

MIT TEILUNGEN

Oktober 2014



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



Buchpräsentation mit Lesung von Rudi Weiß
Beziehungstexte - kurz, frech, entlarvend, liebevoll, mit Wortwitz auf den Punkt gebracht!



Vernissage der Ausstellung „Aktstudien und anderes“ von Dorothea Nell

Musikalische Umrahmung: SAX APPEAL
Einladung zum Buffet

Wir laden alle AbsolventInnen besonders herzlich zum
Absolventen-TAG 2014
am Samstag, 8.11.14,
Beginn 14 Uhr, ein!
Anmeldeschluss: 31.10.14

02



Das Wort der Obfrau

Liebe AbsolventInnen!

Viele Jahre gibt es nun den Absolventenverein der Schule. Wir haben auch schon unseren ersten Runden gefeiert. Von Beginn an standen Absolventinnen zur Verfügung, die sich mit viel Ehrgeiz und Motivation in die neue Aufgabe stürzten. Gemeinsam mit der Schule wurden viele Ideen geboren, ausprobiert und teilweise wieder verworfen. Stolz und zufrieden sind wir jedoch, dass die Veranstaltungen, die sich nun im Jahr ergeben, zahlreich besucht werden und bereits einen fixen Platz für viele in ihrem Kalender haben. Dafür danken wir allen, die gerne in die Schule kommen und unser Angebot in Anspruch nehmen. Da die Zahl der AbsolventInnen groß ist und immer wieder neue nachkommen, wird es auch für uns einmal an der Zeit, „frisches Blut“ in den Vorstand des Vereines zu bringen. Ich weiß, es ist schwer, jemanden zu finden, der den „Hof“ übernimmt, weil – niemand hat viel Zeit und jeder hat zu tun. Aber es lohnt sich diese Zeit zu nehmen und zusammen zu kommen und miteinander zu gestalten. Für alle, die sich in den letzten Jahren ihre – kostbare – Zeit genommen haben, um mit ihrem Einsatz dazu beizutragen, dass etwas gelingt und für unsere Absolventinnen organisiert oder berichtet wird, möchte ich meinen herzlichen Dank aussprechen.
Ihre Obfrau Maria Deutsch

Kommst du auch zum AbsolventInnentag?
Samstag, 8.11.14
Beginn 14 Uhr!

GASTKOMMENTAR

Rudi Weiß

Die Zeiten ändern sich ... und wir Männer sitzen noch immer am Fußballplatz!



Ja, der Fußballplatz. Ein trefflicher Ort für Männer. Da kann man mal so richtig den Gefühlen freien Lauf lassen. Aufspringen, jubeln, tanzen oder in tiefer Verzweiflung die Hände vors Gesicht, je nachdem, welches Tornetz sich gerade bauscht. Da kann man sich mal so richtig gehen lassen....sich den Frust von der Seele schreien. Und alles, was sich an Emotionen eine lange Woche lang (außer in den englischen Wochen – Anmerkung für Fernstehende: mehrere Spiele in einer Woche) aufgestaut hat, bricht wie nach einem Dammbbruch auf der von Gleichgesinnten gefüllten Tribüne oder lonesome vor dem Fernseher hervor. Das alles macht das Leben unzweifelhaft leichter. Oder schwerer. Je nachdem, ob man in Wien, Salzburg oder Graz selten zu Hause ist. Aber immerhin: es ist wenigstens was los.

Da hab ich unlängst eine schöne Spruchkarte gefunden: „Wenn ich die Kraft dazu hätte, dann würde ich einmal einfach gar nichts tun.“ „Gar nichts“ – dabei dachte einer meiner Bekannten an den Haushalt und er ging in Karenz. Aber da hat er sich schön getäuscht, kann ich Ihnen nur sagen. Doch das ist wieder eine andere Geschichte. Ich hingegen denke bei „gar nichts“ zuerst einmal an meine Hängematte und dann daran, wer sich als erster wundern würde, läge ich einmal ein paar Stunden lang drinnen: drei Möglichkeiten gäbe es – meine Frau, mein Nachbar oder ich selbst. Ich fürchte, ich würde mir selber als erster in die Quere kommen.

Na, ganz so arg ist es nicht, aber: solange wir Männer uns ausschließlich über die Arbeit und das, was wir nicht alles leisten (müssen) definieren, solange wird es auch keine wirkliche Männerveränderung geben. Zwar gibt es den Karenz-„urlaub“ für Männer, aber die allermeisten karen-„zieren“ sich. Nicht nur, weil es vom Einkommen her gesehen und von den Karrierechancen einfach ein Nachteil wäre, sondern meinem Gefühl nach auch, weil es schwer vorstellbar ist für das wackere Männerherz, plötzlich zu einem „Wischi-Waschi Mann“ degradiert zu werden. Und solange die Arbeits- und Teilzeitarbeitsmodelle vorwiegend von Männern gemacht sind, wird nicht viel daran gedacht werden, wie man das alles auch anders, kreativer und familiengerechter lösen könnte.

Das ist nun alles leicht überzeichnet, weil mir auf der anderen Seite auch Betriebe bekannt sind, die sehr wohl schon umgedacht haben und weil mir auch Männer bekannt sind, die zu den 13% „Neuer Mann“ gehören, die Zulieferer in seinen Studien ermittelt hat – aber es ist eben nur „leicht überzeichnet.“ Das nach wie vor stärker ausgeprägte Sittengemälde männlicher Wirklichkeit sieht anders aus: wir Männer haben vortrefflich gelernt, die Vorteile zu nutzen, die uns aus unseren traditionellen Rollen zufallen und die Nachteile irgendwie in Kauf zu nehmen. Diese Nachteile sind: emotionale und soziale Verarmung (womit wir wieder auf den Fußballplätzen gelandet sind) sowie gesundheitliche Beeinträchtigungen – beides zusammen auf einen Nenner gebracht: massiver Verlust an Lebensqualität, der auch mit dem zeitweiligen Besuch der Steirischen Thermenregion nicht wettgemacht werden kann.

Hier lägen die Chancen: Wir Männer wissen noch nicht genug, was wir vermissen. Wir sollten mehr die Erfahrung machen, was zu gewinnen wäre, in welcher Weise wir davon profitieren (und auch das ist ein Profit!), wenn wir die berufliche Überbelastung zugunsten anderer Erfahrungen hinter uns lassen. Leicht geschrieben und schwer getan.

Was nämlich dazu fehlt, ist ein neuer und anderer Bedeutungsraum von „Männlichkeit“. Es geht darum, was mit „männlich“ und „ein ganzer Mann“ sein assoziiert wird. Das Bild des „Superman“ soll nicht länger brauchbar sein, denn zum ganzen Mann gehört wohl auch der Zugang zur eigenen Innenwelt. Auch, wenn das gesamte Männerthema sich noch immer schwer tut, aus der Karikaturecke herauszukommen bzw. nicht einen bloßen Reflex auf die Emanzipation der Frau darzustellen – Veränderung wird dann sein können, wenn wir Männer nachzuschauen beginnen, was wir an Innenleben haben, uns damit auseinandersetzen, was wir wirklich wollen, was uns fehlt und worunter wir leiden. Denn wenn der Leidensdruck nur von den Frauen kommt, ist das zwar auch geeignet, manches an uns Männern zu verändern, aber dann ist es zu wenig selbstbestimmt, um wirklich auf Dauer Früchte zu tragen.

Rudi Weiß



Das Wort der Leiterin

Verantwortung/responsibility ist notwendig!

R- espektvoll
E- igenverantwortlich
S- ozioökonomisch
P- ositiv
O- ekologisch
N- eu
S- ensibel
I- nitiativ
B- unt
I- nnovativ
L- ebensfroh
I- nteger
T- atkräftig
Y- olo - you only live once

„Verantwortung für heute und morgen - für mich und für dich“ lautet ein großes Schulprojekt, das im Wesentlichen mit den vorangehenden Schlagworten zu interpretieren ist, mit welchem wir uns in diesem Schuljahr und darüber hinaus auseinandersetzen wollen.

Wer übernimmt heute noch Verantwortung?

Gerne wälzen wir diese auf andere ab. WIR - das Team der Fachschule Schloss Stein, haben am 9. September dieses Schuljahr mit 130 Schülerinnen und Schülern erfolgreich begonnen und Verantwortung für die Begleitung der uns anvertrauten Jugendlichen übernommen.

In zwei abwechslungsreichen und spannenden Schulwochen konnten unsere Jugendlichen erleben, wie abwechslungsreich, interessant und kurzweilig Schule sein kann. Mit Begegnungstagen, dem bewegungsorientierten Peerprojekt „Vital4Brain“ und einem fächerübergreifenden, kompetenzorientierten Arbeitsauftrag „Shopping queen“ wurde nach neuesten pädagogischen und fachlichen Erkenntnissen der Unterricht jugendgerecht gestartet.

Voll Freude und sehr positiv erleben wir diese jungen Menschen in ihrer Buntheit, interessiert allem Neuem gegenüber, was sie in diesem Schuljahr mit Hand, Herz und Hirn erfassen werden. „YOLO“ war das Thema des heurigen Anfangsgottesdienstes mit Dr. Martin Schmiedbauer. „Yolo“ will uns sagen - „du lebst nur einmal“ und trägt Verantwortung für all dein Denken und Handeln.

So wollen wir dieses begonnene Schuljahr im respektvollen Miteinander mit Lebensfreude und Zuversicht weiter führen und unsere innovativen Ziele auch weiterhin tatkräftig verfolgen, zum Wohle der uns anvertrauten auszubildenden jungen Menschen.

Wir freuen uns auf Eure/Ihre Besuche an den **Schulinfomationstagen (22. November 2014, 29. Jänner 2015)** und **Begegnungstagen der AbsolventInnen (8.11.2014, 21.3.2015)**, aber auch jeden Mittwoch sind alle Interessierten herzlich eingeladen, unsere schul.kost.bar und unser Haus kennen zu lernen. Auf ein Wiedersehen in Schloss Stein freut sich Eure/Ihre Rudolfine Praßl

Herzlichen Glückwunsch!

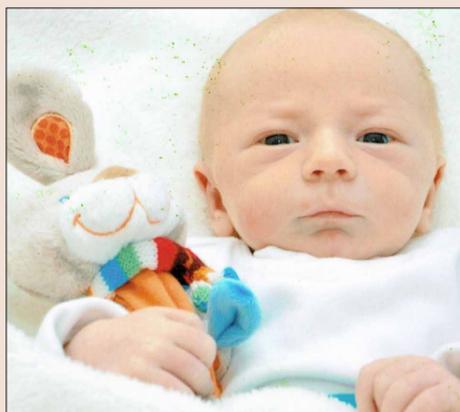
„UNSER TÄGLICHES BROT IN HÖCHSTER QUALITÄT“

Die Teilnahme an der **17. Landesprämierung „Brot“** der steirischen Landwirtschaftskammer, jenes Ranking, das die besten Brote aus der Steiermark, Oberösterreich und dem Burgenland auszeichnet, war auch heuer wieder für unsere Schule und unsere Absolventinnen erfolgreich. Eingereicht wurden heuer 231 Proben von 77 Bäuerinnen - ein neuer Rekord.

Die Absolventin **Astrid Lienhard-Pammer** wurde mit ihrem Fruchtebrot Landessiegerin, **Eva Zach** erhielt mit ihren Produkten die „Goldene Ähre“. **Gabriele Kaufmann** und **Marianne Lang** von unserer Fachschule wurden für das klassische Bauernbrot und das pikante Schuljausenduo ebenfalls mit der „Goldenen Ähre“ ausgezeichnet, wozu auch Fachinspektor Ing. Hannes Hütter herzlichst gratulierte.



Am 15.02.2014 schlossen Elisabeth (geb. Demuth, Schülerin von 1993-95) und Manfred Schwarz im festlichen Rahmen in St. Ruprecht/Raab den Bund der Ehe. Wir gratulieren dem Ehepaar aufs Herzlichste!



Ihr Sohn heißt **Jakob**, und wurde am 16.05.2014 geboren. Er wog 3460 g und war 51 cm groß.

Ein Betrieb stellt sich vor



Der Name Bernhart ist mit Riegersburg untrennbar verbunden. Tief verwurzelt thront das Wein:gut mit Qualitätsbuschenschank am Hofberg, mit Blick auf die prächtige Burg. Um hoch zu wachsen, braucht es ein gutes Fundament und tiefe Wurzeln, heißt es. Das gilt für Familie Bernhart im besonderen Maße, deren Geschichte bis ins 17. Jahrhundert zurück reicht. Ein Aushängeschild steirischer Gastlichkeit ist der Buschenschank!

Aussichtreich, ruhig, familienfreundlich und jedenfalls köstlich präsentiert sich der Betrieb, in dem auch der erlesene, preisgekrönte Barriqueschinken kredenzt wird. Dabei kommt die traditionelle Buschenschankjause nicht zu kurz. Tradition und Innovation spiegeln sich wider. „Altes erhalten und Neues gestalten“ ist unser Lebensmotto. Die Wertschätzung von Grund und Boden, der Fruchtvielfalt und die sorgfältige Veredelung in Keller und Küche sind oberstes Gebot. Das spürt man und macht die Gäste auch zu Wiederholungstätern! Auch die Menschlichkeit bleibt dabei nicht auf der Strecke - Mama Christine und ihre Töchter Silvia und Christine sorgen gemeinsam für maximales Wohlfühlgefühl im Buschenschank.

Seppi Nestelberger, Kellermeister und Schwiegersohn, 7facher Landessieger in seinem Fach, ist seit 2008 zusammen mit Seniorchef Ferdinand für den Ausbau der Weine verantwortlich. Viel Gefühl, der 2009 modernisierte Weinkeller und das Wissen über das Potential der optimalen Rebsorten, Klima und Bodenverhältnisse schaffen die Basis für Weine, welche Profil haben. Wein wird bereits im Weinberg gemacht. Das Ergebnis sind Landessieger, im Falstaff ausgezeichnete und bei landesweiten und internationalen Verkostungen prämierte Weine.

Seit 2005 kann Familie Bernhart mit noch einer Besonderheit aufwarten. Das Familienweingut wurde mit den Burgweingärten der Riegersburg um 3 ha erweitert.

Buschenschank Bernhart



Während die Weine des Vulkanlandes perfekt die klassisch - steirische Leichtigkeit und Fruchtigkeit widerspiegeln, bildet der Wein der Riegersburger Hänge das perfekte Gegenstück. Unter dem Motto „Terroir erleben“ kann man die Weine der Riegersburg beschreiben. Das einzigartige Mikroklima prägt den besonderen Charakter dieser Weine aus dem vulkanischen Urgesteinslagen mit intensiven Aromen und deutlicher Mineralik.

Zwei unserer Töchter sind Absolventinnen der Fachschule Schloss Stein. Eveline Nestelberger - vormals Bernhart, besuchte nach der Fachschule Schloss Stein die Krankenschwesternschule in Wien - Wilhelminenspital, arbeitete anschließend auf der Herzintensivstation in Graz, wurde 2006 das erste Mal Mutter, 2008 bekam sie ihre 2. Tochter. Nach der Karenz war sie beim Grünen Kreis in Johnsdorf tätig, arbeitete 2 Jahre auf der Neurologie in Feldbach. Ab nächstes Jahr ist sie Lehrkrankenschwester in der Allgemeinen Krankenpflegeschule in Graz. Christine Bernhart, absolvierte die Fachschule Schloss Stein, begann direkt im Anschluss eine Lehre als Hotel- und Gastgewerbeassistentin in Loipersdorf, im Maiers Kuschelresort. Nach der Lehre war sie ein Jahr in der Schweiz, Samnaun, einen 5 Sterne Hotel als Chef de rang tätig. Aufgrund großer Veränderungen in der betrieblichen Struktur entschied sie sich, die anschließenden 4 Jahre im elterlichen Betrieb zu arbeiten. Im letzten Jahr machte sie nebenbei ihre Berufsmatura nach und wird ab Oktober in Graz Lehramt studieren.



Riegersburg 61, 8333 Riegersburg
03153 8379, www.buschenschank-bernhart.at

Absolventen Porträt

Walter Triebel



Nach der Schule stand für mich fest, dass ich Koch werden wollte und so war die **Fachschule Schloss Stein** der perfekte Ort, um das neunte Schuljahr zu absolvieren und gleichzeitig war es eine sehr gute Berufsvorbereitung. Da mir jedoch einige Gegenstände wie Nähen oder Hauswirtschaft als Bursch nicht so sehr lagen, durfte ich auch viel Zeit mit dem Hausmeister im und um den Garten verbringen. Das Interesse für besondere Gemüsesorten und Kräuter spiegelt sich auch heute noch in meiner Arbeit wider.

Nach einem Jahr Schloss Stein absolvierte ich meine 4-jährige Koch-Kellner-Lehre im Gasthaus Wagner in Halbenrain, in der ich viel Fachwissen aber auch Durchhaltevermögen erwarb. Die Grundsteine für eine erfolgreiche Koch-Laufbahn waren gelegt.

Nach ein paar Monaten im Restaurant „Steirawirt“ in Trautmannsdorf wechselte ich in das 4-Sterne-Kurhotel „Life Medicine Resort“ Bad Gleichenberg, wo ich als Chef de Partie nach und nach schon viel Verantwortung von meiner damaligen Küchenchefin übertragen bekam und mein handwerkliches Können aber auch mein organisatorisches Talent weiterentwickeln konnte.

Als nächste Station führte es mich in das schöne Südburgenland, wo ich zunächst ein Jahr als Chef de Partie im 5-Sterne „Balance Resort Stegersbach“ verbrachte und viel Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammelte. Um beruflich noch weiter zu kommen, absolvierte ich dann meine Ausbildung zum Küchenmeister am WIFI Graz und wurde anschließend als Sous Chef ins mittlerweile „Falkensteiner Balance Resort“ nach Stegersbach zurückbeordert.

Mittlerweile bin ich seit fast zwei Jahren als Sous Chef im Hauben-Restaurant „Aiola Upstairs“ am Grazer Schlossberg tätig. Trotz meines mitunter sehr anstrengenden Berufs bin ich stets motiviert, Neues auszuprobieren und mir neue Ziele zu setzen. Im Vorjahr bewarb ich mich für den internationalen

Wettbewerb „Junge Wilde“, bei dem unter mehr als 2000 Bewerbern der beste unter 30-jährige Koch im gesamten deutschsprachigen Raum ermittelt wird und wurde tatsächlich im Finale in Hamburg zum „**Jungen Wilden 2014**“ gewählt.

Als Gewinn darf ich nun ein fast 3-wöchiges Praktikum im mittlerweile zweitbesten Restaurant der Welt, im „**El cellar des Rocha**“ im spanischen Girona absolvieren, wo ich hoffentlich viele Erfahrungen und noch mehr handwerkliches Können erwerben kann.

Trotz der oft langen Arbeitstage und teils sehr anstrengenden Arbeit liebe und lebe ich meinen Beruf, der mir schon viele Türen geöffnet hat und mich viele interessante Persönlichkeiten kennen lernen ließ. Ich kann nur jeden ermutigen, der mit dem Gedanken spielt, eine Koch-Lehre zu beginnen. Es ist ein großartiger Beruf!

Walter Triebel

Der Absolventenverein und die Fachschule gratulieren herzlich zum großen Erfolg!

Komm zum Tag der Offenen Tür!



22. November 2014

An diesem längst zur Tradition gewordenen Begegnungstag können interessierte und bildungsfreudige Jugendliche und Erwachsene die Schule Schloss Stein kennen lernen!

Samstag, 22.11.2014, von 10-15 Uhr!

3. Platz beim Online-Wissensspiel „Vulkanoid“!



Baumann Viktoria, Kleinschuster Lisa und Knaus Melanie vom 2. Jahrgang konnten beim Online-Spiel „Vulkanoid“ des Vereins zur Förderung des Steirischen Vulkanlandes den beachtlichen 3. Platz erreichen. Sehr intensiv beschäftigten sich die Schülerinnen in den 11 Tagen, an denen die Schulmeisterschaft des Vulkanoid-Internetwissensspieles lief, mit Wissen über die Region. Dabei handelt es sich um Fragen zur Lebensregion Steirisches Vulkanland, die im Stil der „Millionenshow“ zu beantworten sind. Unter www.vulkanoid.at kann jeder sein Wissen testen. Geh auch du auf eine gewinnträchtige Reise und tauche ein in die Geheimnisse des Steirischen Vulkanlandes!

Ing. Maria Kern

Regional - Sozial - Genial! Gesund leben im Netzwerk der Generationen!



Ein großes, fröhliches Miteinander mit gefüllten Osterkörbchen



2. Multiplikatoren-schulung



Körbchen flechten

Mit der 3-tägigen Multiplikatoren-schulung erhielten unsere 15 Projektschülerinnen das nötige Rüstzeug für die Aktionen des Generationenprojektes:

- Flechten von Peddingrohrkörbchen im Sonnenhof (BewohnerInnen und Kinder der Volksschule Fehring)
- Backen von österreichischem Germgebäck, sowie österreichische Tonarbeiten (Kindergartenkinder von Schloss Stein, SchülerInnen der Neuen Mittelschule Fehring)
- Gemeinsame Übergabe all dieser Werke im Hof unserer Fachschule
- Bepflanzen der Hochbeete im Sonnenhof mit Kräutermärchen und Jause
- Abschlussveranstaltung für alle im Sonnenhof mit Tanz und Spiel der Volksschulkinder

Mit Beginn des heurigen Schuljahres fand die 2. Multiplikatoren-schulung zur Vorbereitung auf den „Generationenwandertag“ statt: Gestalten von Tonmedaillen, Drehen von Schnüren für die Medaillen, Backen von Brötchen und Keksen und Entwerfen eines Wanderpasses.

Beim Generationenwandertag am 3. Oktober 2014 freuten sich Jung und Alt über die Medaillen und ließen sich die selbst gebackenen Köstlichkeiten sichtlich schmecken.

Im Laufe des heurigen Schuljahres sind noch weitere Aktionen in Planung, ehe zum Schulschluss 2015 das Projekt „REgional – SOzial – GENial“ beendet wird.



Generations-Wandertag



1. Multiplikatoren-schulung

Unsere heurigen Schülerinnen und Schüler



1.A

Klassenvorstand: Ing. Christine Fink



1.B

Klassenvorstand: Ing. Gabriele Wurzinger



2.Jg

Klassenvorstand: Ing. Helga Schwarz, Mag. Margit Baumgartner



3.Jg

Klassenvorstand: Ing. Maria Feix

Erfolgreiche Teilnahme beim Erste-Hilfe-Landeswettbewerb

Wieder einmal gelang es der Erste-Hilfe-Gruppe unserer Fachschule ihr fachliches Können, ihre Einsatzbereitschaft und ihren Teamgeist bravours unter Beweis zu stellen. Katrin Rauch, Sabrina Dunkl, Annika Fischer, Michelle Gsellmann, Viktoria Konrath und Viktoria Baumann erreichten beim Erste-Hilfe-Landeswettbewerb in Graz in der Kategorie GOLD den ausgezeichneten 3. Platz. Der Wettbewerb bestand aus mehreren Stationen, bei denen sowohl theoretische Kenntnisse der Ersten Hilfe, als auch die praktische Umsetzung in verschiedenen Unfallsituationen gefragt waren. Wir gratulieren dem erfolgreichen Schülerteam sehr herzlich und freuen uns über diesen tollen Erfolg!

Ing. Christine Fink



Süßes für den Sonntagstisch EINE HASELNUSS-KROKANT-TORTE

EINE KAFFEE-MOUSSE-TORTE

Kaffee-Mousse-Torte:

Tortenboden: Feine Schokoladetorte aus dem St. Martiner Kochbuch

100 g Butter

100 g Staubzucker

100 g Schokolade erweicht

6 Eier (Dotter und Schnee)

50 g Kristallzucker

80 g Walnüsse

70 g Mehl (Weizen-, Dinkel- oder Vollmehl)

Backtemp: 180°C, Backzeit ca. 50 min.



Fülle:

¾ l QimiQ natur glatt rühren

4 EL Löskaffee (mit Wasser oder Rum) auflösen und einrühren

Staubzucker nach Geschmack

6 Blatt Gelatine auflösen und einrühren

½ l Schlagobers aufschlagen, einheben

Garnitur:

Nockerl aus der Mousse-

masse bereiten und

einige Stunden kühlen

EINE HASELNUSS-KROKANT-TORTE

Tortenboden:

3 Eier, 2 EL Wasser, 60 g Kristallzucker

60 g Haselnusskrokant, 30 g Walnüsse

gerieben, 40 g Vollmehl, Vanillezucker, Zimt

Biskuitrand:

2 Eier, 60 g Kristallzucker, 50 g Mehl

Auf ein Backtrennpapier 2 Streifen von 40 x

8 cm aufzeichnen und mit einer glatten Tülle

quer etwa 1cm breite Streifen aufspritzen

und backen (200°C, Backzeit ca. 10 min.),

Papier abziehen und eine Seite nach dem

Auskühlen gerade schneiden.

Fülle:

½ l QimiQ Vanille glatt rühren

6 Blatt Gelatine auflösen und einrühren

100 g Haselnussnougat dunkel über dem

Wasserbad verflüssigen und die aufgelöste

Gelatine einrühren, Haselnusskrokant ein-

rühren, mit Vanillezucker und etwas Rum

abschmecken

½ l Schlagobers steif ausschlagen und

einheben

Den Tortenboden in die Springform geben,

den Biskuitrand herumstellen und die

Creme einfüllen, die Torte über Nacht

kühlen.

Garnitur: Die Torte mit Schlagobers

abstreichen, den Rand frei lassen, mit

Haselnusskrokant, Pistazien u. Orangens-

scheiben garnieren.

Ing. Maria Feix

Responsibility - today and tomorrow! Das Comenius Schüleraustauschprojekt in Schloss Stein



Schülerinnen des Alexander-Puschkin-Gymnasiums in Varna/Bulgarien



Schülerinnen des Comenius-Projektes in Schloss Stein

Unter diesem Titel steht das von der Europäischen Union geförderte Projekt, an dem Schülerinnen der Fachschule Schloss Stein und des **Alexander-Puschkin-Gymnasiums in Varna/Bulgarien** teilnehmen und verschiedene Bereiche zum Thema Umwelt und Nachhaltigkeit erarbeiten. Ein besonderes Highlight dieses 2-Jahres Projektes stellt der Besuch unserer bulgarischen Freunde von 06. – 18. Oktober 2014 dar. 32 Gäste lernen unsere nähere Umgebung, aber auch die Landeshauptstadt Graz sowie die Bundeshauptstadt Wien kennen. Sie besuchen den Unterricht und gewinnen vor allem Einblick in die praktischen Gegenstände der Fachschule. Gemeinsam mit ihren österreichischen Freunden kochen sie regionale Spezialitäten, konservieren Obst und Gemüse und stellen kleine Basteleien aus Recycling-Materialien her. Trachten sowie der steirische und der bulgarische Volkstanz werden auch Teil dieser 2 Projektwochen sein.

Im Mai 2015 lernen unsere 21 Projektteilnehmerinnen die Lebensweise und die Familien ihrer Freunde in Bulgarien sowie die Kultur und deren Sehenswürdigkeiten näher kennen. Die Schülerinnen und Schüler verständigen sich vor allem auf Englisch, aber sie besuchen auch einen Grundkurs für Bulgarisch.

Ing. Reinhild Pfeiffer

Aus dem Kindergarten

Die Gesunde Jause begleitet uns!

Gesunde Ernährung ist ein wichtiger Schwerpunkt unserer Arbeit im Kindergarten. 25 Kinder kommen mit 25 verschiedenen Essgewohnheiten zu uns in den Kindergarten. Daher ist die Jausengestaltung ein wichtiger Punkt im Kindergartenalltag.

Wir versuchen die Kinder zur Selbstständigkeit zu erziehen. Jedes Kind bringt zu Kindergartenbeginn seine eigene Tasse mit in den Kindergarten. Das Jausengeschirr wird frei zugänglich in einem Regal aufbewahrt. Wenn ein Kind hungrig wird, deckt es für sich den Tisch und isst seine mitgebrachte Jause.

Bei den Elternabenden bespreche ich mit den Eltern, was eine gesunde Jause sein kann. Jedes Jahr gestalten wir mit den Kindern auch eine Ernährungspyramide, die dann im Jausenbereich an der Wand hängt und an der die Kinder selbst kontrollieren, wie gesund ihre Jause ist. Einmal in der Woche richten wir mit den Kindern gemeinsam eine gesunde Jause. Dabei lernen Kinder gesunde Lebensmittel kennen und zubereiten. Sie haben Freude dabei und kosten manchmal Dinge, die sie noch nie probiert haben.

Josefine Fasching-Götz



Wir suchen gesunde und nicht so gesunde Lebensmittel und erstellen eine Ernährungspyramide. Bei Festen wird gemeinsam gegessen, Traubenmarmelade wird eingekocht. Auch die Zusammenarbeit mit Lehrern und Schülern der Fachschule unterstützt uns in unserem Ziel, ein Bewusstsein für gesunde Ernährung zu entwickeln.

Herzlichen Glückwunsch!

Posch Stefanie, BA., M.Ed.

- Verheiratet, wohnhaft in Hatzendorf
- Absolventin des Jahrganges 2002/2003 an der 3-4jährige FS für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein - St. Martin
- 2007 Dipl. Gesundheits- Krankenpflege an der Schule für allgemeine Gesundheits- und Krankenpflege am LKH - Univ. Klinikum Graz
- 2011-2013 das Studium Gesundheits- und Pflegemanagement berufsbegleitend an der FH Kärnten, Abschluss mit Bachelor of Arts
- Ein Auslandsemester an der Katholischen Hochschule Leuven in Belgien, mit dem Studiengang Business Management
- 2012-2014 Master of Education, Pädagogik für Gesundheitsberufe an der FH Kärnten



- Mit einem 3 monatigen Praktikum an der FS für 3-4jährige FS für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein - St. Martin
- Seit August Stationschwester am Landeskrankenhausverbund Feldbach- Fürstenfeld

„Die größte Kraft des Lebens ist die Dankbarkeit.“

(Hermann von Bezzel)

Ich möchte mich bei Frau Direktorin Ing. Rudolfine Praßl und dem gesamten Lehrerkollegium für die Unterstützung während meines Praktikums bedanken.

Stefanie Posch, BA., M.Ed.

Einladung zum FRAUENTAG 2015

responsibility Leben im Netzwerk der Generationen

Nachhaltiges Handeln für dich und mich!

Die ReferentInnen:

Dr. Ingrid Gady:

„Nachhaltig leben - Zukunft gestalten - Denn heute ist nicht die Generalprobe für das Leben, sondern heute findet das Leben statt!“

Univ.-Prof. Dr. Verena Winiwarter:

„Frauen in der Geschichte unserer Umwelt“

Josef Zotter:

„Einsichten und Überzeugungen“

Termin: Donnerstag, 05.03.2015, 09:00 - 16:00 Uhr

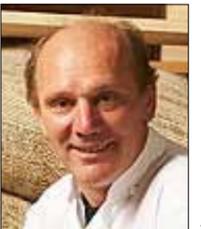
Tagungsbeitrag: 9 Euro, Mittagessen: 10 Euro€
Diese Veranstaltung findet gemeinsam mit der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft und der Bäuerinnenorganisation statt.



Univ.-Prof. Dr. Verena Winiwarter



Ingrid Gady



Josef Zotter

Donnerstag, 5.3.2015, 9-16h

Schon unser neues Kursprogramm gesehen & studiert?

Wir freuen uns über deine Anmeldung!



Kursprogramm 2014/15
3-4jährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Stein

Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

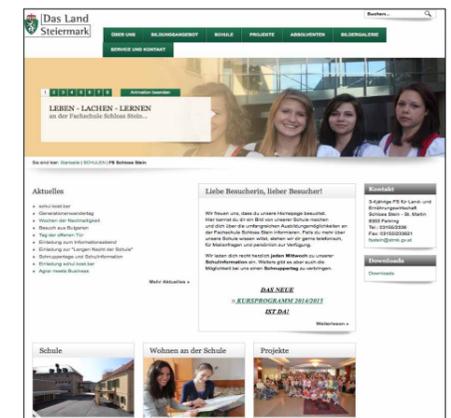


schul.kost.bar schloss stein

Jeden Mittwoch von 13:30 - 15:30 Uhr für alle Interessierten geöffnet!
Selbstgemachte Mehlspeisen, Brot, Kaffee, und viele andere köstliche Produkte!

22. November 2014: Tag der offenen Tür!

Wer sich topaktuell informieren möchte, findet auf **www.fachschule-schlossstein.at** viele Fotos, Kursangebote, Termine, Hinweise und ein Anmeldeformular! Wir freuen uns auf euren Besuch unserer website!



IMPRESSIONEN



Lange Nacht 2014



AbsolventInnen 2013



AbsolventInnen 2003



Erfolgreicher Abschluss des 15. Pflegehelferlehrgangs 2014



60jähriges Absolvententreffen



Lange Nacht 2014



Brotprämierung



AbsolventInnen 2012



Lange Nacht 2014



AbsolventInnen 1973



AbsolventInnen 2011



Lange Nacht 2014



Wellnesswochenende 2014



Lange Nacht 2014



Lange Nacht 2014



AbsolventInnen 1993