

MITTEILUNGEN

November 2021

www.fachschule-schlossstein.at



des Absolventenvereins der FS Schloss Stein - St. Martin
8350 Fehring, Petzelsdorf 1, 0 31 55 / 23 36



SCHNUPPERWORKSHOPS
FS SCHLOSS STEIN



FR, 14. JÄNNER 2022
von 14.30 - 18.00 Uhr
FR, 21. JÄNNER 2022
von 14.30 - 18.00 Uhr

EXCLUSIVE SCHULFÜHRUNGEN
FS SCHLOSS STEIN



AB 19. NOVEMBER 2021
jeden Freitag, um 14.00
Uhr, 15.00 Uhr, 16.00 Uhr
und 17.00 Uhr.
Anmeldungen und
2 G-Nachweis sind notwendig.

Folge uns auf



DER NEUE SCHULFILM
IST DA: ZU SEHEN UNTER





Das Wort der Obfrau

Bekanntlich rennt die Zeit besonders schnell, wenn viel los ist und ein gutes Beispiel dafür ist der Herbst! Der Schulbeginn, die Erntezeit, die vorerst letzten warmen Sonnentage, das erste Mal Einheizen, das Vorbereiten auf den Winter ... ein wahrlich buntes Treiben, das uns auf das Jahresende vorbereiten möchte. Nutzt diese schöne Zeit, bewusst die Natur zu genießen, zu entschleunigen und mal vom Gas runter zu gehen. Nehmt euch zum Beispiel einen Moment, die Absolventenzeitung in Ruhe zu lesen und zu erfahren, welche Neuigkeiten es rund um die Fachschule Schloss Stein gibt, wie es euren ehemaligen SchulkollegInnen geht und welche Möglichkeiten es gibt, einander wieder zu treffen.

Ich wünsche euch viel Freude mit dieser Lektüre und lade euch herzlich ein, beim Absolventenverein mitzuwirken!

*Liebe Grüße und bis bald, eure Obfrau,
Juliane Wurzing M.A.*

Herzlichen Glückwunsch!



Rosa Wurzing

Eltern: Juliane und Manuel Wurzing
Wohnort: Pretal/Kapfenstein
Geburtstag: 03.05.2021 in Feldbach
Gewicht: 3460 g
Größe: 51 cm

Zum Thema

Gastkommentar

PflegeassistentIn

Ein Beruf mit Perspektiven!

Seit nunmehr 21 Jahren besteht eine äußerst erfolgreiche Kooperation zwischen der **Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein - St. Martin** und dem **Bildungszentrum für Pflege und Gesundheit Süd des Landes Steiermark**. Die Ausbildung in der Pflegeassistentenz kann dadurch regional angeboten werden und bietet ein weites Spektrum an beruflichen Perspektiven.

Die kostenfreie Vollzeitausbildung Pflegeassistentenz dauert ein Jahr und umfasst eine fundierte theoretische und praktische Ausbildung. Sie erlernen u.a. die Grundtechniken der Pflege, Kommunikation und Beziehungsgestaltung sowie ein breites Basiswissen in der medizinischen Diagnostik und Therapie. Nach erfolgreicher Beendigung der Ausbildung haben Sie mit diesem vollwertigen Beruf einen perfekten Einstieg in die Pflege.

Es besteht im Anschluss auch die Möglichkeit eine Pflegefachassistentenz Ausbildung, als auch unterschiedliche Weiterbildungen im Bereich der psychiatrischen Pflege sowie Kinder- und Jugendlichenpflege zu absolvieren.

Pflege bietet ein vielseitiges Arbeitsfeld. In der Ausbildung kann in den verschiedenen Einsatzbereichen

geschult werden um anschließend das Arbeitsumfeld zu wählen, das am besten zu einem passt.

Lehrgangsleitung Frau Mag.a Christina Wagner- Hornicek kann bestätigen, dass hervorragend ausgebildete Pflegekräfte am Arbeitsmarkt immer gesucht werden.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.gesundheitsausbildungen.at



Mag. a Christina Wagner- Hornicek

leitet den Pflegeassistentenzjahrgang in der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein. Die Erfahrungswerte aus zehn Jahren Berufspraxis als Diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin und ein Studium in der Pflegewissenschaft fließen im theoretischen und praktischen Unterricht mit ein.

ZEIT FÜR PFLEGE

Bildungszentrum für Pflege und Gesundheit Süd des Landes Steiermark

LKH Graz II, Standort Süd

Das Land Steiermark



Das Wort

der Leiterin

Alles auf Anfang!

Der Schulbeginn in einer Schule ist jedes Jahr ein besonderes Ereignis. Neue Gesichter tauchen auf und liebgewonnene Personen haben sich verabschiedet. Der Zauber von etwas Neuem liegt in der Luft und auch die Frage, wie wohl das kommende Schuljahr werden wird.

Der Anfang ist gemacht und es liegen bereits einige Schulwochen hinter uns, in denen fleißig gelernt und gearbeitet wurde. Auch der Spaß kam nicht zu kurz, denn Klettern, Wanderungen, Workshops, ... und der Drehtag des neuen Schulfilms sorgten für Abwechslung und schöne Erinnerungen.

Neu ist auch unser Logo. Zukünftig wird sich unsere Fachschule, unser Kindergarten und unser Absolventenverband mit neuem Logo, Motto und Praxiskleidung präsentieren. Dazu wurde in den vergangenen Monaten intensiv im Team, bestehend aus Lehrerinnen, SchülerInnen und mit Grafikerinnen, an Ideen und Vorschlägen gearbeitet.

*„Der Herbst ist ein zweiter Frühling,
wo jedes Blatt zur Blüte wird.“*

In diesem Sinne wünsche ich allen AbsolventInnen, SchülerInnen, Lehrerinnen und MitarbeiterInnen der FS Schloss Stein Zeit zur persönlichen Entwicklung und Entfaltung.

*Ein herzlicher Gruß aus der FS Schloss Stein
Ulrike Prutsch, Fachschuldirektorin*

NEU IM TEAM: VIKTORIA WEDAM

*Liebe Kolleginnen!
Liebe Schülerinnen und Schüler!
Liebe Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen!*

Für all jene, die mich noch nicht kennen, möchte ich mich hiermit kurz vorstellen.

Mein Name ist **Viktoria Wedam** und ich bin 26 Jahre alt. Aufgewachsen bin ich im kleinen, aber feinen Ort Tieschen, in der Nähe von Bad Radkersburg. Meine Leidenschaft zu meinem Beruf und vor allem zur Ernährungswissenschaft bzw. -wirtschaft, durfte ich bereits in meiner Zeit an der HLW Mureck entdecken. Aus diesem Grund entschied

ich mich für das Studium im Fachbereich Ernährung an der Pädagogischen Hochschule Steiermark, welches ich im Juli 2020 abgeschlossen habe. Nun ist es soweit und ich darf endlich meinen Wunschberuf ausüben. Somit freue ich mich auf eine lehrreiche, spannende sowie lustige Zeit mit euch.



DANKE!



Die Direktion und das Lehrerkollegium der Fachschule Schloss Stein bedanken sich bei **Frau Dr.ⁱⁿ Maria Deutsch** für ihre 15-jährige Tätigkeit bei der Ausbildung zur KinderbetreuerIn und Tagesmutter/-vater sehr herzlich.

Sei es die Organisation des Aufnahmeverfahrens, das Unterrichten des Kurses an unserer Schule oder der Vorsitz bei den Prüfungen zum Abschluss des Kurses, sie stand uns stets zur Seite und war immer mit viel Herzblut und Engagement dabei.

Ein *Betrieb* stellt sich vor:

Weinhof Ulrich

3 mal Schloss Stein - Frauenpower



1988 - 1990

Karin Ulrich (geb. Weiss)

Betriebsleiterin
Weingarten & Verkauf



2011 - 2012

Cornelia

Verkauf, Büro & Versand



2018 - 2021

Bianca

Halbtags Nachmittagsbetreuung
Halbtags im Verkauf

Unser Betrieb besteht seit 5 Generationen. Die Betriebsübernahme erfolgte in den Jahren 1987 (Rupert) und 1994 (Karin). In den letzten drei Jahrzehnten erfolgte die Spezialisierung auf Weinbau. Die Entwicklung der Weinbauflächen: 1987 0,9 Hektar, 2000 ca. 4 Hektar und 2021 18 Hektar (12 Hektar Eigenfläche + 6 ha Traubenzukauf).

Der Weinhof Ulrich bewegt sich im höchsten Qualitätsniveau. Das zeigen die zahlreichen Landessieger und die Auszeichnung zum Weingut des Jahres 2013 und 2019. Auch bei anderen Prämierungen wurden regelmäßig Erfolge erzielt. 2020/2021 wurde genutzt, den Betrieb zeitgemäß und zukunftsorientiert aufzustellen. Die Gebäudeflächen wurden dabei um 1200m² erweitert. Dies war erforderlich, um die Arbeitsabläufe im Betrieb zu optimieren und die Präsentation und den Weinverkauf zeitgemäß zu gestalten. Dabei war es wichtig, die Weine in einem Ambiente zu präsentieren, welches Einblicke in die Produktion und Ausblicke in die Region zulässt. Im Zuge des AbHof-Verkaufes werden auch regionale Produkte angeboten. Das Credo: Der Weinbauer soll für den Kunden spürbar sein.

In der Vermarktung spielt der Verkauf ab Hof sowie der Weinversand eine wesentliche Rolle. In den letzten Jahren hat die Vermarktung über Gastrobetriebe und

regionale Wiederverkäufer verstärkt an Bedeutung gewonnen.

Das typische steirische Sortiment spielt die Hauptrolle. Die Stärke liegt aber auch im Bereich der gehaltvollen Riedenweine.

Sohn David absolvierte die Weinbauschule in Silberberg und ist seit kurzem Weinbau- & Kellermeister.

Vom Rebstock bis in die Flasche ist er am Werk, nur höchste Qualität für den Wein- genießer zu kreieren.

Tochter Cornelia hat viel Freude, diese Weine im neugestalteten Präsentations- raum den Kunden schmackhaft zu ma- chen. Seit kurzem arbeitet **Bianca** halbtags im Verkauf mit.

Führungen durch den Betrieb mit Wein- verkostungen können jederzeit gebucht werden.

**Öffnungszeiten: MO – SA 9:00 – 17:00
Uhr SO 9:00 – 11:00 Uhr**



Weinhof Ulrich, Plesch 26, 8354 St. Anna am Aigen
www.weinhof-ulrich.at; wein@weinhof-ulrich.at



Absolventen Portrait

Jahrgang 2003-04

Caroline Elisabeth Müller



Für herausragende Expertise, höchste Qualität sowie praxisnahe und kreative Lösungen steht heute wie damals die Fachschule Schloss Stein. Durch Erlangung des Diploms zur Wirtschaftsassistentin im zweiten Fachschuljahr war der Grundstein für meine berufliche Zukunft gelegt. Schon binnen kürzester Zeit nach meiner mit Auszeichnung abgeschlossenen Lehre und der Verleihung des *Stars of Styria* und anschließender Karriere als stellvertretende Leiterin im Lebensmitteleinzelhandel absolvierte ich berufsbegleitend in nur drei Jahren im

zweiten Bildungsweg die HAK-Matura in Feldbach. Gerade die im Wirtschaftsleben auftretenden diffizilen rechtlichen Problemstellungen entfachten mein Feuer. Aus diesem Grund bestritt ich hoch motiviert und äußerst erfolgreich das Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz. Da es mir ein großes Anliegen war, mein so erworbenes juristisches Theoriewissen praxisbezogen anzuwenden, war ich im Laufe meines Studiums in zahlreichen nationalen und internationalen Unternehmen und Institutionen tätig. Ich arbeitete in renommierten Steuerberatungs- und Wirtschaftsprüfungskanzleien, im AußenwirtschaftsCenter in der österreichischen Botschaft in Moskau/Russland und in der Unternehmensberatung für international tätige Lebensmittelunternehmen in Mecklenburg-Vorpommern/Deutschland und behandelte hierbei juristische sowie betriebswirtschaftliche Fragestellungen. Des Weiteren begleitete ich Projekte vor Ort in Zürich/Schweiz und bei Institutionen der europäischen Union in Brüssel/Belgien.

Mit Engagement und Leidenschaft konnte ich interessante Vorhaben begleiten und meine erworbene rechtliche Expertise unter Beweis stellen. Um meinen juristischen Horizont zu erweitern und auch mein Englisch zu perfektionieren, verbrachte ich zudem einige Zeit in Exeter/Großbritannien. Darüber hinaus erweiterte ich meine Sprachkenntnisse um die Sprachen Russisch und Latein. Um mich auch nach Abschluss des Studiums im kernjuristischen Bereich zu entfalten, absolviere ich aktuell das Gerichtsjahr im Sprengel des Oberlandesgerichtes Graz und arbeite tagtäglich an hochspannenden Causen am Landesgericht für Zivilrechtssachen Graz. Auch künftighin werde ich meinen weiteren Berufsweg in der Anwaltschaft beschreiten, denn: Meine Passion gilt dem Recht.

*Der Grundstein war gelegt – die Zukunft kann kommen.
An dieser Stelle möchte ich mich recht herzlich bei all denjenigen bedanken, die schon früh in mir ein Potenzial erkannt und mich auf diesem Weg begleitet und unterstützt haben!*

Eure Mag. iur. Caroline Elisabeth Müller

40 Dienstjahre und kein bisschen leise – Maria Sommeregger-Feix

Nach mehr als 40 Dienstjahren ging unsere Kollegin Maria Sommeregger-Feix mit 1. September 2021 in den (Un)Ruhestand.



Die Dinge in die Hand nehmen, Aufgaben mittragen und umsetzen können, dabei etwas Gelassenheit und Humor zulassen können, das sind nur einige der Stärken, die Frau Sommeregger-Feix ins Lehrerteam eingebracht hat. Als Lehrerin war sie sehr zielstrebig und forderte und förderte ihre SchülerInnen über die vielen Jahre.

Sie hat nie aus den Augen verloren, dass man als Lehrerin den jungen Menschen so vieles „fürs Leben“ mitgeben kann.

„Ich bin immer gerne arbeiten gegangen“, mit diesen Worten hat sich Maria Sommeregger Feix von uns Kolleginnen bei einer wunderschönen Feierlichkeit in den Ruhestand verabschiedet. Als gute Kollegin, Freundin und Wegbegleiterin lassen wir Maria natürlich nicht gehen und wünschen ihr alles erdenklich Gute und viel Gesundheit für diese neue Zeit voller Genuss, Freiheit und neuen, wunderbaren Möglichkeiten. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen - in und außerhalb der Schule.

Matura 1979 HBLA Sitzenberg

Anfang Lehrertätigkeit FS Übersbach 1980

Ruhepol

Intelligent

Ausdauernd

Selbstbewusst

Offen für Neues

Mama für Viktoria

Mit gutem Geschmack

Ernährung und Küchenführung PU über 40 Jahre

Rudi = fürsorglicher Ehemann

Einsatzfreudig

Gesellig

Gut aufgelegt

Einfühlsam

Rundherum glücklich

Freundlich

Einzigartig

Interessiert

Xund bleiben, das wünschen wir dir von Herzen!

Astrid Klingler, Gabi Kaufmann





Glückwunsch!



Elias

Unser kleines Wunder hat jetzt einen Namen... Elias wurde am 11.03.2021 mit 56 cm und 4180 g im LKH Feldbach geboren. Die stolzen Eltern sind **Evelyn Haberl** (Absolventin 2007-2010) und **Reinhard Poglitsch**.



Sophie

Wenn aus Liebe Leben wird, bekommt das Glück einen Namen. Unsre Tochter Sophie erblickte am 04.05.21 das Licht der Welt. (3040 g, 50 cm) Wir, die Eltern **Sandra und Michael**, sind sehr stolz.

Herzlichen Glückwunsch!



Beatrice Ulz (ehemalige Neumeister) hat am 3. Juli 2021 ihren Lebenspartner, besten Freund und ihre Liebe geheiratet. Ich deins, Du meins, Wir eins... Unter diesen Motto sagten sie zueinander JA.

Gratulation!



Rieder Alexander, Absolvent unserer Schule, hat im heurigen Jahr die Lehrabschlussprüfung zum Bäcker mit **Auszeichnung** bestanden.

Herzlichen Glückwunsch!



Claudia & Kevin

Wir haben uns getraut. Claudia (Berghold) und Kevin Pfeifer mit Tochter Anna am 31. Juli 2021.



Gratulation!

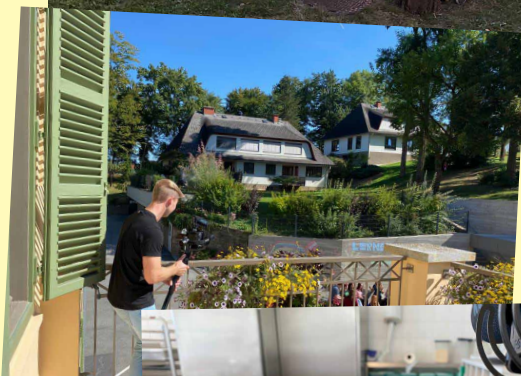


Wir (**Sandra & Stefan Gindl-Palz**) haben am 26.06.2021 bei der Schemming-Kapelle in St. Anna am Aigen im kleinen Kreis geheiratet!

Aus dem Schulleben!

DER NEUE SCHULFILM IST DA: ZU SEHEN UNTER

Der Schulfilm:
Viele Bilder,
Eindrücke,
Informationen,
über das Leben,
Lernen und Lachen
in der Fachschule
Schloss Stein!
SEHENSWERT!



60 JAHRE GEREIFTE ERFAHRUNG:

Inge Schuster

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...Dieser Einladung sind wir natürlich gerne nachgekommen und haben uns von unserer Kollegin Inge Schuster, anlässlich ihres runden Geburtstages, mit steirischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

Frau Schuster ist eine Frau mit Power, eine erfahrene Lehrerin und eine ganz liebe Kollegin. In ihrer Funktion als Personalvertreterin setzt sie sich für die Anliegen aller MitarbeiterInnen im Haus ein. Wir wünschen alles Gute zum Geburtstag.

Das Lehrerteam der FS Schloss Stein



Herzlichen Glückwunsch!

Am 28. Juni durften wir unserer Hermi zum 50. Geburtstag gratulieren. Da sie gerade beurlaubt war, haben wir sie zu Hause besucht, ihren Gartenzaun geschmückt und ihr ein Ständchen gesungen. Auch einen Tanz haben wir für sie einstudiert. Ein besonderes Geschenk haben ihr die Eltern überreicht, ein Buch, in dem jedes Kind eine Seite gestaltet hat. Liebe Hermi, wir danken dir für deine liebevolle und umsichtige Arbeit in unserem Kindergarten und wünschen dir noch viele gesunde und schöne Lebensjahre.



Gartenarbeit



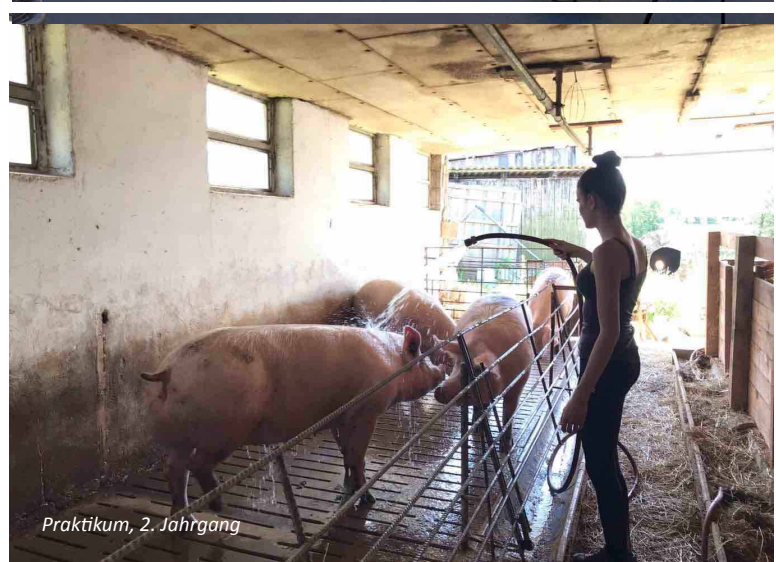
Exkursion Schokoladenmanufaktur Zotter



Filmarbeiten für den Schulfilm

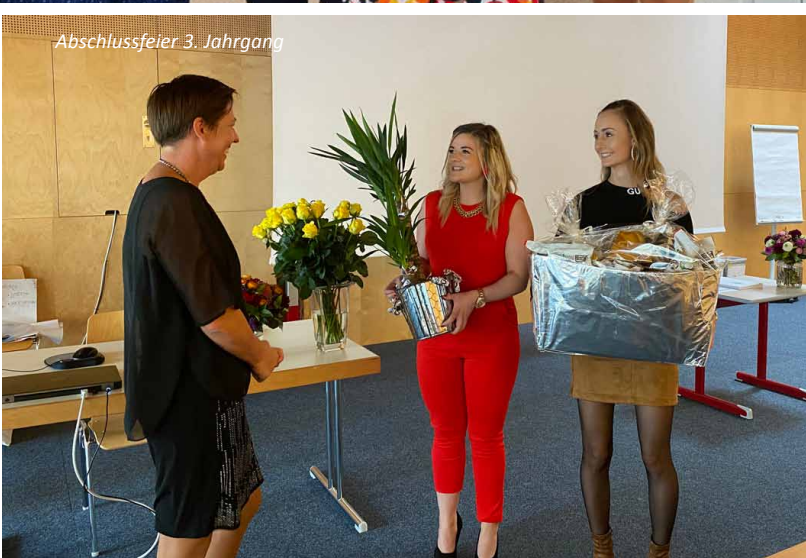


Bauernbrot-Prämierung



Praktikum, 2. Jahrgang

Abschlussfeier 3. Jahrgang



Kletterpark



Eröffnungsgottesdienst

Die Schule ist bunt wie ein Regenbogen



Unter diesem Motto haben wir mit dem Anfangsgottesdienst unser Schuljahr 2021/22 gestartet.

„Segne uns heute an diesem Schulanfang und an jedem Tag in diesem Schuljahr.“

Wir brauchen deinen Segen für die Veränderung, für den Neubeginn.

Wir brauchen deinen Segen für das Neue, das Unbekannte.

Wir brauchen deinen Segen für den Aufbruch, für das Morgen.

Gott gebe dir für jeden Sturm einen Regenbogen,

für jede Träne ein Lachen,

für jede Sorge eine Aussicht

und eine Hilfe in jeder Schwierigkeit.

Für jedes Problem, das das Leben schickt,

einen Freund, es zu teilen,

für jeden Seufzer ein schönes Lied

und eine Antwort auf jedes Gebet.“



Osterbrotprämierung



© LK-Alexander Danner

Wir sind LANDESSIEGER BEI DER OSTERBROTPRÄMIERUNG der Landwirtschaftskammer Steiermark geworden!

„Backen ist aus Teig geformte Liebe!“

Und diese Liebe zum Backen haben wir wieder einmal unter Beweis gestellt. Bei der diesjährigen Osterbrotprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark konnten wir uns in der Kategorie „Germgebäck groß“ mit unserem Schloss Steiner Nusszopf sogar den LANDESSIEG holen. Wir sind sehr stolz auf diese Prämierung.

Brotprämierung

Zum 24. Mal fand die **steirische Brotprämierung** im August 2021 statt!

Bei der diesjährigen Brotprämierung wurden 210 handgebackene Brote zur Bewertung eingereicht. Eine 24-köpfige, speziell ausgebildete Fachjury, darunter zahlreiche Brotsommeliers, testeten einen ganzen Tag lang die Brote nach 80 Kriterien.

Unsere Nachwuchsbäckerinnen Jessica Gordisch und Stefanie Kropf haben unter Leitung von Frau FL Kern und Frau FL Kaufmann bei der Brotprämierung 4mal Gold geholt. Eingereicht und prämiert wurde das **Brot Dreierlei**, das **Hausbrot**, das **Sonnenkipferl** und der **Mohn-Topfen-Zauber**.



Unsere heurigen Schülerinnen & Schüler!



1. A-Klasse - Klassenvorständin: FOL Monika Lafer



1. B-Klasse - Klassenvorständin: Ing. Maria Maieregger



2. A-Klasse - Klassenvorständin: Ing. Astrid Klingler



3. A-Klasse - Klassenvorständin: Ing. Gabriele Wurzing

Solar-Camp

Tolles Kooperationsprojekt der Mittelschule St. Anna am Aigen und Fachschule Schloss Stein: Die SchülerInnen bauten gemeinsam eine thermische Solaranlage. Diese wird im Anschluss auf der Weinlandhalle in Frutten montiert und sorgt dort für eine umweltfreundliche Warmwasserbereitung. Das Projekt und die Kollektoren wurden am 6. Oktober im Rahmen von einem Abschlussfest präsentiert. Als Anerkennung für ihren Einsatz bekamen die SchülerInnen von Bgm. Johannes Weidinger und Bgm. Mag. Johann Winkelmaier eine Urkunde und von LABg. Cornelia Schweiner die Solarcampzeitung überreicht.

Durchgeführt wurde das Projekt zusammen mit dem Klimabündnis Stmk., Karl Waltersdorfer, der Energie Agentur Weststeiermark, der KEM Netzwerk GmbH, der Marktgemeinde St. Anna am Aigen und dem Land Steiermark. „Ein Projekt zum Angreifen!“ sind sich alle einig.

© Johann Schleich



3. B-Klasse - Klassenvorständin: Ing. Theresa Hutterer



Aus dem Schulleben!



3. Jahrgang: Abschlussfeier

Abschlussfeier am 7. Juli 2021

Mit großer Freude konnten die 31 Absolvantinnen und 2 Absolventen nach einem anstrengenden und turbulenten Schuljahr ihr Abschlussfest am 7. Juli 2021 unter dem Motto „Komm wir bring' n die Welt zum Leuchten“ feiern.

Einem Gottesdienst im Schulhof mit **Pfarrer Mag. Wiesler** folgte eine Feierstunde im Festsaal, die von **Jennifer Calvo** am Saxophon musikalisch eingeleitet wurde.

Frau Dir. Prutsch gratulierte in ihrer Rede allen Absolvantinnen und Absolventen zum positiven Abschluss ihrer 3-jährigen Ausbildung. 12 Schülerinnen konnten einen ausgezeichneten Erfolg erlangen. Vier Schülerinnen wurden in allen Gegenständen mit „Sehr gut“ bewertet. Herzliche Gratulation!

Der Höhepunkt der Feier war die Überreichung der Zeugnisse, die Verleihung der Facharbeiterbriefe für das Ländliche Betriebs- und

Haushaltsmanagement und die Aufnahme in den Absolventenverein der Fachschule durch die Obfrau **Juliane Wolf**.

In einer sehr nett gestalteten Powerpointpräsentation stellten sich die Absolvantinnen und Absolventen vor und ließen ihre drei Schuljahre Revue passieren.

Sie umrahmten ihre Feier mit musikalischen Darbietungen und dem Lied „Zuhause“. Geleitet wurde der Chor von ihrer Musiklehrerin **Frau Nora Nemeč**.

Nach einem sehr guten Festessen wurden die Absolvantinnen und Absolventen mit vielen guten Wünschen von den Festgästen und dem Team der Fachschule in einen neuen Lebensabschnitt entlassen.

Die Praktikumswoche des 2. Jahrgangs bei landwirtschaftlichen Betrieben

Lena Trauch: „Das Praktikum war super! Es war abwechslungsreich und ich habe gesehen, wie viel Arbeit dahintersteckt.“



Jessica Gordisch: ►

„Es macht richtig Spaß – das Backen, Zucchini verarbeiten und Kochen.“



Magdalena Gottsbacher: „Das Backen hat mir große Freude bereitet und ich habe viel gelernt.“



Samantha Prügger: „Es hat mir sehr gut beim Betrieb gefallen!“

Aus dem Schulleben

Im Kletterpark Geier

Bei strahlendem Herbstwetter wurden intensive Erfahrungen in der Klassengemeinschaft beim Kletterpark Geier erlebt. Über die eigenen Grenzen zu gehen und die Höhenangst zu überwinden stellt eine große Herausforderung dar. Dennoch stellten sich die besonders mutigen SchülerInnen dieser Herausforderung und bewältigten im Kletterpark Geier in Sebersdorf auch die schwierigen Parcours.



In der Erlebniswelt Zotter

Schokolade macht glücklich, aber Zotter Schokolade lässt uns auch mit gutem Gewissen genießen, denn es liegt in der Firmenphilosophie, dass fair und biologisch produziert wird.

Davon konnten sich die SchülerInnen der 3. Klassen sowohl in der Schokoladenfabrik, als auch im Essbaren Tiergarten, überzeugen. In einem wunderbar launigen Kurzfilm wird das Unternehmen, das sich hinsichtlich Transparenz, Nachhaltigkeit und fairem Handel wohltuend von anderen Marktführern abhebt, präsentiert. Der Besuch war ein Erlebnis für alle Sinne, es wurde gekostet, genascht, Tiere gestreichelt und eifrig eingekauft.

Am Ende waren sich alle sicher, dass das nicht der letzte Besuch bei Zotter gewesen war, denn wo sonst gibt es hunderte Schokoladesorten und ständig neue Attraktionen.



Wandertag nach Kapfenstein / 1. Jahrgang



Bei strahlend schönem Spätsommerwetter wanderten die 1. Klassen mit Elan nach Kapfenstein. SchülerInnen und Lehrerinnen hatten so Gelegenheit, sich und die schöne Umgebung näher kennen zu lernen.

Thermentag

Entspannen, um richtig loszulegen!

Wasserspaß und Glücksgefühle, Entspannung und einzigartige Thermalwasser-Momente warten auf euch!

Damit wirbt die Therme Loipersdorf auf ihrer Homepage



und der 2. Jahrgang durfte sich in der ersten Schulwoche selbst ein Bild von diesen vielversprechenden Ankündigungen machen.

Wir hatten großes Glück. Bei leichtem Nieselwetter und auffallend ruhiger Besucherfrequenz konnten sich unsere SchülerInnen herrlich entspannen, die Klassengemeinschaft stärken und ein bisschen „Auftanken“ für das neue Schuljahr.

Astrid Klingler

Der Gartentipp von *Schloss* Stein!

Binden eines herbstlichen Türkranzerls

Materialien: Herbstliche Blüten (Hortensien, Strohblumen, Erika, Lavendel, Zinnien, kleinblütige Dahlien, Lavendel....) und Samenstände von Efeu, Hopfen, Rosen, Sonnenhut,Metallreifen, Wickeldraht, Samt- Seidenbänder oder Wollschnüre für Deko.

Anleitung:

- Metallreifen zur Hälfte mit Samtschnur umwickeln. Anfang und Ende mit einem Tropfen Heißwachs befestigen
- Materialien auf eine Länge von ca. 5 – 6 cm schneiden
- Materialien in kleine Büschel auflegen
- Wickeldraht am Metallreifen befestigen
- Büschel abwechselnd an den Kranz binden
- Ca. die Hälfte des Reifens binden
- Am Ende auf einen schönen Abschluss achten
- Mit Seidenbändern oder Schafwollschnüren schmücken
- Befestigung an den Kranz binden und aufhängen

Elisabeth Schweitzer



Der Menü Tipp

Käferbohnen-Fleischlaibchen:

300 g Faschiertes
100 g gekochte Käferbohnen
1-2 Frühlingzwiebeln oder
3/4 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Oregano
Fett zum Braten

Tomaten-Paprikaragout:

1/2 Zwiebel
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
3-4 Tomaten
1 Paprika
Salz, Pfeffer, Basilikum
Prise Zucker
Mehl zum Stauben
Einige Cocktailtomaten

Hokkaido und Kartoffelscheiben aus dem Ofen:

1/2 mittlerer Hokkaido
ca. 1 kg Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Olivenöl

KÄFERBOHNEN-FLEISCHLAIBCHEN – TOMATENPAPRIKARAGOUT – HOKKAIDO und KARTOFFELSCHNITTEN AUS DEM OFEN:



Zubereitung – Käferbohnen-Fleischlaibchen:

- Die sehr weich gekochten Käferbohnen faszieren oder fein zerdrücken
- Zwiebel fein hacken
- Alle Zutaten gut vermengen, Laibchen formen, in Brösel wenden
- Beidseitig langsam in Fett braten

Zubereitung – Tomaten-Paprikaragout:

- Zwiebel und Knoblauch hacken, in Olivenöl andünsten
- Geschnittene Tomaten und Paprika dazugeben, würzen, weichdünsten
- Wenn nötig mit etwas Mehl stauben (leicht cremige Konsistenz)

- Cocktailtomaten halbieren, kurz vorm Servieren zum Ragout geben, 1 x aufkochen

Tipp: Als Alternative zum Ragout kann auch ein Sauerrahm-Kräuter-dip verwendet werden

Zubereitung – Hokkaido und Kartoffelscheiben aus dem Ofen:

- Backblech mit Backtrennpapier belegen, mit Olivenöl bepinseln
- Hokkaido gründlich waschen, in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden, würzen, auf

das Blech legen – bei 200°C ca. 20 – 30 min im Rohr garen.

- Kartoffeln schälen, in 1-2cm dicke Scheiben schneiden, würzen, ebenfalls auf ein vorbereitetes Blech legen, mit Öl beträufeln – bei 200 °C ca. 30 -35 min im Rohr braten

Tipp: Kartoffeln zuerst ins Rohr geben, nach ca. 10 min können die Kürbisspalten dazugelegt werden.

Anstelle der Kartoffeln eignen sich auch Süßkartoffeln aus steirischem Anbau. In diesem Fall ist die Garzeit etwas kürzer.

Auf Teller anrichten, mit Blüten und Kräutern garnieren.

Aus dem *Kinder* Garten

Exkursion zur Feuerwehr!

Einen interessanten Vormittag bot die Feuerwehr Fehring unseren Kindern vom Kindergarten Schloss Stein. Wir wurden herzlich aufgenommen und hörten sehr viel über die Tätigkeit der Feuerwehr. Die Fahrzeuge und ihre Ausstattung faszinierte die Kinder und besonderen Spaß hatten wir beim Wasserspritzen an diesem heißen Tag. Als Abkühlung gab es dann noch ein Eis. Das Highlight war die Fahrt mit dem Feuerwehrauto zurück in den Kindergarten. Wir sagen recht herzlich Danke an die Verantwortlichen der Feuerwehr Fehring.



Abschlussfeier Pflegeassistentenlehrgang

Am Donnerstag dem 16. 09. 2021 feierte der Pflegeassistentenlehrgang seinen Abschluss. Nach Absolvierung von 800 theoretischen Unterrichtseinheiten sowie 800 Stunden im Rahmen von Praktikumsblöcken konnten die Teilnehmer/innen ihre Zeugnisse und die Berechtigung zum Tragen der Berufsbezeichnung „Pflegeassistentin“ oder „Pflegeassistent“ entgegennehmen. Auf diesem Weg wünschen wir allen Absolventinnen und Absolventen gutes Gelingen und viel Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg.

gung zum Tragen der Berufsbezeichnung „Pflegeassistentin“ oder „Pflegeassistent“ entgegennehmen. Auf diesem Weg wünschen wir allen Absolventinnen und Absolventen gutes Gelingen und viel Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg.





Leben. Lernen. Lachen. 🌸 Mir taugt's

Save the dates!

Schnupperworkshops

Freitag, **14. Jänner 2022**

von 14:30 - 18:00 Uhr

Freitag, **21. Jänner 2022**

von 14:30 - 18:00 Uhr



Exklusive Schulführungen

ab 19. November 2021

jeden Freitag

um 14:00 Uhr; 15:00 Uhr;

16:00 Uhr; 17:00 Uhr

Anmeldung und 2G-Nachweis sind notwendig.

Wir freuen uns auf DICH!

**Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft
Schloss Stein - St. Martin**

Petzelsdorf 1, 8350 Fehring, 03155 23 36

www.fachschule-schlossstein.at



**Das Land
Steiermark**

→ Lebensressort

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt