

MITTEILUNGEN

Februar 2018



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



27. April 2018
SCHULINFORMATION
10-14 Uhr
**PFLANZENTAUSCH-
MARKT**
13-16 Uhr

**WO,
WENN NICHT HIER!
WER,
WENN NICHT WIR!**
Freundschaften fangen
mit Begegnungen an,
irgendwie, irgendwann

**Fachschule Schloss
Stein - wo Schule
Freu(n)de macht!**
Die Ausbildung für
ein gelingendes
Leben!



7. Juni 2018
**LANGE NACHT
DER SCHULE**
ab 19 Uhr



10. November 2018
**EINLADUNG ZUM
BEGEGNUNGSTAG**
für AbsolventInnen
Save the date!



Das Wort der Obfrau

*Liebe Absolventinnen und Absolventen der
Fachschule Schloss Stein!*

*Schon wieder hat ein neues Jahr begonnen,
schon wieder ist so viel Zeit veronnen. Haben
wir nun Frühling oder doch Winter?*

*Diese Frage stellt sich uns in den letzten Jahren
immer häufiger. Die Erderwärmung und der da-
mit einhergehende Klimawandel werden für uns
Menschen jeden Tag ein bisschen spürbarer. Der
Frühling kommt früher, der Winter kommt mit
weniger Härte, wir haben mit mehr Extremwet-
ter wie Hochwasser und schweren Unwettern
zu kämpfen. So beginnt die Apfelblüte zwei bis
drei Wochen früher als noch vor 50 Jahren. Es
gibt Hitzerekorde zu Pfingsten und keinen rich-
tigen Frost mehr im Winter. Ungeziefer kann
sich rasant vermehren. Unsere Ernten sind in
Gefahr. Und mindestens eine Teilschuld trägt
der Mensch. Das ist nicht mehr von der Hand zu
weisen. Wir leben in einem gefährlichen Zeital-
ter. Der Mensch beherrscht die Natur, bevor er
gelernt hat, sich selbst zu beherrschen.*

*Ich lade Sie ein, darüber nachzudenken was
jede/r Einzelne/r von uns tun kann um unse-
re Welt aufrecht zu erhalten und verabschiede
mich mit den Worten Mahatma Gandhi':*

*„Die Erde hat genug
für Jedermanns Bedürfnisse,
aber nicht für Jedermanns Gier.“*

Ihre/eure Obfrau Cinderella Rubak



Information:

20. März 2018 um 18 Uhr

FS Schloss Stein - St. Martin, Petzelsdorf 1, 8350 Fehring



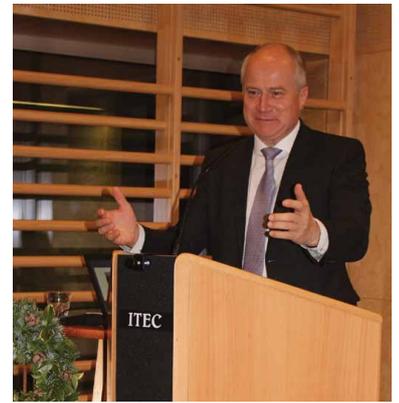
Zum Thema Bildung

*„Der Ungebildete sieht überall nur ein Einzelnes,
der Halbgebildete die Regel,
der Gebildete die Ausnahme.“*

Wie gut passen doch diese Worte des Wiener Hofkonzipisten und Burgtheaterdichters Franz Grillparzer (1791 - 1872) in unsere Zeit, wie universell sind diese doch anwendbar?

Bildung ist eine besondere Mitgift, die wir vor allem unseren Familien, engagierten Lehrerinnen und Lehrern und den weisen Menschen, denen wir zeitlebens begegnen dürfen, verdanken. Sie regen uns zum Denken an, stillen unseren Wissensdurst und stellen sich konstruktiv unseren kritischen Fragen.

Niemand verlässt eine Schule – und sei diese noch so gut, noch so berühmt, noch so geschätzt – als fertiger Mensch, vielmehr dürfen wir lebenslang dazulernen. Das Schulabschlusszeugnis ist somit nur ein Etappenziel. Es ist zwar wichtig, während der Schulzeit viel Wissen zu akkumulieren, mindestens ebenso wichtig ist es aber, dass die Schule den Wissensdurst ihrer Schülerinnen und Schüler weckt, dass sie nicht nur – und da komme ich auf das Eingangszitat von Grillparzer zurück – die Regel



Landesrat Johann Seitingner

lehrt, sondern dazu anregt, uns mit der Ausnahme zu beschäftigen. Die Fachschule Schloss Stein sieht sich dem Innovationsgeist, der Kreativität, der Sozialkompetenz sowie nachhaltigem, unternehmerischem Denken und Handeln verpflichtet. Ihre Schülerinnen und Schüler genießen eine praxisorientierte und lebensnahe Ausbildung, die deren Wissensdurst weckt. Ein Konzept, das sich in der Vergangenheit bewährt hat und permanent an die Erfordernisse einer sich stetig wandelnden Welt angepasst wird. Aus meiner Sicht das beste Rüstzeug für ein erfolgreiches und erfülltes Leben!

Ihr LR Hans Seitingner

ERSTER LEHRGANG ZUR BERUFSREIFEPRÜFUNG - VOLLMATURA

In allen Bereichen des Berufslebens sind Personen mit guter Allgemeinbildung begehrte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Fachschule bietet eine gute Grundlage dafür.

Seit September 2017 besteht für unsere Absolventinnen und Absolventen die Möglichkeit, einen **Lehrgang zur Berufsreifeprüfung** über die Business School Benko hier vor Ort zu absolvieren. An 4 Unterrichtstagen in der Woche liegt der Schwerpunkt auf den 4 Maturagegenständen, Deutsch, Mathematik, Englisch und dem Fachbereich Betriebswirtschaft. 13 Teilnehmerinnen und 2 Teilnehmer bereiten sich in der gewohnten Umgebung der Fachschule mit dem qualifizierten Referententeam der Business School, durch individuelle Begleitung auf den erfolgreichen Abschluss vor. Die Teilnahme ist auch für AbsolventInnen vorhergehender Jahrgänge möglich. Für die Kosten des Lehrganges gibt es derzeit eine Förderung durch das Land Steiermark.

Für nähere Informationen steht die Schulleitung gerne zur Verfügung.





Das Wort der Leiterin

**BILDUNG IM GEIST DER VIELFALT
FÜR EIN ERFÜLLTES LEBEN!**

Zu diesem Thema referierte **Diözesanbischof Wilhelm Krautwaschl** anlässlich des 70-jährigen Bestandsjubiläums der Fachschule und brachte es auf den Punkt: „Hier wird Lebenskompetenz vermittelt. Aber welche Kompetenzen brauchen Jugendliche von heute in Zeiten der Individualisierung, Flexibilisierung, Pluralität und Globalisierung? Eine Schule wie diese, bietet ein klares Umfeld für Auseinandersetzungen, bietet Bildung, die über den Tellerrand hinausblickt, lässt kritische Fragen zu und fördert den Einzelnen, damit er erkennt, dass er ein wichtiger Teil des Ganzen ist. Schule muss alternatives und kreatives Denken zulassen und fördern. Hier arbeiten Lehrende mit Lernenden auf Augenhöhe.“

Auch **LR Johann Seitinger** unterstrich in seiner Festrede die Bedeutung der Fachschule, besonders im Hinblick auf das Gesundheitsbewusstsein der jungen Menschen. „Das Know How um eine ausgewogene, gesundheitsfördernde Ernährung aus hochwertigen regionalen und saisonalen Lebensmitteln beugt Fehlerkrankungen, Gesundheitsschäden und Zivilisationserkrankungen vor und spart damit auch hohe volkswirtschaftliche Kosten.“

Unsere Fachschule ist immer in **Bewegung** und hat somit eine spannende und vielseitige Entwicklung im Sinne der Bedürfnisse der auszubildenden Jugendlichen und jung gebliebenen Erwachsenen vollzogen.

Beispielsweise arbeitet derzeit die gesamte Schulgemeinschaft am bundesweit angebotenen Projekt „**Gesunde Schule**“, welches von Expertinnen der Sozialversicherungsanstalt der Bauern und der BVA unterstützt und begleitet wird. Im Zuge einer Gesundheitsteamsitzung wurde die „Ist Analyse“ mit allen am Schulle-

ben beteiligten Personen partizipativ erstellt. Der Gesundheitsförderungsansatz in diesem Projekt ist ein ganzheitlicher und umfasst Gesundheit an der Schule in all ihren Facetten. Dazu zählen neben den Klassikern Ernährung und Bewegung auch das psychische und mentale Wohlbefinden oder Themenbereiche wie Sicherheit, Umwelt, Suchtprävention u.v.m. Dass bei uns an der Fachschule schon Vieles gelebt wird, bestätigte die Referentin Mag. Doris Hiller-Baumgartner bei der Kick off Veranstaltung in ihrem Referat und im anschließenden Workshop. Der Einsatz hochwertiger regionaler Lebensmittel für die täglich frisch zubereiteten Speisen sind an der Schule Schloss Stein eine Selbstverständlichkeit. Beim Aktionstag am Faschingsdienstag wurden bereits speziell für die Bedürfnisse der Zielgruppe abgestimmte TrainerInnen eingeladen, die ein spannendes und intensives Aktivprogramm gestalteten. Für die kommende Projektzeit von 3 Jahren sind weitere interessante Aktivitäten geplant, wie zum Beispiel ein Koch Workshop mit dem Haubenkoch Ferdinand Bauernhofer zum Thema „Lamm in der jungen Küche“.

Auch im pädagogischen Bereich und im Bereich der Ausbildungsschwerpunkte tut sich einiges. Der erste **Berufsfreifepfungslehrgang mit Vollmatura** durch die Business School Benko hat mit 13 Teilnehmerinnen und 2 Teilnehmern gestartet und es wird bereits eifrig auf die bevorstehenden Prüfungstermine in Deutsch, Mathematik und Betriebswirtschaft hin gearbeitet.

An der Umsetzung des **kompetenzorientierten Lehrplans** im kommenden Schuljahr wird intensiv gearbeitet, um die Chancen für unsere Absolventinnen und Absolventen, sowohl im Privaten, als auch im Beruflichen ein erfülltes, erfolgreiches und zufriedenes Leben führen zu können, zu erhöhen.

Übrigens, können **ALLE** Absolventinnen und Absolventen, welche die 3-jährige Fachschule positiv absolviert haben, den Berufsfreifepfungslehrgang absolvieren.

Die **Informationsveranstaltung für den nächsten Lehrgang** findet am **20. Mai 2018 um 18:00 Uhr** statt.

**WO, WENN NICHT HIER?
WER, WENN NICHT WIR?
FACHSCHULE SCHLOSS STEIN -
WO SCHULE FREU(N)DE MACHT**

Rudolfine Praßl

Im Ruhestand - Maria Kleer

**„Wer heiter ist, hat nicht weniger Probleme,
aber er wird selbst Teil der Lösung“**

Von 1. September 1976 bis 1. September 2017 war **Frau Ing. Maria Kleer** mit großem Engagement für die Vermittlung einer regionalen und ausgewogenen, nachhaltigen und gesunden Ernährung und Küchenführung an unserer Schule tätig. Auch die Ernährungslehre, sowie die politische Bildung als Beitrag für eigenverantwortliche, bewusste und kritische KonsumentInnen, Bürgerinnen und Bürger waren ihr stets ein großes Anliegen.

Nach 41 Dienstjahren geht mit ihr ein Schloss Steiner Urgestein in Pension. Frau Ing. Maria Kleer hat maßgeblich zur Weiterentwicklung der Fachschule Schloss Stein beigetragen und war stets um eine gute Zusammenarbeit aller im Hause bemüht.

Mit dem „Witz des Tages“ versetzte sie nicht selten das gesamte „Lehrerzimmer“ in schallendes Gelächter. Dieser Humor fehlte auch in den Unterrichtsstunden nicht.

Wir danken Frau Maria Kleer für die überaus gute Zusammenarbeit und wünschen ihr weiterhin viel Glück, Gesundheit und Freude.



Ein *Betrieb* stellt sich vor:

Mein Name ist Helga Grasser-Haider (geb. Grasser)
Ich bin Absolventin der 2-jährigen Fachschule Schloss Stein, die ich von 1981 – 1983 besuchte.

Danach machte die die Ausbildung zur zahnärztlichen Assistentin, die folgenden Jahre war ich bei einem praktischen Arzt als Ordinationshilfe beschäftigt und machte parallel die Ausbildung für den Heilmasseur. Im Jahre 1990 lernte ich meinen Lebensgefährten Safner Johann kennen. Wir haben zusammen zwei Kinder: Johannes ist 1992 und Lukas 1998 geboren. Da keines meiner 3 Geschwister zu Hause blieb, wohnte ich mit den Kindern bei meinen Eltern am Pöllauberg, die einen Milchviehbetrieb hatten und half bei der Arbeit mit.

Mein Lebensgefährte hat im Jahr 1996 den elterlichen Betrieb „Firma Safner Möblwerkstätte“ in Hofkirchen übernommen, 1997 hatte er zusätzlich die Firma Safner Objektischlerei gegründet, welche den Verkauf und die Montage von Türen im Objektbereich forciert.

Im Jahre 2000 zogen wir nach Hofkirchen. In diesem Jahr begannen auch gleich die Umbauarbeiten im Wohnhaus sowie der Zubau einer Lagerhalle und des Spänesilos.

Im Jahr 2002 begann ich im Büro des Tischlereibetriebes mitzuarbeiten, da Lukas bereits in den Kindergarten ging.

Am 18.3.2003 ist mein Lebensgefährte beim Fallschirmspringen in Spanien tödlich verunglückt. Ich, sowie die gesamte Familie und die Mitarbeiter waren geschockt. Mit diesem Tag hat sich plötzlich alles für mich geändert.

Neben der Trauer musste sofort alles getan werden, um die beiden Firmen weiterführen zu können. Es musste ein Geschäftsführer bestellt werden. Die Firma wurde in eine GesmbH umgewandelt. Die Kinder waren die Erben und ich somit die Verwalterin, die dem Gericht regelmäßig Berichte abliefern musste. Mein Ziel damals war, das Privatvermögen gut zu verwalten und bis zur Volljährigkeit meiner Kinder positive Bilanzen zu schreiben.

Im Jahre 2010 habe ich die handelsrechtliche Geschäftsführung für die Möbelwerkstätte übernommen. Von nun an folgten viele notwendige Bautätigkeiten, wie der Abriss des alten Nebengebäudes und Errichtung neuer Parklätze und Zufahrten. Es wurden immer wieder die Maschinen, sowie auch der Fuhrpark erneuert.

Die wichtigste Aufgabe aber war darauf zu schauen, gute und verlässliche Mitarbeiter zu finden, um den Verkauf, die Produktion sowie die Montage der qualitativ hochwertigen Möbel gewährleisten zu können. Der schönste Lohn für meine Bemühungen war für mich, dass der Betrieb im Jahre 2016 das 50-jährige Bestehen feiern konnte und alle Voraussetzungen für eine Weiterführung auch für die Zukunft gegeben sind.

Unsere Möbelwerkstätte plant, erzeugt und handelt mit hochwertigen Möbel aller Art, zugeschnitten auf jegliche Kundenwünsche! Überzeugen Sie sich selbst, besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.safner.at!

Meine Kinder sind nun beide erwachsen, Johannes arbeitet bereits in der Firma mit und es ist geplant, dass er die Firma einmal übernehmen wird. Lukas hat die Maurerlehre abgeschlossen, wird die Matura machen und dann studieren.



Auch privat bin ich glücklich, ich habe meinen jetzigen Mann Haider Johann, der als Montagetischler selbstständig ist, in der Firma kennengelernt, 2009 haben wir geheiratet und uns ein eigenes Haus in Stubenberg am See gebaut.

Ich habe Werte wie Disziplin, Ordnung und Fleiß von meinem Elternhaus mitbekommen, diese wurden in der Schule Schloss Stein noch gefestigt.

Die Schule war für mich eine wichtige Station in meinem Leben, die vor allem in der heutigen Zeit junge Menschen für ein selbstständiges Leben gut vorbereiten kann.



Absolventen Porträt

Sarah Wurzinger

Jahrgang 2004 – 2005

Wohnhaft in St. Anna am Aigen

Geboren am 9. April 1990

Schulischer und beruflicher Werdegang:

1996-2004 Volksschule und Hauptschule in St. Anna am Aigen

2004-2005 Fachschule Schloss Stein

2005-2010 Bundesbildungsanstalt für Kindergartenpädagogik Mureck

2010 Kindergartenpädagogin in Merkendorf

2010-2017 Kindergartenpädagogin / Leiterin in St. Anna am Aigen

Derzeit in Karenz

Obwohl ich schon sehr früh wusste, dass ich den Weg als Kindergartenpädagogin einschlagen will, entschied ich mich, die Fachschule Schloss Stein ein Jahr lang zu besuchen. Ich bin sehr froh, diese Entscheidung getroffen zu haben, da mir die Schule einen wichtigen Baustein für mein weiteres Leben gelegt hat. In diesem Jahr konnte ich vor allem im hauswirtschaftlichen Bereich sehr profitieren. Noch heute wende ich gerne Rezepte, Ideen zur Gartengestaltung und hauswirtschaftliche Tipps und Tricks an. Sei es der selbstgebackene Sechserzopf zu Allerheiligen, das Weihkorbdeckelr zu Ostern oder der geflochtene Türkranz zu Weihnachten- viele Ideen und Anregungen konnte ich in Schloss Stein mitnehmen.

Vor allem das familiäre Umfeld und der Weg vom behüteten Elternhaus zur Selbstständigkeit zeichnen die Fachschule Schloss Stein in meinen Augen aus. Von 2005 – 2010 besuchte ich die Bundesbildungsanstalt für Kindergartenpädagogik in Mureck und konnte die Matura mit Auszeichnung absolvieren.

Nun hatte ich endlich meinen Traum – den Beruf der Kindergartenpädagogin – erreicht. Nach einigen Bewerbungen und Ferrialpraktika in verschiedenen Kindergärten und Kinderkrippen übernahm ich in Merkendorf die Stelle als Nachmittagspädagogin. Ein halbes Jahr später bot sich in meiner Heimatgemeinde St. Anna am Aigen eine Stelle als Karenzvertretung an.

Ohne lange zu zögern übernahm ich diese Stelle und konnte zu meinem Glück nach zwei Jahren Karenzvertretung im Kindergarten St. Anna bleiben. Kurze Zeit später hatte ich die Möglichkeit, in die Position der Kindergartenleiterin aufzusteigen.

Es war für mich eine große Herausforderung, diese Stelle zu



übernehmen, doch ich machte es mit viel Elan und wurde von meinem Team sehr gut unterstützt. Nun war ich Kindergartenpädagogin und Kindergartenleiterin, und das gleich unmittelbar „vor meiner Haustür“.

Es macht mir große Freude, mit den Kindern zu musizieren, Geschichten zu erzählen und sie in ihrer Entwicklung zu beobachten und zu begleiten.

Nebenbei erfordert der Beruf eine große Verantwortung gegenüber der Öffentlichkeit, den Eltern, und den Kindern. Im Jänner 2017 wurde ich vor eine neue Aufgabe gestellt: Der Kindergarten sollte umgebaut und erweitert werden. Für mich und mein Team bedeutete das intensives Planen, Vorbereiten und Zusammenarbeiten. Im September 2017 konnten wir voller Stolz unseren neuen Kindergarten mit einer Kinderkrippe eröffnen. Neben meinem Beruf spielte ich auch leidenschaftlich gerne in der Marktmusikkapelle und in unserer eigenen Musikgruppe, der „St. Annarer Dirndlmusi“. Es war für mich sehr wichtig, meinem Hobby, der Musik nachzugehen und nebenbei viele soziale Kontakte zu pflegen.

Im November 2017 ging ich in den Mutterschutz und musste mich mit einem lachenden und weinenden Auge von den Kindern, den Eltern und den Kolleginnen vorübergehend verabschieden.

Im Ruhestand - Wilhelmine Hardinger

„Zuweilen macht es ja wohl nichts aus,
wenn man seine Arbeit auf später verschiebt“ (Exupery)

Das kam in den 39 Dienstjahren unserer Mitarbeiterin Frau Wilhelmine Hardinger wohl kaum vor. Gewissenhaft erfüllte sie ihren Dienst, wenn es darum ging, den Garten und das Glashaus zu „versorgen“. So stand der Schule immer ausreichend hochwertiges Gemüse und Obst, der Saison entsprechend, sogar im Winter zur Versorgung der Schülerinnen und Schüler zur Verfügung.

Am 3. April 1978 trat Frau Wilhelmine Hardinger als Wirtschaftsleiterin in den Landesdienst der Fachschule Schloss Stein ein. Ab 1986 übernahm sie die Aufgaben im Schulgarten und in der Wäscherei. Frau Hardinger war immer bemüht, ihre Arbeit unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und Sparsamkeit zu erfüllen und den Schülerinnen und Schülern die Freude am Garten zu vermitteln.

Wir bedanken uns herzlich für die geleistete Arbeit und wünschen ihr eine schöne und erfüllte Zeit in der Pension.







Spaß im Schnee



70-Jahr-Feier



Fachexkursion



Adventkranzsegnung



MARIEN KINDERGARTEN

Fachexkursion



Sozialprojekt



Tag der offenen Tür



Aschenkreuzfeier



Herzlichen Glückwunsch!

Wir freuen uns über jede freudige Nachricht, die ihr dem Absolentenverein für die Zeitung schickt! Schreibt uns von euren glücklichen Momenten!



Lena,
geb. 12.2.2018,
50 cm, 2920 g,
Tochter von **Kerstin**
und **Andreas Valda**
(Lackner)



Unsere Tochter **Letizia Anna** erblickte am 25. Jänner um 9.04 Uhr in Feldbach das Licht der Welt. Sie wog 3370 g und war 50 cm lang. Wir, **Silvia Schadl** und **John Orew** aus St. Anna am Aigen sind überglücklich über unsere Prinzessin.



Er passt gut auf seinen Bruder auf:
Oliver und **Benjamin**.

Oliver: 25. November 2017, 3950 g, 52 cm.
Eltern: **Yvonne Hödl** und **Leonhard Gangl**



Emma, der kleine Sonnenschein kam am 5. Februar 2018 auf die Welt. Sie wog 3750 g und war 50 cm groß. Wir freuen uns sehr: **Sarah Wurzinger** und **Andreas Kink**



„Wenn Träume Hand und Fuß bekommen und aus Wünschen Leben wird, dann kann man wohl von einem Wunder sprechen.“

Voller Liebe erwartet, konnten wir mit Stolz unser kleines Wunder **Jana Sophie** am 04. Dezember 2017 um 07:00 Uhr mit einer Größe von 50 cm und einem Gewicht von 2880 g endlich in unsere Arme schließen.

Nicole Fartek und **Christian Altenburger**



Wir haben uns getraut! **Marianne (Stelzer)** und **Christoph Rolz** mit **Marie Sophie** am 2. September 2017

Der Gartentipp von Schloss Stein

ARBEITEN IM ZIERGARTEN

In diesem Monat wird es endgültig Frühling. Überall fängt es jetzt zu sprießen, blühen und grünen an. Vor allem die Blumenzwiebeln schieben ihre Triebe schon überall aus der Erde. Der Winterschutz wird allmählich überflüssig. Beginnen Sie mit Ihren Gartenarbeiten erst, wenn der Boden abgetrocknet ist.

STAUDEN

Bei allen Gräsern und Stauden, die noch mit ihrem Laub in den Winter gegangen sind, müssen jetzt die vertrockneten und abgefauten Blätter entfernt werden, damit die Pflanzen von der Mitte aus durchtreiben können. Zu große, alte

Stauden werden ab Ende März geteilt, um den Pflanzen wieder neue Entwicklungsmöglichkeiten zu bieten.



PFLANZZEIT FÜR STAUDEN UND GEHÖLZE

Stauden und Gehölze werden im Herbst oder im Frühjahr gepflanzt. Eine Pflanzung im Herbst bringt einen kleinen Wachstumsvorsprung. Empfindliche Gräser, Stauden und Gehölze pflanzt man lieber im Frühjahr. Vor der Pflanzung wird der Boden gelockert und Wurzelunkräuter entfernt. Pflanzgruben für Neu- oder Umpflanzungen immer groß genug ausheben. Bei Zierstauden und Nadelhölzern soll die Grube doppelt so groß wie der Pflanzendurchmesser sein. Aushuberde mit ein wenig Kompost verbessern! Egal, ob es sich um eine Herbst- oder Frühjahrs-pflanzung handelt, die zarten Wurzeln möchten jetzt eine gleichmäßige Bodenfeuchtigkeit zur Entwicklung haben. Bei einer ca. 5 cm dicken Mulchschicht bleibt der Boden feucht, auch wenn längere Zeit keine Niederschläge fallen. Außer Rindenmulch kann auch anderes Material, wie Stroh, Holzfaser oder überhaupt eine Mulchfolie verwendet werden.



GEMÜSEGARTEN

Erste Aussaaten im Freiland

Gemüsebeete können bearbeitet werden, sobald der Boden abgetrocknet und das Wetter schon sicher genug ist. Dann kann mit der Aussaat im Freiland begonnen werden. Vor der Aussaat müssen die Beete gelockert und fein verarbeitet werden.

Zu den Freilandaussaaten im März gehören Radieschen sowie kleinknollige Rettiche. Auch Petersilie und Karotten können schon angesät werden. Der im Frühjahr ausgesäte Spinatsamen sollte ca. 2 cm hoch mit Erde bedeckt sein und einen Reihenabstand von ca. 20 cm haben. Frühkohlpflanzen und Kopfsalatpflanzen können schon ausgepflanzt werden, bei Salatpflanzen darauf achten, dass sie nicht zu tief gesetzt werden und sie bei eventueller Frostgefahr ausreichend mit Vlies geschützt werden.

RASENPFLEGE

Wenn der Boden ausreichend abgetrocknet ist, kann meist gegen Ende März mit der **Rasenpflege** begonnen werden. Wenn Rasenunkräuter vorhanden sind, sticht man diese mit Unkrautstechern heraus. Als nächstes den Rasen mähen und ausreichend mit einem Eisenrechen durchrechen oder mit einem Vertikutiergerät vertikutieren, um auch Moos und Rasenfilz herauszuziehen. Moos und herausgerissene Unkräuter werden abgereicht und an kahlen Rasenstellen sät man gleich Rasensamen nach.

ERDBEEREN

Die alten Blüten- und Fruchtreste, sowie verdorrte Blätter bei den Erdbeerpflanzen entfernen. Die Erde zwischen den Reihen lockern und düngen. Durch Frost angehobene Erdbeerpflanzen wieder gut andrücken. Mit Stroh oder feinem Häckselmaterial gegen Austrocknung schützen.

MARIA TECHT

Knusprige Schloss Steiner Gemüseröllchen



Als Vorspeise auf Salat oder als Hauptgericht

ZUTATEN:

1 Packung Strudelteig = 12 Rollen

Gemüsefülle: • Gesamt sind ca. 700g rohes Gemüse für 12 Rollen notwendig. • Öl • 1/2 Zwiebel • 2-3 Karotten • 1 Spalte Sellerie • 2 Stangensellerie • 1/4 Kraut oder Chinakohl • Champignons • 2-3 Zehen Knoblauch

• 3 Essl. geröstete Kürbiskerne • Salz, Pfeffer, Chilisoße oder frischer Chili

HINWEIS: Gemüseauswahl kann nach Saison beliebig abgewandelt werden. Gut eignen sich auch Paprikastreifen, Kürbispaste, Kohlrabi, usw. Zu wässrige Gemüsearten sind weniger zu empfehlen.

ZUBEREITUNG: Gemüse je nach Art hacken, in Ringe oder feine Streifen schneiden. Danach in kleineren Einheiten bei starker Hitze in einer Pfanne rösten, bis es bissfest ist bzw. die Eigenflüssigkeit verdampft ist. Beiseite stellen bis alles geröstet ist. Gemüsemischung kräftig würzen und abkühlen.

In der Zwischenzeit die Strudelblätter vorbereiten. Die fertige Strudelteigpackung beinhaltet 4 Teigblätter. 2 davon mit Öl bestreichen, je ein weiteres Blatt auflegen. Jede Einheit in 6 Rechtecke teilen. Fülle auftragen, seitlichen Rand ca. 2cm einschlagen, mit Eiweiß bestreichen und zu einer festen Rolle drehen. So können sie sehr gut eingefroren oder sofort in heißem Öl knusprig frittiert werden. Mit frischem Salat und einem Kräuter-Joghurtdip anrichten.

Guten Appetit!

LEBEN, LACHEN LERNEN - FIT UND GESUND IN UNSERER SCHULE!

Ausreichend körperliche Aktivität ist eine grundlegende Voraussetzung für ein gesundes Heranwachsen und eine gute Entwicklung bei Kindern und Jugendlichen.

Dies war auch der Anlass, auf unserem Weg zur „Gesunden Schule“ beim Projekt „Fit 4Life – Gesunde Schule“, welches durch die Sozialversicherungsanstalt der Bauern unterstützt wird, mitzumachen.

In einem Gesundheitsmeeting wurde die „Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz – Schule“ analysiert und ein Maßnahmenplan erstellt. Die Ergebnisse sprechen klar für eine dauerhafte Einführung eines Bewegungsprogrammes in der Schule. Beim durchgeführten Bewegungstag wurden als Schwerpunkt die Elemente „Koordination und Balance“ und „Selbstverteidigung für Mädchen und Burschen“ angeboten.

SchülerInnen der einzelnen Jahrgänge sowie Lehrerinnen werden im Rahmen dieses Projektes zu Multiplikatoren ausgebildet, um die Inhalte für die kommenden Jahre in das schulische Leben einfließen zu lassen.



LEBENSELIXIER WASSER IN TRINKFLASCHEN AUS GLAS

Wenn es um Fitness, Wellness und Ernährung geht, ist meist nur von sportlicher Betätigung und dem Essen die Rede. Das Trinken wird eher vernachlässigt. Dabei kann der Mensch ohne feste Nahrung mindestens 30 Tage überleben, ohne Zufuhr von Flüssigkeit aber nur drei Tage.

Um unseren Körper vor dem Austrocknen zu bewahren und ihn gesund zu erhalten, sollten wir täglich mindestens 1,5 bis 2 Liter Flüssigkeit zu uns nehmen. Durch den versteckten Zucker in industriell hergestellten Getränken schaden wir unserer Gesundheit und nehmen außerdem viele unnötige Kalorien zu uns. Unumstritten ist, dass Wasser zum gesunden Getränk Nr. 1 gehört. Zudem ist es völlig kalorienfrei und je nach Zusammensetzung reich an Mineralien. Das Lebenselixier Wasser löscht nicht nur Durst, sondern ist für unseren Organismus enorm wichtig. Seine heilende Wirkung und die Tatsache, dass es sogar schön machen kann, macht es für jeden unersetzlich.



Unter diesem Gesichtspunkt haben wir im Rahmen des Projekts „Gesunde Schule“, das seit September 2017 durch verschiedene Aktivitäten in den Schulalltag einfließt, die Aufmerksamkeit auf das Thema „Wasser“ gelenkt und es wurden alle Schülerinnen und Schüler mit **Trinkflaschen aus Glas** ausgestattet. Zudem hat sich jede Schülerin/jeder Schüler im praktischen Unterricht „Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung“ eine trendige Flaschenhülle genäht.

Absolvententreffen Jahrgang - 1981-83



Nach 34 Jahren gab es wieder ein Absolvententreffen. 26 Absolventen des Jahrganges 1981-1983 folgten der Einladung. Um 14 Uhr war Treffpunkt in der Fachschule. Bei einer Schulführung durch Fr. Dir. Rudolfine Praßl, Kuchen und Kaffee und anschließendem Buschenschankbesuch wurden bis knapp vor Mitternacht Erinnerungen und Aktuelles über Familie und Beruf ausgetauscht. Gute Stimmung, interessante Gespräche und gemütliches Beisammensein regten dazu an, das nächste Absolvententreffen schon bald wieder zu veranstalten.

Aus dem *Kindergarten* Garten

Weben - Eine Winterarbeit

Jedes Jahr im Winter holen wir unsere Webrahmen aus dem Keller und weben mit den Schulanfängern Deckerl oder Taschen. Die Kinder sind teilweise sehr motiviert, da sie sehen, wie langsam ein schönes Werkstück entsteht. Weben ist auch eine gute Beschäftigung zur Schulvorbereitung. Die Kinder lernen dabei Ausdauer, Konzentration, das Arbeiten von rechts nach links und wieder zurück, und auch die Technik obendrüber, untendurch ist eine Herausforderung. Als Belohnung entsteht ein schönes Werkstück, das den Kindern oft lange ein Wegbegleiter ist. Weiterführen möchten wir die Webtechnik heuer auch bei unserem Osterkörbchen, welches wir aus Papierstreifen weben werden.

Kindergartenpädagogin Josefine Fasching-Götz



Schüleraustausch im April - EVIVA ESPAÑA

Hoyo de Manzanares ist ein spanisches Dorf mit 7000 Einwohnern, das ca. 30km nordwestlich von Madrid liegt. Die Schule Schloss Stein und das Instituto de Francisco Ayala in Hoyo verbindet bereits eine zehnjährige Freundschaft, in der schon einige Schüleraustauschprojekte durchgeführt werden konnten.

Auch in diesem Schuljahr haben 18 Schülerinnen des 1. und 2. Jahrganges die Möglichkeit, in diesem Rahmen die Besonderheiten eines anderen europäischen Landes kennenzulernen.

Die Schülerinnen werden unserer Partnerschule in der zweiten Aprilwoche einen Besuch abstatten und dort bei spanischen Gastfamilien untergebracht sein, um Einblick in das Leben einer anderen Kultur zu gewinnen. Verschiedene schulische Aktivitäten, aber auch der Besuch der Hauptstadt Madrid und der ehemaligen Hauptstadt Toledo werden am Programm stehen. Der Gegenbesuch der Schülerinnen aus Spanien erfolgt in der dritten Aprilwoche, wobei auch wir für unsere Gäste ein abwechslungsreiches Programm aus Exkursionen und gemeinsamen Workshops zusammenstellen werden, um ihnen die touristischen Besonderheiten, speziell aber auch die hochwertigen heimischen Produkte und unsere Lebensweise näher zu bringen.

Durch das Projekt möchten wir vor allem unsere Sprachkenntnisse erweitern und verbessern.





Schloss Stein St. Martin
Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

Entrepreneurship

Die Unternehmerkompetenz zu wecken ist ein Teil des Kompetenzkataloges an der Fachschule Schloss Stein, um unternehmerisches Denken und Handeln zu fördern. Die Entwicklung persönlicher Qualifikationen und bestimmter Werte und Haltungen, die für das Unternehmertum, aber auch für das selbständige Arbeiten wesentlich sind, sollten in dem Ausmaß erworben werden, da für den erfolgreichen Einstieg in die Arbeitswelt erforderlich ist.

Im Kleinen erprobten sich die Schülerinnen der 3. Klasse im Unternehmertum, wozu Direktorin Rudolfine Praßl den Anstoß gab. Ein Produkt, eine Dienstleistung oder eine kreative Idee auf den Markt zu bringen, ist eine Sache, damit erfolgreich zu sein, eine andere. Die Schülerinnen erarbeiteten im fächerübergreifenden Unterricht ihre Geschäftsidee mithilfe eines Businessplanes und den dazugehörigen Schritten.

Beim Besuch der Gemeindebäuerinnen des Bezirkes Südoststeiermark wurden die Produkte präsentiert, verkostet und in der Diskussion mit den Spezialistinnen der bäuerlichen Direktvermarktung auch Verbesserungsvorschläge eingeholt.

Schließlich konnten dann beim „Advent in der Berghofermühle“ Styria chips, Styria cola und Ut lappilli angeboten werden. Fach-



kompetent informierten die Jugendlichen ihre Kunden über die Produkte, die sie außerdem jeden Mittwoch in der „Schloss Steiner schul.kost.bar“ zum Verkauf anbieten.

Ein Non-Profit-Projekt im Rahmen von „Green care, wo Menschen aufblühen“ wird unsere Hühnerhaltung sein, die ab Frühjahr im Schulgarten zu besichtigen ist.

Zu diesem Thema besuchten die Schülerinnen den „Geflügel-fachtag des Ökosozialen Forums“ in Hatzendorf und holten sich dort wichtige Informationen in Puncto Geflügelhaltung.

Einladung

zur

Schulinformation &

von 10:00 - 14:00 Uhr

zum

5. Pflanzentauschmarkt

in der Fachschule Schloss Stein

am **Freitag, den 27. April 2018**

von 13:00 bis 16:00 Uhr.

Beim Pflanzentauschmarkt im steirischen Vulkanland haben Sie die Gelegenheit, Ihre selbst gezogenen Jungpflanzen oder Samen einzutauschen und andere alte Sorten zu entdecken.



Österreichische Post AG
Info. Mail Entgelt bezahlt

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!