt hatten?

Stationenbetrieb: Am 6. Juni fanden sich auf Initiative von Herrn Mag. Frühmann Schülerinnen und Schüler der NMS Heiligenkreuz am Waasen, der NMS St. Georgen, der NMS Straß und der NMS Wildon in der Fachschule Neudorf ein, um sich Wissen über Heilpflanzen anzueignen. Thema war nicht nur der Einsatz von Heilpflanzen bei der Behandlung von Krankheiten sondern auch deren vorbeugende und unterstützende Anwendung. Ziel war es, an diesem Tag Heilpflanzen

interaktiv aus verschiedenen, und vor allem praktischen Gesichtspunkten zu kennen zu lernen. Neben dem Erkennen in der Natur standen auch die Herstellung gesunder Speisen

und einfacher Hausmittel im Mittelpunkt. An einer Station wurden Heilpflanzen vorgestellt, während an einer anderen Station bereits Kräuter in der Küche zum Einsatz kamen.



Sensorik: Bei der nächsten Station ging es um das Riechen, Schmecken und Fühlen von Heilpflanzen und Extrakten. Gemeinsam mit den Neudorfer Schülerinnen und Schülern wurde ein Kräuterbalsam hergestellt, der auch mit nach Hause genommen werden konnte. Abschließend konnte noch jede Gruppe bei einer gesunden Jause den informativen Vormittag gemütlich ausklingen lassen.

Alternative Praktika

Die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrgang durften heuer erstmals ihre alternative Praxis-einheit selbst wählen. Während sich zwei Gruppen für die Ausbildung zur Office-Assistentin bzw. zum Office-Assistenten entschieden, besuchte eine Gruppe die Ausbildung zum Jungsommelier. Zwei weitere Gruppen wählten die alternative Praxis Küchenführung.

In der alternativen Praxis hatten wir die Möglichkeit vertiefend auf die titelgebenden Fachthemen einzugehen.

Office: In der sogenannten Office-Gruppe standen vorwiegend die Organisation von Veranstaltungen, Reiseplanung, das Formulieren von Einladungen, Teilnahmebestätigungen sowie der Posteingang und Postausgang am Stundenplan. Weitere Teile der Ausbildung wurden in Zusammenarbeit mit dem WIFI, auch an Wochenenden, absolviert.

Getränk Kunde: Die Jungsommelier-Gruppe befasste sich mit Wein und allem was dazu gehört, aber auch die Getränkekunde allgemein stand am Programm. So durften sich die Schülerinnen und Schüler über Exkursionen zum Weingut Tement oder zur Kaffeerösterei Maitz in St. Anna am Aigen freuen.

Süße Köstlichkeiten: In der alternativen Praxis Küchenführung wurde das Augenmerk

auf köstliche Torten und Schnitten gelegt, die dann dem gesamten 2. Jahrgang zu Gute kamen. Auch hier hatten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit sich zusätzlich zum normalen Praxisunterricht Fertigkeiten anzueignen.



Sommersport und Meer

Unsere Koffer waren nicht nur mit den persönlichen Dingen und der Sportbekleidung, sondern auch mit großer Vorfreude und Aufregung gepackt. Schon in den Tagen vor der Abreise ging ein unüberhörbares Knistern durch die beiden 2. Klassen. Die Freude auf diese Woche war überall zu spüren, zum einen war es für manche die erste Reise ans Meer, zum anderen gesellte sich auch noch die 2. Klasse der Handelsschule der FS Grottenhof zu uns Neudorferinnen und Neudorfern.

Früher Reisestart: Am frühen Morgen des 11. Juni bestiegen **48 Schülerinnen und Schüler** erwartungsfroh den Reisebus. In Begleitung von 5 Lehrern: Frau Krisper, Frau Gritsch, Frau Jauschnegg, Herr Steinwidder, Frau Kerngast und Frau Kargl und Frau Direktor Walch, ging es mit großer Erwartung los. In weniger als 5 Stunden hatten wir unser Ziel in Umag, die Ferienanlage Sol Katoro erreicht. Koffer aus dem Bus, Zimmereinteilung, Schlüsselausgabe, Appartements beziehen, Einführung und hinein in die erste Sparteinheit.

Breites Angebot: Das breit gefächerte Angebot hat alle Sportwünsche der Schüler erfüllt. Für die Wasserratten standen natürlich Surfen, Segeln und Kajakfahren zur Auswahl, die anderen erfreuten sich am Tennisspiel oder am Beachvolleyballfeld. Es zeigte



sich auch bald, dass Fitness durch Training erarbeitet werden muss. Denn unseren Mädels und Burschen wurden sehr bald die Grenzen aufgezeigt und am dritten Tag fehlten so manchem die Kräfte und es musste eine Pause eingelegt werden.

Abendhimmel: Die abendlich schönen Stunden am Meer und die Urlaubsatmosphäre, nicht zu vergessen das gute reichhaltige Abendessen, ließen uns aber rasch die Tagesanstrengung wieder vergessen. Auch wenn uns am Dienstagabend ein äußerst heftiges Gewitter bei der Bummelzugfahrt nach Umag das Fürchten gelehrt hat, war es eine wunderschöne eindrucksvolle und harmonische Woche.

Rückkehr: Gut gelaunt, um vielen Eindrücke reicher und mit neuen Erfahrungen kletterten wir Freitag zu Mittag wieder in unseren Reisebus. Freudig konnten die Eltern wieder ihre Töchter und Söhne in die Arme schließen. Es wird viel zu erzählen gegeben haben, denn nach einer ereignisreichen und erfüllten Woche mit der Klasse am Meer kann man das bestimmen.



Zivilschutztag und Exkursionen



Wir sind Neudorf



Sämtliche Fotos wurden in der Schule zum Zwecke der Unterrichts- und Veranstaltungsdokumentationen angefertigt
Für den Inhalt verantwortlich:

Pädagoginnen und Pädagogen, Schülerinnen und Schüler sowie der Absolventenverband
der Fachschule Neudorf-St. Martin

Frau Dirⁱⁿ. Dipl.Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Roswitha Walch

Redaktionsteam: Dipl.Ing.ⁱⁿ Anna Hütter Bakk.techn., BEd., Astrid Schreiner BEd., MSc.

Neudorf 17, 8410 St. Georgen a. d. Stfg.

Tel: 03182/2391, Fax: 03182/2391 – 24

fsneudorf@stmk.gv.at

Homepage: <http://www.fs-neudorf.at>

Druck- und Satzfehler vorbehalten

Druckerei Niegelhell GmbH

8430 Leitring



Das Land
Steiermark