MITTEILUNGEN

März 2020

des Absolventenvereins der FS Schloss Stein

8350 Fehring, Petzelsdorf 1, 0 31 55 / 23 36

DIE LANGE NACHT DER SCHULE

DO, 28. MAI 2020, 19:OO UHR

DU BIST HERZLICH EINGELADEN!

ABSOLVENTENBEGEGNUNGSTAG
JUBILÄUMSTREFFEN

SA, 28. MÄRZ 2020, AB 9:00 UHR
SO, 29. MÄRZ 2020, AB 9:00 UHR

Vortrag, Gedankenaustausch, Klassentreffen, vorzügliche Kulinarik, ...

Das Wort der Obfrau

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Fachschule Schloss Stein!

Das Jahr 2020 ist ein Schaltjahr, da der Februar um einen Schalttag verlängert wird und damit 29 statt sonst 28 Tage dauert. Somit sei allen, die am 29. Februar Geburtstag haben, alles Gute gesagt - all diese Jene werden ganz offiziell nämlich nur alle 4 Jahre älter - dies ist doch ein Grund zu feiern, oder? Somit bleibt uns heuer aber auch ein Tag mehr, an dem wir noch Wichtiges erledigen können – oder?

Vielleicht aber nutzen wir diesen einen Tag auch, um etwas für uns selbst zu tun – schließlich neigen wir immer mehr dazu, durch Stress und Hektik, welche unseren Alltag bestimmen, auf uns selbst zu vergessen.

Ein kleiner Spruch, der mir dazu immer einfällt:
„Wird`s besser? Wird`s schlimmer?
fragt man alljährlich. Seien wir ehrlich:
Leben ist immer lebensgefährlich!“
(Erich Kästner)

Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Herzlichen Dank an all jene, die ihren Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2019 bereits eingezahlt haben. Bitte verwenden Sie den beigehefteten Zahlschein oder den IBAN: AT69 2081 5281 0001 1635 zur Einzahlung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2020!

DANKE!

Zum Thema

20 Jahre Pflegeassistenzausbildung in Fehring / Schloss Stein

Eine Erfolgsgeschichte

Seit Oktober 1999 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 (ehemals Schule für psychiatrische Gesundheits- und Krankenpflege des Landes Steiermark). In diesen 20 Jahren wurden rund 600 Absolventinnen und Absolventen in der Pflegehilfe bzw. Pflegeassistenz ausgebildet.
Ziel dieser Kooperation war und ist Ausbildungen im Gesundheitsbereich zu dezentralisieren und den Bedarf an Pflegepersonal vor Ort abzudecken.
Da bis 2030 rund 75.000 neue Pflegepersonen auszubilden sind, um den Bedarf an Pflegepersonal österreichweit abdecken zu können, wird die Fortsetzung dieser Kooperation durch das Land Steiermark stark vorangetrieben.

Dir. Heribert Truschnegg, MSc

Der Pflegeberuf erfordert Interesse mit Menschen zu arbeiten, Einfühlungsvermögen, Flexibilität und Motivation.
Er ermöglicht aber auch sichere Berufsaussichten, viele Berufs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, vielseitige Tätigkeitsbereiche und soziale Anerkennung.

Am Schulstandort in Schloss Stein wird die Ausbildung in der Pflegeassistenz und das erste Ausbildungsjahr in der Pflegefachassistenz angeboten. Das zweite Jahr der Pflegefachassistenz findet am Schulstandort in Graz statt.
Nähere Informationen sowie die Aufnahmeunterlagen sind unter www.gesundheitsausbildungen.at zu finden.

Dir. Heribert Truschnegg

„Zusammenkommen ist ein Beginn,
Zusammenbleiben ist ein Fortschritt,
Zusammenarbeiten ist ein Erfolg“

20 JAHRE PFLEGEAUSBILDUNG AN UNSERER SCHULE!

Eine Erfolgsgeschichte mit viel Nutzen für die Menschen in unserer Region

Mit der Errichtung der umliegenden Langzeitpflegeeinrichtungen wurde an der Fachschule der Bedarf an diesbezüglichen Ausbildungsmöglichkeiten erkannt. Bereits 1999 wurde in Kooperation mit der **Schule für psychiatrische Gesundheits- und Krankenpflege und der Bildung- und Kulturinitiative St. Martin,** der erste Lehrgang zur Pflegehilfe angeboten.

Dank der guten Zusammenarbeit mit dem heutigen „Bildungszentrum für Pflege und Gesundheit Süd“ und dem gesamten Team rund um Dir. Heribert Truschnegg konnten 543 TeilnehmerInnen die Ausbildung vor Ort absolvieren und hier in der Region Arbeitsplätze finden.

Damit leisteten die Kooperationspartner einen wesentlichen Beitrag für qualifiziertes Pflegepersonal in der Region. Zudem konnten im Durchschnitt 12.000 km und ca. 300 Stunden Fahrtzeit für die Teilnehmer eingespart werden.
Auch für das kommende Schuljahr wird die einjährige Ausbildung zur Pflegeassistenz an unserer Fachschule und das weiterführende Jahr zur Pflegefachassistenz (im Bildungszentrum für Pflege und Gesundheit Süd in Graz) angeboten.

Die Kosten für die Ausbildung werden vom Land Steiermark getragen.
Anmeldungen sind ab sofort direkt bei uns möglich!

Das Wort der Leiterin

Hauswirtschaft – mehr als Kochen, Putzen, Bügeln – Skills fürs Leben

Mit Hauswirtschaft verbinden viele Menschen vor allem Tätigkeiten wie Kochen, Waschen, Putzen u.v.m. im Haushalt. Haushalten umfasst jedoch wesentlich mehr als diese alltäglichen Verrichtungen und wird erst dann bewusst wahrgenommen, wenn es nicht „funktioniert".

Die Lehrpläne an den Schulen haben sich mit jeder Generation weiterentwickelt und auf die **„Skills fürs Leben"** wurde im Laufe der Zeit immer weniger Wert gelegt. In vielen Gegenden der Welt wird bereits „Unterricht zum Erwachsenwerden" angeboten und wir fragen uns dabei, ob die Trends zu Matura und akademischer Bildung ohne Basiskompetenz wirklich so wertvoll sind, wenn die Schüler sich nicht einmal einen Knopf an ihre Hose nähen können oder wissen, dass man beim Kauf eines Grundstücks auch Steuern zu zahlen hat. Für Lehrer jeglicher Bildungsstufen ist das ein immer wieder auftretendes Problem.

Im Wesentlichen wäre es die Aufgabe der Eltern ihren Kindern grundlegende Skills für das Leben beizubringen. Da jedoch die Eltern heutzutage verstärkt in das Berufsleben involviert sind, um unter anderem die finanziellen Mittel für einen angemessenen Lebensstandard bereitzustellen und ihren Kindern eine erfolgreiche Schullaufbahn zu ermöglichen, bleibt für die Vermittlung lebenspraktischer Fähigkeiten kaum Zeit. Dazu gehört auch, dass Millennials (ist die um die Jahrtausendwende geborene Generation) länger unter dem Dach ihrer Eltern wohnen und auf deren Kosten studieren.

Fächer wie „Hauswirtschaft" bringen Schülern essenzielles Wissen wie Kochen, Wohnraumpflege und -gestaltung, ein Budget planen und einhalten, Zeiteinteilung, sich auf Jobinterviews vorbereiten oder auch zwischenmenschliche Kommunikation bei. Solche Fächer bereiten Jugendliche auf das wirkliche Leben vor. Stärken werden frühzeitig erkannt und Schwächen können so beseitigt werden, bevor es ernst wird und echtes Geld, reale Jobmöglichkeiten und Beziehungen auf dem Spiel stehen. Das Ergebnis sind **informierte und selbstbewusste junge Erwachsene,** die darauf vorbereitet sind, sich selbst um ihre Finanzen, ihre Anstellung und ihren Lebensunterhalt zu bemühen.

Mehr noch sind sie in der Lage, ihren Lebensstil zu reflektieren und nachhaltig zu gestalten. (Def. „Ziel eines nachhaltigen Lebensstils ist es, die Bedürfnisse heutiger Generationen zu befriedigen, ohne die Bedürfnisse kommender Generationen zu gefährden" UN Kommission 1987)

Bei uns an der Fachschule wird den oben erwähnten Erfordernissen des zitierten Pressebeitrags in allen Bereichen Rechnung getragen. Der Erwerb von „alltäglichen Lebenskompetenzen", in den Berufsabschlüssen der Land- und Ernährungswirtschaft, der Kinderbetreuung und der Heimhilfe und der damit verbundene Umgang mit Menschen unterschiedlichsten Alters und differenzierter Bedürfnisse steht im Fokus unserer Ausbildung.

Eure Rudolfine Praßl

Verleihung des Innovationspreises 2020 im steirischen Vulkanland

„In jedem steckt ein bunter Schmetterling, ..."

„ ... der Zeit und ein gutes Umfeld für seine prachtvolle, bunte Entfaltung benötigt!"

Diesen Vergleich brachte Vulkanlandobmann, Bürgermeister Ing. Josef Ober, bei der Verleihung des Innovationspreises 2020 in Zusammenhang mit den vielen innovativen und engagierten Menschen im steirischen Vulkanland.
Auch einem Schülerinnenteam der 3. Klasse ist es in Begleitung von Frau Ing. Elisabeth Eder und Fr. Renate Konrad gelungen, für ihre Produktideen, das „würzige Suppenblümchen" und die „Vulkanland Kürbispraline" den Sonderpreis **„Kulinarik.kreativ"** zu erlangen.
Seit vielen Jahren sieht das Team der Fachschule den Bildungsauftrag in der Regionalität, Kreativität, Innovation, sowie im ökologischen und nachhaltigen Denken und Handeln. Allerdings ist davon nicht nur der wertschätzende Umgang mit unseren hochwertigen heimischen Lebensmitteln betroffen, sondern auch die Vermittlung und der Erhalt regionaler Handwerkskunst. So ist bereits vor 18 Jahren hier in der Fachschule die Tracht aus dem Steirischen Vulkanland kreiert und gefertigt worden, aber auch der auf unserem Gemeinschaftsfeld produzierte Popcorn Mais erfreut sich bei Jung und Junggebliebenen großer Beliebtheit.
SchülerInnen wie AbsolventInnen stellen fest, dass die Ausbildung an der Fachschule eine Lebensschule ist und voll im Trend der Zeit liegt. Erfreulicherweise finden über 96 Prozent unserer Absolventinnen und Absolventen im Anschluss an die Fachschule einen Job in der Region, in der eigenen Landwirtschaft, einem gewünschten Lehrberuf, in der Kinderbetreuung oder in einem der vielseitigen Pflegeberufe.

Abschließend könnte festgestellt werden, dass unsere Schule ein Ort ist, wo junge und jung gebliebene Menschen in ihren Stärken und Fähigkeiten aufblühen und sich wie ein **bunter Schmetterling** entfalten können.

EIN BETRIEB STELLT SICH VOR:

Unsere Kuruzzenschenke und ich...

Foto: Ulrike Korntheuer

...hallo alle zusammen, mein Name ist Sabrina Konrad, geboren bin ich in der schönen Steiermark und wuchs auf dem Weingut meiner Eltern auf.
Ich war Absolventin der Fachschule Schloss Stein und die Ausbildung zur Gastronomiefachfrau hat bis zum jetzigen Zeitpunkt mein Leben sehr bereichert.
Salzburg, Zürs, Wien... tolle Hotels, interessante Menschen, die Erfahrungswerte waren sehr beeindruckend und prägend.
Schloss Fuschl, Zürserhof, Steirereck, Ullr, Alpenhotel Valluga, ich habe die Wintersaison genossen und fachlich sehr viel dazu gelernt!

Ich dachte mir, warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah, die Buschenschank Kuruzzenschenke ist ein traditioneller Familienbetrieb und wird immer mein Herzblut bleiben.

Foto: Ulrike Korntheuer

Gemeinsam mit meiner Mama Silvia und unserem tollen Team läuft alles perfekt, macht Spaß und Freude, der Familienbetrieb ist authentisch, voller Engagement und vor allem sehr bodenständig.

Die Auswahl der Jausen ist groß, vielfältig und von bester Qualität, sündigen Sie mit unseren Mehlspeisen, Sie werden es nicht bereuen!

Genießen Sie im Sommer von der großen Terrasse aus den Blick zum Schloss Kapfenstein und die schöne Landschaft, in der lauen Abendstimmung schmecken die Schmankerln und die hervorragenden Weine besonders gut.

Ja, und da wäre noch der Weinbau, er ist das Herzstück meines Vaters und meiner Schwester Stefanie, ich will es nicht unerwähnt lassen, beide machen es verdammt gut! Die professionelle Verarbeitung ist ausschlaggebend für die Qualität der edlen Tropfen und natürlich auch das milde Klima und die Lagen!

Gemeinsam blicken wir entspannt nach vorne, meine Schwester Stefanie und ich, wir sind neugierig was unser gemeinsamer beruflicher Weg an Herausforderungen noch zu bieten hat. Viele schöne Ereignisse und glückliche Momente sollen es werden.

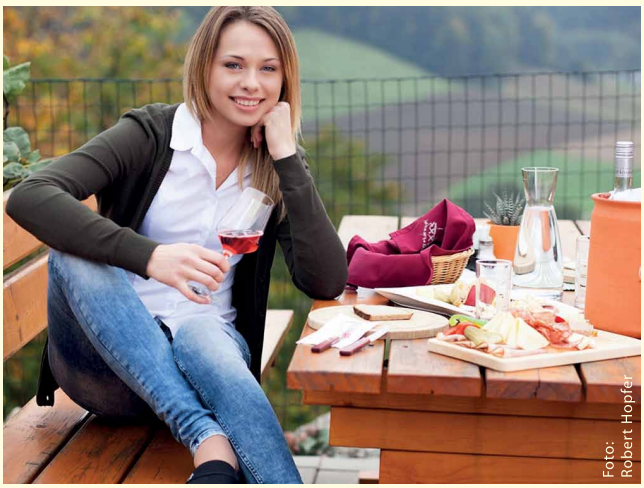
Foto: Robert Hopfer

Und das Beste kommt zuletzt... 1+1=3, mein Partner und ich sind stolze Eltern und voller Glück, unser Sohn erblickte im Vorjahr das Licht der Welt und ist für uns die schönste und innigste Bereicherung bisher.
Der kleine Mann macht uns enorm viel Freude, wir sind voller Zuversicht, was das Leben noch an Überraschungen für uns drei auf Lager hat! Wir freuen uns auf alles was kommt!

Foto: Ulrike Korntheuer

Es ist gut zu wissen... „Das Glück ist das einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt“

Absolventen Porträt

Lisa Breznik, M.Ed.

Schon sehr früh war mir klar,
die Fachschule Schloss Stein zu absolvieren, da bereits meine Mutter viele Jahre zuvor diese Schule mit Freude besucht hatte. Die Lerninhalte in den Bereichen Land- und Ernährungswirtschaft waren für mich von großem Nutzen. Meine Sammlung an leckeren Rezepten aus der Schulzeit sowie auch das St. Martiner Kochbuch haben seit vielen Jahren einen festen Platz in meiner Küche.

Im theoretischen als auch im praktischen Unterricht stand das selbstständige und eigenverantwortliche Arbeiten im Mittelpunkt. Auf ein harmonisches, respektvolles und tolerantes Miteinander wurde im Unterricht großer Wert gelegt. Der Erwerb dieser und vieler weiterer sozialer Kompetenzen war eine optimale Basis für meinen Berufswunsch im Gesundheits- und Sozialbereich.

Demnach entschloss ich mich nach dem 9. Schuljahr in Schloss Stein für die 3-jährige Ausbildung zur **Diplomierten Gesundheits- und Krankenpflegerin** in Bad Radkersburg. Zusätzlich zur Pflegeausbildung legte ich die Berufsreife innerhalb von drei Jahren erfolgreich ab. Nach meiner Diplomierung nahm ich eine Stelle in den Lebenswelten der Barmherzigen Brüder in Kainbach bei Graz an. Hierbei konnte ich Erfahrungen im Umgang mit Menschen mit Mehrfachbehinderungen und Menschen mit psychischen Erkrankungen sammeln.

Nach mehr als zwei Jahren fasste ich den Entschluss, im Akutbereich tätig zu werden und trat eine Stelle am Landeskrankenhaus Südsteiermark, Standort Bad Radkersburg, an. Nach weiteren zwei aufregenden Jahren auf einer **interdisziplinären Abteilung** (Innere Medizin und Orthopädie) stand für mich fest, dass mich mein beruflicher Weg weiterführen würde. Da mir während meiner Tätigkeit als Diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin das Anleiten und die Förderung von Schülerinnen und Schülern in der Pflege große Freude bereitete, fasste ich den Entschluss zu studieren. Es folgte ein **Pädagogikstudium** über vier Semester an der Fachhochschule Feldkirchen in Kärnten, welches ich im Sommer 2018 mit einem Master of Education (M.Ed.) abschloss.

Seit Oktober letzten Jahres bin ich als Lehrerin für Gesundheits- und Krankenpflege in den **Ausbildungen zur Pflegeassistenz und Pflegefachassistenz** tätig. Trotz der vielen Herausforderungen, die einem als Lehrperson begegnen, bin ich ausgesprochen froh, diesen Schritt gewagt zu haben und freue mich auf viele weitere Jahre als Lehrerin.

Rückblickend betrachtet, bin ich sehr dankbar für die Zeit in Schloss Stein und die langjährigen Freundschaften, die sich dort entwickelt haben. Noch heute kehre ich gerne zu Veranstaltungen in die Fachschule zurück.

Sämtliche Schritte in meiner bisherigen schulischen und beruflichen Laufbahn waren an große Veränderungen geknüpft. Doch all diese Veränderungen werden mir ein Leben lang als Bereicherung bestehen bleiben. Und wer weiß, wohin mich mein Weg in den nächsten Jahren noch führen wird...

Eure Lisa Breznik

BIOGRAFISCHES:
Wohnhaft in St. Anna am Aigen
Geboren am 27. Dezember 1992
Schulischer und beruflicher Werdegang
1999-2007 Volksschule und Hauptschule in St. Anna am Aigen
2007-2009 Fachschule Schloss Stein in Fehring
2009-2012 Schule für Gesundheits- und Krankenpflege Bad Radkersburg
2012-2014 Lebenswelten der Barmherzigen Brüder, Kainbach bei Graz
2014-2017 Landeskrankenhaus Südsteiermark, Standort Bad Radkersburg
2016-2018 Masterlehrgang Pädagogik für Gesundheitsberufe an der Fachhochschule Feldkirchen in Kärnten
Seit Oktober 2018 Lehrerin für Gesundheits- und Krankenpflege am Bildungszentrum für Pflege und Gesundheit Ost des Landes Steiermark

Aus der Praxis - Schaumrollen

Schikurs

Kreativtag

... einer lebendigen Schule!

Spende für den Sterntalerhof

Flag ship product

Besichtigung der Hauptstadt Valletta im Rahmen der Sprachwoche, 3. Jahrgang

Flag ship product

Süßes trifft Saures

Absolvententreffen - 40 Jahre

Brotbackkurs

Gefahren aus dem Internet

„Besuch der alten Dame“ - Theater

Flaschenständer basteln

Krapfenbackkurs

Innovationspreis

Aus dem Internatsleben

AKTUELLES AUS DER SCHULE

BACKEN FÜR DEN STERNTALERHOF

Im Rahmen ihrer sozialen Ausbildung konnten unsere Schülerinnen den **Sterntalerhof in Kitzladen** kennenlernen.
Diese österreichweit einzigartige Hospitzeinrichtung im Burgenland begleitet Familien mit schwer-, chronisch bzw. sterbenskranken Kindern. Familien, die aufgrund einer lebensbedrohlichen Erkrankung ihres Kindes in eine Ausnahmesituation geraten, werden aufgefangen, gestützt und auf dem Weg zurück in einen normalen Alltag begleitet. Seit 20 Jahren wird die Arbeit am Sterntalerhof ausschließlich über private Unterstützungen finanziert.
Die Schülerinnen und Schüler der 3. Klasse der Fachschule konnten bei ihrer Fachexkursion viel über die wertvollen therapeutischen Maßnahmen und Möglichkeiten in der Begleitung der Familien erfahren.
Aus diesem Grund haben sie und ihre MitschülerInnen aus den 1. und 2. Klassen mit viel Freude und Engagement gebacken und den Reinerlös in der Höhe von € 800,00 dem Sterntalerhof gespendet.
„Wir finden es schön, dass wir so viel Geld bei unserem Verkauf zusammengebracht haben und so die wertvolle Arbeit des Teams am Sterntalerhof unterstützen können. Wir spenden den stolzen Betrag von € 800,00, da hier eine wunderbare Arbeit für Familien von ganz Österreich geleistet wird."
(Denise, Marlena, Linda,Romy, Philipp, Saliha)

KREATIVTAG

„Kreativität ist die Fähigkeit, etwas zu erschaffen,
das neu oder originell und dabei nützlich und sinnvoll ist."
Dass auf die **Entwicklung der Kreativität** an unserer Fachschule besonderes Augenmerk gelegt wird, ist bekannt und unbestritten. Ein zusätzlicher Kreativtag nahm die Jugendlichen auf eine künstlerische Entdeckungsreise mit und gab ihnen die Möglichkeit, gemäß ihrer Interessen einen kreativen Workshop auszuwählen.
Egal ob Stoffdruck, Holz- oder Farbwerkstatt, die Erstellung eines Fotobuches, das Gießen von individuellen Kerzen oder die kreative Zubereitung von steirischem Fingerfood – es war für jeden etwas dabei.

PISTENGAUDI & SONNENSCHEIN

Die Schloss Steiner Schüler/innen und Begleitlehrerinnen genossen bei bestem Wetter und tollen Pistenverhältnissen einige **Skitage auf der Turracherhöhe.** Anfänger, wie auch erfahrene Pistenfüchse aus den ersten und zweiten Jahrgängen, konnten ihre Sportlichkeit auf 1800 m Seehöhe unter Beweis stellen.
Beim Skifahren wurden vor allem Carvingschwünge und Kurzschwünge geübt, aber auch auf die Pistenregeln wurde immer wieder hingewiesen.
Die Erklärung der Pistenabsicherung bzw. der Erste-Hilfe Regeln übernahmen einige Schülerinnen vor Ort, da sie im Unterricht daraufhin vorbereitet wurden.
Gemütliches Essen, Kartenspiele und Hüttengaudi rundeten den Tag ab. Der Kaminofen oder die Sauna sorgten am Abend für einen schönen Ausklang. Dabei wurden neue Freundschaften geschlossen und andere vertieft. Gut gelaunt, unfallfrei und voller Vorfreude aufs nächste Skifahren ging es nach fünf Tagen wieder zurück in die Südoststeiermark.

AKTUELLES AUS DER SCHULE

EXKURSION DES 3. JAHRGANGES

Wer nach regionalen Spezialitäten sucht, wird im **Steirischen Vulkanland** fündig. Davon konnten sich die Schülerinnen der 3. Klasse im Rahmen einer Tagesexkursion wieder einmal überzeugen. Ob es die weltbesten luftgetrockneten oder geräucherten Schinken und Würste der Vulcano - Schinkenmanufaktur in Auersbach sind, oder aber die Vulkanland Sektmanufaktur Meister in Bergl/Riegersburg, alle Produkte zeugen von einer hervorragenden Qualität und werden mit viel Fingerspitzengefühl und Liebe hergestellt. Das Unternehmen NICESHOPS in Paldau entwickelt Onlineshops in verschiedenen Produktsegmenten für mehrere europäische Märkte und wird von knapp einer Million Menschen im Monat besucht. „Sehr interessant, was sich alles in unserer unmittelbaren Heimat tut!

BACKEN IST AUS TEIG GEFORMTE LIEBE

Es gibt viele Wege zum Glück.... einer davon ist Backen
Traditionell wird an unserer Fachschule alljährlich Brauchtumsgebäck zubereitet. Mit großer Freude und mit viel Begeisterung backen unsere Schüler im 1. und 2. Jahrgang Faschingskrapfen, Strauben, gebackene Mäuse und Donuts. Mit frischen, vorwiegend regionalen Zutaten, viel Wärme, Sorgfalt und Zeit beim Vorbereiten und Backen, sind die Gebäckstücke ein wahrer Genuss.
„Backen ist aus Teig geformte Liebe!“

GEFAHREN IM INTERNET

Social Media Plattformen wie Instagram, Snapchat oder Facebook haben nicht nur die Kommunikation, sondern auch die Lebenswelten junger Menschen verändert. Sie erweitern die Möglichkeiten zur Selbstinszenierung, was durchaus weit verbreitet ist, wie die Präventionsbeamten Fr. Insp. Wolf und Hr. Insp. Gumhold, Präventationsbeamte der Polizei Fehring, im Workshop den Schülerinnen und Schülern nahe brachte. Dass dies junge Menschen und deren Eltern vor große Herausforderungen stellt und Auswirkungen auf das spätere Privat- und Berufsleben haben kann, wurde in den Fallbeispielen nachvollziehbar dargestellt. Viele Fragen, die die Jugendlichen bewegen, konnten in diesen Vorträgen beantwortet werden. **Unser Dank gilt der Exekutive für diese präventive Maßnahme zur Aufklärung und Information.**

THEATER IN DER SCHULE

Nach einigen Jahren Pause war wieder das „forum.theater“, ein Wiener Tourneetheater, in unserer Schule zu Gast, diesmal mit Friedrich Dürrenmatts „Der Besuch der alten Dame“. In der mitreißenden und spannenden Aufführung wurde den SchülerInnen sowohl die verführerische Macht des Geldes und das „Gehen über Leichen“, als auch die Verlogenheit und geheuchelte Anständigkeit der Bewohner der Stadt Güllen vor Augen geführt.
Die aktuellen Bezüge dieses Klassikers der Weltliteratur zur Wertehaltung in unserer Gesellschaft und zum politischen Geschehen in vielen Regionen der Welt regten sehr zum Nachdenken an.

Der Gartentipp von Schloss Stein!

DER FRÜHLING KANN BEGINNEN!

Nun ist es wieder soweit, das neue Jahr hat begonnen und der Winter verzieht sich langsam wieder. Der Frühling kann beginnen. Nach dem düsteren Winter freu ich mich auf bunte Farben, Leben und sattes Grün um mich herum.

Natürlich schafft man das am allerbesten mit Frühlingsblühern. Seien es jegliche Zwiebelpflanzen, wie Narzissen, Traubenhyazinthen, Tulpen usw. oder auch die Primeln, Ranunkeln und Bellis. Aber auch mit wunderschönen Sträußen bringt man den gewissen Farbtupfer ins Haus hinein. Wenn das erledigt ist, kribbelt es schon in den Fingern um endlich wieder „Gartln" zu können. Nun heißt es, wenn die Forsythien blühen, dürfen die Rosen geschnitten werden. Je nach Witterung blühen sie schon im März. Sie können aber auch erst im April zu blühen beginnen. Sommerblüher, sowie Rosen, Lavendel, Sommerspiere etc., werden im Herbst ca. um ein Drittel eingekürzt. Um noch einen Winterschutz an den Pflanzen zu lassen, werden sie nur etwas geschnitten. Im Frühjahr werden sie nun nochmals auf ca. die Hälfte zurückgekürzt (bei Rosen bis zum 3. Auge). Der Schnitt ist sehr wichtig, damit die Pflanzen nicht beginnen zu „vergeilen". Das bedeutet, dass sie von der Basis beginnen zu verholzen. Das sieht nicht nur sehr unschön aus, auch steigert das die Gefahr von großen Verletzungen bei Schneebruch.

Auch die Überwinterungspflanzen werden zurückgeschnitten. Enzianbäumchen, Passionsblumen, Pelargonien usw. werden eingekürzt, um wieder frische Triebe von der Basis zu erzielen. Diese Kübelpflanzen heraus zu räumen, ist noch etwas mit Vorsicht zu genießen. Es können noch Spätfröste folgen und generell werden die Temperaturen noch zu kalt sein. Natürlich kann man das nie so genau sagen, mit der Klimaerwärmung und der ständigen Änderung der Temperaturen der Jahreszeiten, lässt sich kein genaues Datum festlegen.

Falls es doch so sein sollte, dass die Temperaturen im höheren Plus-Bereich sind (Tag sowohl Nacht), stellen Sie Ihre Kübelpflanzen nur an trüben Tagen und auch dort nur in den Halbschatten, damit sie sich langsam an die Lichtintensität gewöhnen können. Beachten sie dennoch die Temperaturen, denn die „kalte Sophie" ist erst am 15. Mai.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Start in den Frühling,
Eure steirische Blumenkönigin Elisabeth II.

Unser Menü Tipp:

STEIRISCHES SUSHI

Schülerinnen des Comenius-Projektes in Schloss Stein

POLENTAMASSE
400 ml Milch
70 g Polenta
Salz, Pfeffer
Prise gemahlene Muskatnuss
2-3 El. ger. Parmesan

FÜLLE:
Kren, Käferbohnen, fein geschnittener Chinakohl
Ev. Hendlstreifen

PALATSCHINKEN:
80 g Mehl
2 El. pürierter Spinat
Salz, Muskatnuss
2 Eier, etwas Milch
+ Milch mit Gewürzen aufkochen
+ Polenta einrühren, dick einkochen lassen
+ Parmesan unterrühren, sehr pikant abschmecken

FÜR FLEISCHTIGER:
Hendlstreifen salzen, pfeffern, gut anbraten, auskühlen lassen
Palatschinken backen,
auf Frischhaltefolie oder Bambusmatte legen
Mit Polentamasse ca. ½ cm dick bestreichen,
mit Käferbohnen, Chinakohl und Kren füllen,
eng einrollen, in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.

Aus dem KinderGarten

FORSCHEN & EXPERIMENTIEREN

Ein wichtiger Schwerpunkt im Kindergarten!

Wir bieten den Kindern auf spielerische Art und Weise naturwissenschaftliche Themen und gehen Naturphänomenen mit spannenden Versuchen auf den Grund. Die Themen hierfür stützen sich dabei auf die vier Elemente Wasser - Feuer - Luft - Erde. Kinder wollen die Welt entdecken, forschen und experimentieren. Mit einfachen Experimenten und Spielen greifen wir die natürliche Entdeckerlust der Kinder auf. ***Experimentieren und Forschen sind wichtige Bestandteile in der Entwicklung eines Kindes.*** *Kinder wollen den Dingen auf den Grund gehen und sich ein Bild von der Welt machen.*
Naturwissenschaftliche Fragestellungen ergeben sich aus Alltagssituationen im Kindergarten.

GRATULATION!

Wir gratulieren ***Julia Wurzinger***
zum mit Auszeichnung abgeschlossenen Lehramtsstudium in Deutsch und Italienisch und zum Titel „Magistra der Philosophie"! Tolle Leistung, liebe Julia! Für deinen weiteren Lebensweg wünschen wir dir von Herzen alles Liebe.

Liebes Schloss Stein-Team,
wir haben uns getraut ... und geheiratet,
am 19. Oktober 2019!
Anna Unger (Puff) mit Christian Unger

Man bleibt jung, solange man noch lernen,
neue Gewohnheiten annehmen
und Widerspruch ertragen kann.
(Marie von Ebner-Eschenbach)

Junior Skills

Diese Lehrlinge haben Genuss und Kulinarik im Blut... So hieß es beim diesjährigen Lehrlingswettbewerb an der Landesberufsschule Bad Gleichenberg. Sehr erfreulich ist es, dass sich AbsolventInnen der Fachschule immer wieder für die vordersten Ränge dieses landesweiten Awards qualifizieren. ***Wir gratulieren Alexander Rieder (2. Ausbildungsjahr in der Bäckerei Winkler in Fehring) zum ersten Platz in der Kategorie der „Bäcker und Konditoren".***

Ein Urgestein der Fachschule!

Frau ***Ing. Erika Eder*** ist bereits seit 1982 als fachkompetente Lehrkraft für den Bereich Produktveredelung, Ökologie, Gartenbau, Betriebswirtschaft und Rechnungswesen tätig. Schon im Rahmen ihrer Ausbildung hat sie diesen Schulstandort für ihr Praktikum auserkoren.
Der Junggebliebenen gratulieren wir zu ihrem 60. Geburtstag und wünschen weiterhin viel Freude in ihrem Beruf!

Herzliche Einladung zum

ABSOLVENTEN BEGEGNUNGS-WOCHENENDE

28.-29.3., jeweils ab 9:00 Uhr,
Workshops
mit *Bettina Brodtrager*
und
Helmut Loder
(*„Der heilige Martin - Mehr als ein halber Mantel“*)

und viel Zeit zum gemütlichen Beisammensein bei köstlicher Kulinarik

Kosten für das Wochenende mit Nächtigung für Mitglieder 50 € (Nichtmitglieder 60 €)

Anmeldung erbeten bis 17.3.2020

DIE LANGE NACHT DER SCHULE

DO, 28. MAI 2020, 19:00 UHR

ZUR „LANGEN NACHT“ LADEN WIR ALLE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN, ANGEHÖRIGE UNSERER SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER, ALLE NACHBARN, FREUNDE UND INTERESSIERTEN HERZLICH EIN!

AKTIONSTAG FÜR ABSOLVENTINNEN

Liebe Absolventin, lieber Absolvent!

Gerne möchten wir euch als Klassengemeinschaft einen Rahmen bieten, in welchem ihr euch in gemütlicher Atomsphäre treffen und unterhalten, aber auch weiterbilden könnt.

Um euren Wünschen gerecht werden zu können, bitten wir um **Vorschläge und Rückmeldung, was für dich im Rahmen eines Workshops an einem Absolventenbegegnungstag interessant wäre:** Z.B. Sträuße binden, Adventkranz flechten, Socken stricken, Ansätze und Liköre bereiten, Oxymele herstellen, Weihkorbdecke sticken, Typberatung, Striezel flechten u.v.m.

schul.kost.bar schloss stein

Jeden Mittwoch von 14.00 - 15.30 Uhr
Für alle Interessierten gibt es Schulinfo und Schulführung, sowie selbstgemachtes Brot und Gebäck, und viele andere köstliche Produkte aus unserer Direktvermarktung!

Leben bedeutet FORTbildung!
Das aktuelle Bildungsprogramm für 2019-20 findest du auf unserer Schulwebsite unter www.fachschule-schlossstein.at
Wir freuen uns ganz besonders über deine Anmeldung!

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

Herausgeber, Verleger, für den Inhalt verantwortlich: Rudolfine Praßl und Cinderella Rubak, FS Schloss Stein, Petzelsdorf 1, 8350 Fehring; 03155/2336; Fax: 233621. Kommunikationsorgan des Absolventenvereins von Schloss Stein. Gestaltung: Helmut Loder, Schloss Stein März 2020