

MIT TEILUNGEN

März 2021

www.fachschule-schlossstein.at



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

Folge uns auf
 & 
Facebook Instagram



Frühling

DAS SCHÖNE AM FRÜHLING IST, DASS
ER IMMER GERADE DANN KOMMT, WENN
MAN IHN AM DRINGENDSTEN BRAUCHT.

(JEAN PAUL)



Das Wort der Obfrau

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Schloss Stein!

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Schloss Stein!

Herzlich Willkommen im Frühjahr 2021 – ein Jahr, in dem wir uns, wie auch in all den anderen Jahren, überraschen lassen dürfen, was auf uns zukommt.

Schon in den letzten Wochen und Monaten haben wir die Chance genutzt, Gewohntes neu zu interpretieren, neu zu erleben. Einerseits müssen wir zwar auf Abstand gehen, aber andererseits kommen wir Vielem näher als bisher. Auch ich habe in den letzten Monaten eine neue Aufgabe übernommen und bin damit meiner schulischen Vergangenheit wieder nähergekommen, als davor. Als neue Obfrau des Absolventenvereins lade ich euch alle recht herzlich ein, bewusster nach innen zu kehren und nach außen zu wirken. Schaut euch genauer an, welches Gesicht sich zum Beispiel hinter der Maske befindet: Ist das nicht die Schulfreundin aus Schloss Stein, die ich vor Jahren das letzte Mal gesehen habe? Ja, sie ist es! Bin gespannt, was es bei ihr Neues gibt und wann/wie wir uns alsbald wieder treffen können... zum Beispiel über den Absolventenverein Schloss Stein!

Ich wünsche euch alles Gute und freue mich auf möglichst viele Treffen im Rahmen der Möglichkeiten,

Ihre/eure Obfrau Juliane Wurzinger

Mitgliederversammlung vom 29.10.2020 Neuwahl des Vorstandes:

Obfrau	Juliane Wurzinger
Obfraustellv.	Gabriele Wurzinger
Kassierin	Nicole Fartek
Kassierstellv.	Renate Konrad
Schriftführerin	Evelyn Haberl
Schriftführerinstv.	Christine Rieder

Möchtest du weiterhin laufend über die Aktivitäten des Absolventenvereins und über die Arbeit an der Schule informiert werden, dann tritt unserem Absolventenverein bei! Herzlich willkommen!

Die Beitrittsklärung findest du auf unserer Homepage oder melde dich telefonisch bei uns.

Unser Gastkommentar

Schloss Stein – eine Schule mit großer Innovationskraft

Die kulinarische Region mit Potenzial rund um Schloss Stein blickt auf eine überproportional große Vielfalt, die stetig wächst. Die Herausforderungen der Zukunft sind in allen Lebens- und Arbeitsbereichen enorm. Damit sind aber auch die Chancen und Möglichkeiten außerordentlich. Das Steirische Vulkanland hat das Potenzial, auch künftig reiche Ernte einzufahren, nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch im Gewerbe und in der Dienstleistung. Und gerade hier braucht es die Innovationskraft der Schulen mit Landwirtschaftsbezug. Schloss Stein ist hierfür ein schillerndes Beispiel. Dass diese Schule außergewöhnlich ist, zeigt auch die enorme Zahl an Vulkanland-Innovationspreisen, die sie in den vergangenen Jahren gewonnen hat. Sie sind ein Indiz dafür, dass die Kreativität, aber auch die gute Grundausbildung beachtlich sind. Schloss Stein ist damit ein Paradebeispiel für Innovationskraft. Unsere politische Aufgabe wird es in den kommenden Jahren sein, dieses Innovationspotenzial weiter zu heben und Menschen für eine nachhaltige, wertschätzende und wertschöpfungsreiche Nutzung ihres Lebensraumes zu inspirieren. Dabei dürfen wir aber nie auf die soziale Kompetenz vergessen, die in der „Lebensschule“ Schloss Stein vorbildlich ausgebildet wird.



* Mehr denn je gilt: Die Hand am Werk schafft Wert!

* Mehr denn je gilt, dass der Wirtschaftsstandort Steirisches Vulkanland und im Besonderen die Handwerksregion FAIRING mit seiner Flächenausstattung und Kleinstrukturiertheit die besten Voraussetzungen für eine gelingende Zukunft hat. Gerade in Krisenzeiten zeigt sich, wie wertvoll und widerstandsfähig kleine, überschaubare Strukturen sind. Die Fachschule Schloss Stein steht inmitten eines Innovationsraumes, der unsere Hochachtung verdient.

Weiterhin viel Erfolg und alles Gute!
Herzlichst Ihr
LABg. Vzbgm. ÖR Franz Fartek
(Regionsvorsitzender Südoststeiermark-Steirisches Vulkanland)

Absolventen
Portrait

Juliane Wurzinger

Seit meinem letzten Absolventenportrait im Herbst 2015, das ihr auf der Homepage nachlesen könnt, hat sich auch bei mir einiges getan: Sowohl privat als auch beruflich gibt's zahlreiche positive Entwicklungen. Mit meinem Mann Manuel Wurzinger, den einige von euch ja auch aus der gemeinsamen Schulzeit in Schloss Stein kennen, wohnen wir in unserem Haus mit großem Garten in Pretal bei Kapfenstein. Dieser Ort ist ein ganz besonderer, nicht nur wegen des einzigartigen Panoramablicks weit über die steirischen Grenzen hinaus, sondern auch weil er Kraftplatz für mich ist, wenn ich von meinen zahlreichen internationalen Geschäftsreisen nach Hause komme.

Diese Geschäftsreisen haben sich über die letzten Jahre weiter intensiviert, da ich nicht nur seit Juli 2020 Geschäftsführerin bei einem international tätigen Lebensmittelproduktionsbetrieb im Nordosten Deutschlands für ca. 40 Mitarbeiter verantwortlich bin, sondern zusätzlich dazu verwirkliche ich mich auch seit September 2020 als selbstständige Un-

ternehmensberaterin speziell für die Bereiche Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Prozess- bzw. Projektabläufe mit Fokus auf Lebensmittelproduktion und -handel. Meine Familie und mein Beruf bereiten mir wirklich große Freude und sobald sich dann der ein oder andere Moment Freizeit auftut, gehe ich meinen Hobbies mit voller Leidenschaft nach. Entweder ich bleibe zu Hause und bringe unsere Ernten ins Glas – vom Bratwürstl im Glas, über Feigensenf und Schokokuchen, bis hin zu Zucchini-relish. Andernfalls bin ich in der Heimat anzutreffen, unter anderem als Obfrau der Marktmusikkapelle St. Anna am Aigen. Ab Frühling 2021 freue ich mich, wenn mein Mann und ich nicht nur zu zweit spazieren gehen, sondern unserem Nachwuchs die Welt zeigen dürfen.

Juliane Wurzinger



Das Wort der Leiterin

Ing.ⁱⁿ Ulrike Prutsch

Ist Schule mehr als nur ein Ort der Wissensvermittlung? Definitiv, JA! Wie wichtig „echte“ Begegnungen sind bzw. welcher Mehraufwand entsteht, wenn Schule nicht wie gewohnt funktionieren kann, zeigt sich in der jetzigen Situation besonders stark.

***Dennoch läuft es gut!** Mit Lernplattformen und DIY – Videoanleitungen kann man Wissen vermitteln, aber das beherzte Miteinander, das gemeinsame Lachen, das gemeinsame Ausprobieren,... kann man dadurch nicht ersetzen. Die Mehrbelastung der Eltern, allen voran für (berufstätige) Frauen, ist unumstritten.*

Vor genau 100 Jahren wurde erstmals am 8. März der Internationale Frauentag begangen. Das Datum erinnert an den Textilarbeiterinnenaufstand in New York 1857, bei dem 129 Arbeiterinnen ums Leben gekommen sind und an den Textilarbeiterinnenstreik 1917 in St. Petersburg.

Unter der nationalsozialistischen Ideologie wurde der Frauentag verboten und statt dessen ein Muttertag eingeführt, um die Rolle der Frau als Ehefrau und Mutter hervorzuheben.

Erst in den 60er Jahren wurde der Internationale Frauentag von der Frauenbewegung wiederbelebt. Der 8. März entwickelte sich zu einem Tag der Frauensolidarität zwischen Frauen aller Schichten und politischer Ausrichtungen, um auf die Anliegen von Frauen aufmerksam zu machen.

Seit über zwei Jahrzehnten sind wir in der Fachschule Schloss Stein Gastgeber für viele Frauen in der Region, wenn die Landwirtschaftskammer Südoststeiermark zum „Tag der Frau“ einlädt. Das gesamte Team der Schule mit den Schülerinnen und Schülern ist bemüht, den Frauen einen rundum schönen Tag, inklusive interessanten Vorträgen und kulinarischem Hochgenuss, zu bieten.

In diesem Jahr ist uns diese Art der Wertschätzung den Frauen gegenüber in gewohnter Weise nicht möglich.

Es ist mir jedoch ein besonderes Bedürfnis, den Frauen meine Achtung auszudrücken. Gerade in einer Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft ist uns die Rolle der Frau voll und ganz bewusst. Sei es die Rolle in der Familie, als Mutter und/oder Partnerin oder die vielen anderen Positionen, die wir als Frauen einnehmen.

*An dieser Stelle möchte ich auch **Frau Klementine Prinzessin von Auersperg** erwähnen, die unsere Schule 1947 initiiert hat und eine Pionierin im Bildungssektor war bzw. sich für die Gründung der Frauenbewegung im Bezirk eingesetzt hat. Ihr ist es zu verdanken, dass viele junge Frauen eine hauswirtschaftliche und pflegerische Ausbildung erfahren durften.*

Alle Vorreiterinnen, Mütter, Großmütter, Pädagoginnen,... prägen und beeinflussen die Zukunft unserer Jugend. Heute profitieren auch junge Männer von dieser Entwicklung!

Ulrike Prutsch
Fachschuldirektorin

Quelle: https://ooe.arbeiterkammer.at/interessenvertretung/frauen/internationaler_frauentag/Geschichte_des_Internationales_Frauentags.html 2.2.2021

Aus dem Kindergarten



Wir verbringen sehr viel Zeit ...

... im Freien, heißt es zur Zeit im Kindergarten.

Da das im Winter witterungsbedingt nicht immer sehr leicht ist, nutzen wir alle Möglichkeiten, die sich bieten. Wenn es irgendwie möglich ist, nutzen wir unseren Spielgarten, ansonsten sind es Spaziergänge, und an einigen Tagen auch das Spielen und Bobfahren im Schnee. Neu entdeckt haben wir die Möglichkeit, in unserem Schulhof mit Fahrzeugen zu fahren und mit den Straßenkreiden zu malen, was den Kindern großen Spaß macht.

Die Bewegung im Freien tut nicht nur unserer Seele gut, sondern stärkt unser Immunsystem und bietet den Kindern viele motorische Entwicklungsmöglichkeiten.



Ein *Betrieb* stellt sich vor: MILCHHOF WURZINGER

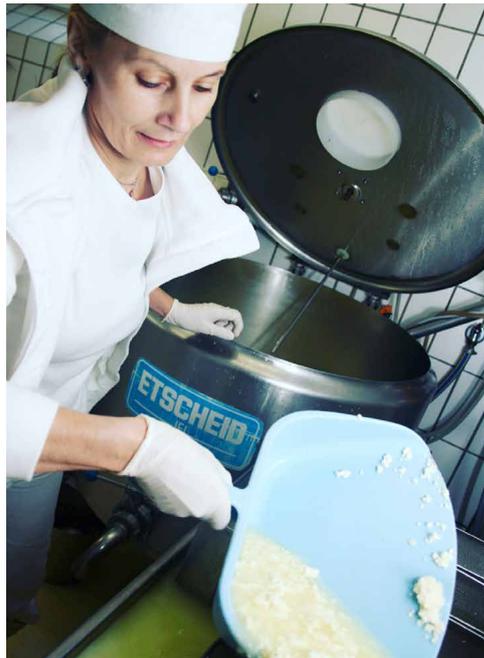


Mikro & Mistgabel

Nicht als Absolvent, aber umso größer ist die Freude, als großer Freund mit Begeisterung für

die Schule meinen landwirtschaftlichen Betrieb an dieser Stelle kurz vorstellen zu dürfen.

Unweit von Schloss Stein entfernt, haben meine Eltern Sabine und Ewald in den Neunzigerjahren damit begonnen, heimische Schulen mit Milch zu beliefern. Aus der Molkerei wurde bald eine Käserei und eine Passion für die bäuerliche Direktvermarktung. Ein Feuer, das in jedem Mitglied unserer Familie entfacht ist, bloß nicht in mir selbst. Viel mehr hatte ich davon geträumt, Journalist und Radioreporter zu werden. Im Kuhstall habe ich einst täglich meinen Eltern die Themen der „Zeit im Bild“ präsentiert, weil sie meist bis in den Abend hinein mit ihrer Arbeit beschäftigt waren und keine Zeit zum Fernsehen hatten. Trotzdem: „Der Bua geht noch Wieselburg und lernt, wie ma Kas mocht“, lautete das Urteil von Mama und Papa. Gesagt, getan – trotzdem habe ich danach meinen eigenen Weg eingeschlagen, Publizistik studiert und 16 Jahre als Reporter beim ORF Wien gearbeitet. Schließlich kam 2020: Corona hat die Welt verändert. Was einst wichtig war, schien plötzlich als das Unwichtigste der Welt. Und dem Burschen, dessen Beruf als Journalist mehr als nur ein Lebenstraum war, wurde plötzlich bewusst, was es bedeutet, sein Lebensmittel selbst herstellen zu können. Welch Geschenk es ist, in den eigenen Wald gehen zu dürfen, oder bei Bedarf eine Kuh umarmen zu können. Dinge, die als Kind selbstverständlich schienen und mit den Jahren verschüttet waren, hat mir Corona wieder geschenkt. Nunmehr habe ich mich dazu entschlossen, die Landwirtschaft meiner Eltern weiterzuführen, sie auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen und der Urkraft Lebensmittel wieder mehr Gewicht zu geben. Ich bin sehr dankbar in einer Region leben zu dürfen, in der bäuerliche Produktion geschätzt wird. Auch bin ich davon überzeugt, dass es Ausbildungsstätten wie Schloss Stein weiterhin geben muss, weil sie eine wichtige Achse in der Verwirklichung vieler bäuerlicher Familien darstellt: In den Äpfeln meiner Augen, werden Bäuerinnen mit einer derartigen Ausbildung zum



großen Kern familiärer Betriebe, sozusagen das Bindeglied zwischen Mensch und Maschine. Mit unseren hofeigenen Maschinen habe ich längst umzugehen gelernt. Wenngleich eine Morningshow im Radio auch früh beginnt: an den Alltag am Bauernhof muss ich mich wieder gewöhnen.

Dennoch macht es Freude, unsere Milchkühe rund um den Hof grasen zu sehen.

Letztlich ist die Haltungsform der Tiere die Grundlage für die Qualität der Lebensmittel, die daraus entstehen. Als nunmehr jahrzehntelanger Milch-, Käse- und Joghurtlieferant der Schule, aber auch als Ausbildungsbetrieb für PraktikantInnen, liegt es mir an dieser Stelle auch sehr am Herzen, meinen Dank für all das Vertrauen auszusprechen, das unserer Familie seit so langer Zeit entgegengebracht wird.



Ihr Ewald Simon Wurzinger

Ihr Ewald Simon Wurzinger



Petzelsdorf 51a
A- 8350 Fehring
Tel./Fax: 03155/3822
Mobil: 0664/42 317 69
oder 0664/ 63 894 99
www.milchhof-wurzinger.at, E-Mail: office@milchhof-wurzinger.at

Gratulation!



Barbara Kohl (Puff) hat am 5.9.2020 David Kohl geheiratet. Söhne Jakob und Leo

Die herzlichsten Glückwünsche!

in 9 Monaten
unverwundbar
gewordene
Liebe.



Marco

Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne.....

Unser kleiner Sonnenschein Marco hat uns vom ersten Moment an verzaubert und tut es jeden Tag aufs Neue! Er kam am 17. Juni 2020 um 11:18 Uhr mit einem Gewicht von 3000g und einer Größe von 51cm im LKH Feldbach zur Welt.

Anita Posch und Martin Lerch

Gratulation!



Maximilian

Wir sind glücklich und stolz, seit 9.02.2021 sind wir zu fünf & komplett. Unser Sonnenschein Maximilian kam mit 51cm und 3340g zur Welt.

Lackner Samantha

Gratulation!



Vanja

Am 10.01.2021 machte Vanja die Familie komplett. Die großen Brüder Noah (9) und Aiden (2 1/2) sind mächtig stolz auf ihre Schwester.

Denise Wolf



Luca

Hallo, mein Name ist Luca! Ich bin am 12.11.2020 auf die Welt gekommen. Auf die Waage brachte ich 2440g und war 46cm klein.

Ich wohne in Markt Hartmannsdorf. Meine Mama Elisabeth Karner ist von 2010-2012 in Schloss Stein zur Schule gegangen!

Gratulation!



Marlene

Wir sind Eltern geworden! Marlene kam am 29.11.2020 (54 cm, 3200g, 18:06 Uhr) auf die Welt. Anna Unger (Puff, Absolventin von 2004-2007) und Christian Unger

Gratulation!



Leo

Monika und Daniel Paulnsteiner (ehem. Unger, Absolventin 2004) bekamen am 8.1.2021 um 8:05 Uhr Nachwuchs: Leo wog 2750 g, und war 48 cm groß.

Der Gartentipp von *Schloss* Stein!

Die Schafgarbe - Heilpflanze des Jahres!

Die Schafgarbe gehört zu den Korbblütlern und wird auch noch Soldatenkraut, Achilleskraut oder Gänsezunge genannt. Sie kommt in ganz Europa, Asien und Amerika vor.

Sie ist eine mehrjährige Pflanze (Stauden) und wird je nach Sorte und Standort von 50 cm bis 1 m hoch. Sie ist ein ausdauernder Blüher im Staudenbeet oder im Steingarten. Die Blütenfarben der Schafgarbe können von weiß, gelb, rot, weinrot, violett bis rostfarbig variieren.

Sie ist sehr genügsam und mag auch trockene Böden. Lockere, stickstoffhaltige Böden werden bevorzugt. Um eine starke Verdichtung der Wurzeln zu verhindern, sollte sie alle paar Jahre geteilt und an einen anderen Standort gepflanzt werden. Sie wird besonders als Arznei- und Gewürzpflanze geschätzt und auch von den Bienen als Nektarpflanze gerne besucht.

In der Küche wird sie als junges Kraut zum Verfeinern von Kräuterbutter, Brotaufstrichen und Eier- bzw. Kartoffelgerichten verwendet. Die Inhaltsstoffe der Pflanze wirken lindernd auf den Magen, regen den Appetit an und senken den Blutdruck. Weitere Anwendungen als Tee, Tinktur oder Öl bei Akne, entzündlichen Hauterkrankungen und depressiven Verstimmungen sind zu empfehlen.

(zusammengestellt von Ing. Erika Eder und Ing. Gabriele Kaufmann)



Bildquelle: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ_vOLOR4iDfQtT-XcEzctd-FR-wXWa2Th8HGw&usqp=CAU

DIE RUDOLFINENTORTE

Unser *Gourmet* Tipp

Zutaten:

Mürbteigboden:
180 g Weizenmehl
120 g Butter
50 g Staubzucker
½ Ei
Prise Salz
Zum Bestreichen:
rote, säurebetonte
Marmelade, zB.
schwarze Johannisbeere
od. Brombeere

Schokoladetorte:

6 mittelgroße Eier
150 g Kristallzucker
150 g Heidenmehl
130 g Kochschokolade
80 g Butter
1 Kfl Backpulver
Schokoglasur:
250 g Schokolade
180 g Schlagobers
50 g Honig



Käferbohnencreme:

400 g gekochte Bohnen
Staubzucker
250ml flüssiges Obers
250ml geschlagenes Obers
7 Blatt Gelatine
Rum, Vanillezucker

Fruchtkern:

250 ml Fruchtmarmelade/Saft
(schwarze Johannisbeere)
3-5 Blätter Gelatine

ZUBEREITUNG

Mürbteigboden:

Mürbteig bereiten, kühl rasten lassen
ca. 4mm dick auswalken- etwas größer als der Tortenboden,
mit einer Gabel anstechen, am Blech hell backen, noch
warm mit Hilfe des Tortenbodens exakt zuschneiden

Schokotorte:

Butter und Schokolade gemeinsam schmelzen
Eier trennen, Eischnee schlagen, mit Kristallzucker cremig
ausschlagen, Dotter, Butter/Schokolade sowie Mehl/Back-
pulver locker unterheben, aus der Masse 2 Kreise auf ein
Backpapier streichen,
bei 160°C ca. 20 Min. backen und auskühlen lassen
mit Hilfe des Tortenbodens exakt zuschneiden

Käferbohnencreme:

Bohnen über Nacht einweichen, Wasser abgießen
in gezuckertem Wasser mit etwas Salz und Vanillezucker
sehr weichkochen, Käferbohnen mit dem Zucker und der
Hälfte des ungeschlagenen Obers pürieren, Gelatine kalt
einweichen und in erwärmtem Rum auflösen, zur Bohnen-
creme rühren, geschlagenes Obers unterheben

Fruchtkern:

Johannisbeeren mit Zucker oder Gelierzucker einige Minu-
ten kochen lassen, mit dem Stabmixer pürieren, erweichte
Gelatine in die heiße Masse einrühren, Masse ca. 1 cm hoch
in eine runde Form gießen, die im Durchmesser um ca. 1/3
kleiner ist als die Tortenform, am besten über Nacht kalt-
stellen und fest werden lassen

Glasur:

Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, Schokolade
dazugeben, schmelzen lassen, Honig untermengen und
glattrühren, diese Glasur wird nie vollständig fest, lässt
sich daher sehr gut schneiden

Fertigstellen:

Mürbteigboden in die Tortenform legen, mit Marmelade
bestreichen, Schokoboden darauf geben, Fruchtkern ein-
legen, die Käferbohnencreme einfüllen, mit dem zweiten
Schokoboden abschließen, am besten über Nacht kalt-
stellen, Torte aus der Form nehmen, vollständig dünn mit
Marmelade bestreichen und mit Schokoglasur überziehen.

FACHSCHULE
SCHLOSS STEIN



Ohne Göd ka Musi!

**Wir bitten um deine finanzielle Unterstützung durch deinen Mitgliedsbeitrag!
Erlagschein liegt bei!**

DANKE!

FACHSCHULE
SCHLOSS STEIN



Einladung zur

EXKLUSIVEN SCHULFÜHRUNG

Freitag

09. April 2021

16. April 2021

23. April 2021

30. April 2021



Jeweils ab **9:00 Uhr**

Anmeldung unter:

03155/23 36

fsstein@stmk.gv.at



*Wir freuen uns
auf Deinen Besuch!*

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

Petzelsdorf 1, 8350 Fehring, 031 55/23 36

www.fachschule-schlossstein.at



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

