

Zeitung des Absolventenvereines

56. Ausgabe | Juni 2022



Unser erster Lehrer ist unser eigenes Herz - Cheyenne



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort



FS Vorau: Schulführung nach Vereinbarung

Anmeldung unter:
03337/2319

www.fs-vorau.at



Das Land
Steiermark

→ Lebensressort

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: AbsolventInnenverein der FS-Vorau, 8250 Vorau, Stift 2 av. fs-vorau@gmx.at • Für den Inhalt verantwortlich: FS-Vorau, Absolventenverein, Beitragsverfasser • Fotos, wenn nicht namentlich genannt: FS-Vorau, AbsolventInnenverein, Privat, Internet • Gestaltung und Layout: Christine Sobl • Druck: kaindorfdruck



Follow us on
Instagram
#fsvorau



www.facebook.com/absolventenverein.fsvorau



Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen,

nach langem war jetzt wieder eine Vorstandssitzung des Absolventenvereines möglich. In diesem Zusammenhang bedanke ich mich für die wertvolle Arbeit des Vereines bei Geschäftsführerin Ing. Maria Krausler und Obfrau Elisabeth Reiterer sowie beim gesamten Vorstand.

Es sind die AbsolventInnen, die ein tragendes Netz knüpfen und dieses auch immer wieder durch ihre wertvolle Arbeit zugunsten des Vereines und der Schule erweitern, so auch die „frisch gebackenen“ AbsolventInnen. Sie können sich stolz auf die Schulter klopfen, dass sie Vieles gut gemeistert haben, sie nehmen viel für ihr Leben aus den drei Jahren Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft mit.

Sie sind wichtige Sprachrohre in der Gesellschaft und sie werden einen guten Zusammenhalt und ein Zusammengehörigkeitsgefühl auch unter den AbsolventInnen fördern und leben. Haben sie doch ein Stück weit etwas gemeinsam – sie haben ihre ganz persönliche Schatzkiste befüllt, erweitert und zu einem Fundus an Kompetenzen gemacht, einen wahren Schatz, daraus können sie ihr Leben lang schöpfen und zurückgreifen.

Es kommt nicht von ungefähr, dass die Fachschulen als Lebensschulen bezeichnet werden. Gut ausgebildete AbsolventInnen lassen uns zuversichtlich sein, dass die zukünftige Gesellschaft ihren eigenen Weg gehen wird, immer aber im Hintergrund von wesentlichen Werthaltungen und menschlichem Handeln. Das zeichnet auch unsere AbsolventInnen besonders aus.

Bei allem was du tust, bedenke die Voraussetzungen und die Folgen und geh erst dann ans Werk. (Epiktet)

Ein antiker Philosoph der römischen Kaiserzeit fand schon damals diese wahren Worte, die - so scheint es mir - in der heutigen Gesellschaft mehr denn je ihre Gültigkeit haben. Denn eine Situation einschätzen und entsprechend handeln zu können sowie auch die Konsequenzen zu tragen ist nicht immer selbstverständlich. Das bedarf Übung und oft auch einen ehrlichen Umgang miteinander und mit sich selbst. Häufig lassen sich in der heutigen Zeit viele Menschen von ihren Befindlichkeiten leiten, wie Herr Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer in einem Interview unlängst gesagt hat: „Jeder glaubt, seine Befindlichkeiten sind das Maß aller Dinge, das ist aber nicht so wenn eine Gesellschaft funktionieren soll.“ Diese Worte sind sehr bezeichnend und aussagekräftig zugleich. Über den Dingen stehen und auch mit Tatsachen leben zu können obwohl man es sich vielleicht anders vorgestellt hätte, das sind wohl auch Tugenden, die unentbehrlich für das Gelingen einer Gemeinschaft und Gesellschaft sind.

Das ist auch Teil unserer Schulphilosophie: Immer wieder geht es darum, zu versuchen, aus jeder Situation das Beste zu machen, in jedem Menschen das Gute zu sehen, über seine Befindlichkeiten hinaus einen wertfreien und guten Blick für Tatsachen zu haben. Unsere SchulabgängerInnen sind junge Erwachsene mit Träumen, Wünschen und mit vielen Herausforderungen, die an sie gestellt werden. Sie werden viel von dem was Schule sie gelehrt hat zur gegebenen Zeit abrufen können, ihr Leben meistern und im Sinne des Allgemeinwohls handeln und vor allem verbindend wirken.

Dieses Rüstzeug ist in ihrem Werkzeugkoffer vorhanden und wird ihnen in vielen Situationen dienlich sein.

Liebe LeserInnen, gestaltet euer Leben nach euren Vorstellungen - habt dabei Rückenwind - geht euren ganz persönlichen Weg - macht euch immer wieder auf zu neuen Ufern - findet immer wieder aufs Neue guten Boden unter den Füßen, der euch Halt und Stütze gibt und der euch trägt.

Wir wünschen euch für euren ganz persönlichen Weg viel Glück und Erfolg,

in Verbundenheit
FSDir. Monika Koller

Gastkommentar

Seit der Corona-Krise haben Kinder, Jugendliche und deren Eltern teilweise viele Sorgen. Wie den neuesten Studien und Medien zu entnehmen ist sind Schülerinnen und Schüler durch die Pandemie eine besondere Risikogruppe für psychische Belastungen. Besonders Kinder und Jugendliche, die bereits vor der Krise vulnerabel für psychische Belastungen waren, können krankheitswertige Störungen entwickeln, und auch Kinder und Jugendliche, die als emotional und psychisch stabil gelten, können vermehrt Belastungssymptome zeigen. Eine chronische Krisensituation hinterlässt ihre Spuren in allen Alters- und Gesellschaftsschichten.

Die aktuelle Gesundheitskrise ist v.a. für viele Kinder und Jugendliche eine psychische Belastung und stellt Eltern und Kinder vor besondere Herausforderungen. Die Alltagsstruktur der Kinder hatte sich zeitweise grundlegend verändert, weil sie das Lernen selbst strukturieren mussten, ihren direkten Austausch mit ihren sozialen Gruppen aber auch zu Familienmitgliedern massiv einschränken mussten und viele Freizeitaktivitäten wegfielen. Studien zeigen, dass während der COVID-19 - Pandemie und der ergriffenen Eindämmungsmaßnahmen bei Kindern und Jugendlichen Symptome von Angst, Depression und eine verminderte Lebensqualität gehäuft auftraten.

Covid-19 stellte uns alle vor eine noch nie dagewesene Herausforderung. Als TIPP für die Bewältigung solch herausfordernder Zeiten möchten wir darauf hinweisen, dass Eltern und LehrerInnen im Gespräch mit den SchülerInnen bleiben sollen, über Belastungen und Ängste offen gesprochen werden darf, dass eigene Ressourcen gestärkt werden sollen (z.B. Bewegung, kollegialer Austausch, gesunde Ernährung, Entspannung) und man sich bei Bedarf ohne lange zu zögern bei einer psychologischen Beratungsstelle melden soll.

Eine solche Krise ist aber immer auch Chance und Risiko zugleich. Wir sind zuversichtlich, dass viele lernen werden mit der „neuen Normalität“ umzugehen und schlussendlich gestärkt aus dieser Zeit hervorgehen können.



MMag.a Simone Friesacher



Mag.a Doris Reinwald

Kontakt:

TEAM FREI

Mail: teamfrei@gmx.at

Web: www.teamfrei.webnode.at

Umbauprojekt

Die Fachschule Voralpe erhält im Stift Voralpe weitere Räumlichkeiten und eine neue moderne Lehr- und Wirtschaftsküche im Erdgeschoss. Mit Schulbeginn können die neuen Räumlichkeiten bezogen werden.

Durch die große Unterstützung des Landes Steiermark, sowie die gute Kooperation mit dem Stift Voralpe sind zukunftsweisende Umbauprojekte wie dieses möglich. Diese bieten den Jugendlichen im Joglland und darüber hinaus,

vorwiegend in den Bezirken, Hartberg/Fürstenfeld, Weiz, Gleisdorf und Neunkirchen zeitgerechte und gefragte Ausbildungen. Weiters ein „Jugendhotel“, welches gerade in einer Zeit wie dieser von den Schülerinnen gerne angenommen wird und ihnen Wohnen und Wohlfühlen an der Schule unter dem Motto: „Nicht zuhause und doch daheim“ ermöglicht. Viel Spaß und gutes Miteinander tragen zu einem besonderen Zuhause bei.



Wir züchten Pilze im Schulgarten



Im praktischen Unterricht Landwirtschaft- und Gartenbau bereiten die Schülerinnen mit ihrer Lehrerin Doris Feldhofer Stroh und Birkenstämme vor. In Kooperation mit dem bekannten Pilzzüchter Thomas Pfister aus Pinggau wurden Stroh und Holz mit Pilzmyzel versetzt, in der Fachsprache - geimpft. Nach einer geraumen Zeit sprießen die Pilze, von Seitlingen über Austernpilze bis Braunkappen. Die Schülerinnen haben die Aufgabe, die Pilzbrut feuchtzuhalten, den Vorgang zu beobachten und freuen sich schon auf eine reiche Ernte. In der Schulküche wird dieses Superfood zu Spezialitäten verarbeitet und die Nährböden wieder mit neuem Myzel versetzt.



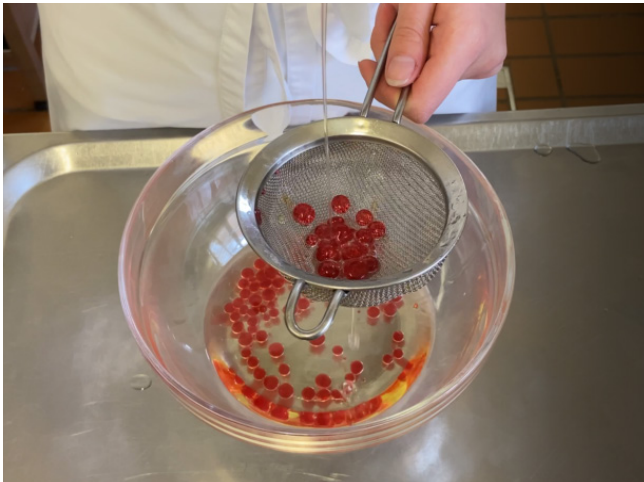
Kreativität trifft Innovation

Molekularküche – Pipette, Pulver und Co??

Klingt kompliziert – ist jedoch ganz einfach

Hinter dem Begriff „Molekularküche“ verbirgt sich die Möglichkeit den physikalischen Aufbau eines Lebensmittels zu verändern um eine neue Struktur zu erhalten.

Wie zum Beispiel Schlagobers zu steifem Schlag. Von einem flüssigen in den festen Zustand.



Die wichtigsten Veränderungen in der Küche sind:

- **Schaum/Espuma**
Können aus Pürees, Cremes, Säften und Sogar aus Suppen oder Saucen zubereitet werden
- **Gelifikation** bedeutet, flüssige Zutaten in eine feste Form zu bringen – durchgehend geliert
- **Sphärenkügelchen**
Hier haben die Kügelchen nur eine feste Außenhaut, wenn man draufbeißt sind sie innen flüssig.

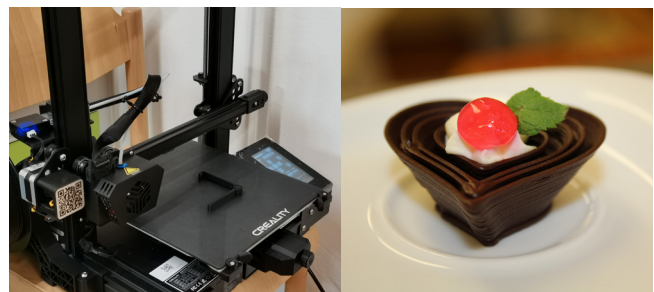
So komplex es klingt, so einfach kann es in der Anwendung sein. Mit etwas Fingerspitzengefühl, optimaler Temperatur und einigen einfachen Zutaten wie Agar-Agar kann man tolle molekulare Versuche zum Aufpeppen verschiedener Desserts oder Vorspeisen zaubern.

Ing. Theres Reitbauer

Modernste Technik

Seit dem heurigen Schuljahr gibt es zwei 3D-Drucker an der Fachschule. Diese werden zum einen in der Küche und zum anderen im alternativen Praxisunterricht eingesetzt. Der Schokoladen-3D-Drucker wird vor für die Herstellung der Dekoration verwendet. Hierbei wird eine feste Schokoladenstange in das Gerät eingesetzt und erwärmt. Anschließend wird das zuvor ausgewählte Motiv, beispielsweise ein Herz, Blume usw. auf die Kühlplatte gedruckt, wo es aushärtet und so die Form behält.

Im alternativen Praxisunterricht wird der Kunststoff-3D-Drucker verwendet. Das Prinzip des Gerätes ist gleich wie beim Schokoladen-3D-Drucker, wobei hier eine Kunststoffspule eingesetzt wird. Hier können zum Beispiel Verschlussklipps, diverse Figuren und vieles mehr gedruckt werden. Diese Utensilien können dann im Haushalt eingesetzt werden.



Die Schülerinnen sind von den 3D-Drucker begeistert und können so mehr über die moderne Technik erlernen. Zudem sind sie fasziniert von der Funktion und Arbeitsweise der Geräte und freuen sich immer auf das Drucken von verschiedenen Gegenständen.

QR-Code öffnen und staunen (Instagram) :



Ein Herz für Mama

Nach dem Motto – Ein Herz für Mama - wurde in der Kreativwerkstatt der Fachschule Vorau mit großer Begeisterung gewerkt. Karoline Kolb und die angehenden Kinderbetreuerinnen boten ein Programm der Vielfalt. Die Kinder waren sowohl in der Küche als an unterschiedlichen Stationen im Haus aktiv dabei.

Für die Mamas wurden Kuchen gebacken, Herzen mit Blumensamen gestaltet sowie Seifen mit Blüten und auch Urkunden hergestellt. Beim Bilderbuchkino waren die Kleinen aufmerksam dabei und gerieten ins Staunen. Freude und Lachen waren im ganzen Haus zu spüren. Voller Stolz werden die Kinder ihre Mamas an diesem Ehrentag überrascht haben.



Müttertage



In der Fachschule Vorau drückten die Mütter der Schülerinnen die Schulbank. Viel Spaß hatten sie beim Lachyoga und Achtsamkeitstraining. In Workshops wurden Köstlichkeiten praktisch hergestellt.

Vom Frühstücksbuffet über ein 4-Gänge Menü bis zu einem guten Abschluss verbrachten sie einen wunderschönen Tag in der Schule. Die einzigartige Atmosphäre im Stiftsbereich inklusiv einer Stiftsführung haben alle sehr genossen. Somit konnte Schule hautnah erlebt werden. Die Schülerinnen waren stolz ihre Mütter verwöhnen zu dürfen.



Indianernessel - (Monarde, Goldmelisse, Pferdeminze)

von Kräuterpädagogin Ing. Doris Feldhofer

Die Indianernessel ist eine wichtige Heil- und Teepflanze der nordamerikanischen Indianer, die sie bei Erkältungen, Bronchialleiden, aber auch als Antiseptikum einsetzen. Die roten Blüten schmecken in Salaten, Gelees, Säften, Bowlen und Likören sehr gut. Die Teeanwendung hat sich bei leichter Übelkeit, bei Blähungen, als Fiebermittel, bei unregelmäßiger Menstruation, Kopfschmerzen bei Schlaflosigkeit und leichter Depression bewehrt.

Köstlich schmecken alle Säfte aus Indianernesselblüten (stärkende und gesundheitsfördernde Wirkung). Die roten Blüten sind eine gesunde und farbliche Ergänzung in jedem Salat. Im Winter können die getrockneten, zerriebenen Blüten in jeder Soße für einen milden, zitronenartigen Geschmack sorgen.



Blütezeit	Juni bis September
Sammelzeit	Juni bis September
Inhaltsstoffe	Gerbstoff, Bitterstoffe, Farbstoffe (Anthocyane), ätherische Öle, Thymol
Eigenschaften	blähungswidrig, schlaffördernd, schweißtreibend, harntreibend, schleimlösend

Kinderlimonade

Zutaten:

- 15 Blütenköpfe mit den obersten Blättern
- 1 l Wasser
- 1 bis 2 Zitronen auspressen
- Zucker nach Geschmack (Rohzucker, Honig)
- Mineralwasser

Zubereitung:

Blüten und kochendes Wasser mischen, 24 h stehen lassen Blüten und Blätter abseihen und mit Zitronensaft vermengen. Nach Geschmack süßen. Mit Mineralwasser und Eiswürfel wird es zu einem erfrischendem Getränk



Indianernesselsaft

Zutaten:

- 1 große Hand voll rote abgezapfte Blütenblätter (vor Sonnenaufgang pflücken)
- 2 Hand voll Blätter
- 2,5 l warmes Wasser
- 500 g Bienenhonig
- 50 g Zitronensäure

Zubereitung:

Blüten, Blätter, Wasser und Honig in ein großes Glas geben und sehr gut verrühren, 2 Tage in der Küche abgedeckt stehen lassen. Die Zitronensäure dazurühren und einige Stunden stehen lassen, abseihen ev. filtern und in Flaschen füllen.

Den Saft nicht allzulange lagern, mit Mineralwasser ein äußerst wohlschmeckendes, interessantes Getränk.

Rezept aus der Schulküche

Topfen-Marillenschnitten



Zutaten:

Mürbteig:

- 23 dag Mehl
- 6 dag Staubzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 14 dag Butter
- 3 Dotter

Marillen oder Kompottmarillen

Topfenmasse:

- 3-4 Dotter
- 12 dag Staubzucker
- 1 ½ Pkg. Magertopfen
- ¼ Liter Sauerrahm
- 1 P. Vanillepudding
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 P. Vanillezucker
- ½ Zitronenschale gerieben
- 3-4 Eiklar

1. Mürbteig bereiten, kühl rasten lassen, dann in Blechform ausrollen und auf das befettete Blech legen, Rand etwas hochdrücken. Mürbteig in der Form bei Mittelhitze hell backen und überkühlen lassen.
2. Dotter mit Staubzucker dickschaumig rühren, Topfen, Sauerrahm, Vanillepudding, Backpulver und Geschmackszutaten dazu rühren, steifgeschlagenen Schnee unterheben.
2. Blechrand mit einem doppelten Butterpapierstreifen auslegen. Dann den Teig mit gut abgetropften Marillen belegen und mit der Topfenmasse übergießen.
3. Bei Heißluft 180°C 5-10 Minuten backen, dann auf 150-160°C zurückschalten und noch 25-30 Minuten fertig backen. Mit Staubzucker bestreut und servieren.

Ing. Eva Zisser

Fachschule Vorau bereitet für Lehrabschlussprüfungen vor



In der Fachschule Vorau werden insgesamt fünf Lehrberufe ausgebildet, bei diesen ersetzt der Besuch der Fachschulzeit die drei Jahre Berufsschulzeit. Im 4. Ausbildungsjahr ist ein Praktikum von 10 Monaten notwendig um die Lehrabschlussprüfung zum/zur Koch/Köchin,

Restaurantfachmann/frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent, Bürokaufmann/frau und Betriebsdienstleistungskaufmann/frau ablegen zu können.

Somit bietet die Fachschule vom 9. Pflichtschuljahr, über fertig ausgebildete Lehrberufe bis zur Matura und weitere fertig abgeschlossene Ausbildungen im Sozialbereich ein breites Spektrum und eine Vielfalt an Chancen um einen guten Einstieg ins Berufsleben zu haben. Die Jugendlichen stehen nach drei oder vier Jahren nicht orientierungslos vor der Jobsuche, sondern sie können eine Schatzkiste an Abschlüssen und ein gutes Gerüst für ihr Leben mitnehmen.



Ausbildung zum Käsekenner in der FS Voralpe



Die Ausbildung zum Käsekenner ist nicht nur den steirischen Tourismusschulen vorbehalten, sondern seit kurzem auch für alle SchülerInnen der Fachschule Voralpe möglich, so Direktorin Monika Koller. Ing. Karoline Kolb bietet als Käsesommeliere diesen Schwerpunkt an der Fachschule an.

Mit einem umfangreichen Wissen in Theorie und Praxis erlangen die SchülerInnen ein weiteres wertvolles Modul in ihrer dreijährigen Ausbildung für Tourismus, Direktvermarktung bzw. auch für die pers. Weiterbildung.

Erstmals haben sich 16 Schülerinnen des 2. Jahrganges für diese Ausbildung angemeldet. Wissenswertes über die Geschichte, Herstellung und die Präsentation eines Käsetellers wurden hier

gelernt.

Die Prüfung zum Käsekenner war in drei Bereiche geteilt, Theorie, Sensorik und praktische Prüfung, bei der ein Käseteller angerichtet, präsentiert und ein Fachgespräch geführt werden musste.

Wir Schülerinnen waren immer mit voller Begeisterung und Elan am Käsewagen um das richtige Präsentieren und Schneiden von den verschiedenen Käsesorten zu beherrschen.

Die Nervosität war vor der Prüfung, die vor einer Kommission abgelegt wurde, sehr groß. Alle Teilnehmerinnen dürfen sich über das Diplom zum Käsekenner freuen. Am Schluss war alles ESAY CHEESY.

Lena Pötz, Schülerin der 2. Klasse

SommerSportSpiele der Fachschulen in Hartberg

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnerinnen!



Manschaftswertung Leichtathletik Mädchen:

1. Rang - Fink Lea (2. v. li)
2. Rang - Reithofer Veronika (3. v. li)
2. Rang - Kernbauer Anna-Maria (4. v. li)

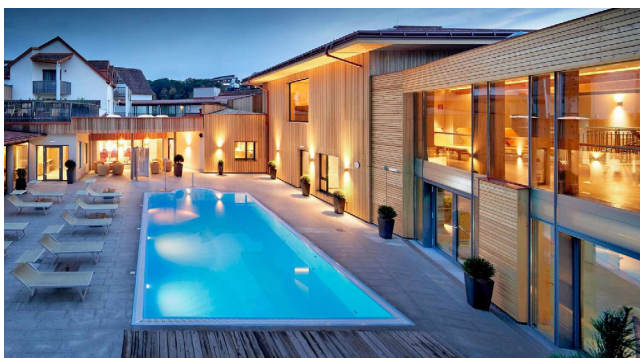
Leichtathletik Mädchen:

1. Rang - Fink Lea (3. v. li)
2. Rang - Reithofer Veronika (2. v. li)

Ein Rückblick -10 Jahre nach Abschluss der FS Voralpe - Sara Corona Höfler



Mein Name ist Sara Corona Höfler, ich bin 27 Jahre alt und ich war von 2009-2012 Schülerin der Fachschule Voralpe. Nun, ca. 10 Jahre danach, blicke ich noch gerne auf diese Zeit zurück. Es hat sich bei mir seither einiges verändert. Nicht nur als Person, sondern auch auf der beruflichen Ebene konnte ich meinen Weg finden. Nach dem Abschluss der 3-jährigen Fachschule absolvierte ich mein einjähriges Praktikum im Reiter's Finest Family Hotel ****s in Bad Tatzmannsdorf und bestand danach meine Lehrabschlussprüfung als Betriebsdienstleistungskauffrau im WIFI Graz. In meinem Praktikum und auch einige Monate darauf arbeitete ich im Finest Family Hotel an der Rezeption und auch im Service. 2015 wurde es Zeit für einen Tapetenwechsel und so nahm ich die Stelle als Receptionistin im Wellness- und Ayurvedahotel Paierl ****s in Bad Waltersdorf an.



Ich fühlte mich auf Anhieb wohl und mir wurde auch schnell bewusst, dass meine Talente hier erkannt und gefördert werden. So wurde ich mit 22 Jahren stellvertretende Rezeptionsleitung. 2019 wurde das Hotel Paierl von Familie Mauracher aus Tirol gekauft, umgebaut und der

ayurvedische Schwerpunkt des Hotels wurde erweitert. Seit 2019 trägt das Hotel den Namen „Ayurveda Resort Mandira“. Veränderung heißt auch oft etwas Gutes! Christina Mauracher, welche das Hotel nun führt, setzte auch weiterhin alles darauf, mich zu fördern und gab mir mit der Übernahme des Hotels 2019 mit 24 Jahren die Chance, die Rezeptionsleitung zu übernehmen. In dieser Aufgabe gehe ich nun voll auf! Ich werde in wichtige Entscheidungen miteingebunden, übernehme auch Aufgaben im Marketingbereich, bin Lehrlingsausbilder und natürlich die Leitung eines unverwechselbaren tollen Teams.



Selbstverständlich war 2020 für alle gastronomischen Betriebe ein schweres Jahr. Deshalb bin ich auch sehr froh, in einem zukunftsorientierten Betrieb meinen Platz gefunden zu haben. Der Schwerpunkt des Hotels liegt auf regionale Kulinarik auf höchstem Niveau in Verbundenheit mit ganzheitlichen ayurvedischen Kuren und Behandlungen. Ayurveda ist eine indische Heilkunst und bietet auf dem alternativen medizinischen Weg große Erfolgschancen. Durch den Entschluss, mich beruflich in der gehobenen Gastronomie zu orientieren, konnte ich auch bereits viele interessante und auch prominente Persönlichkeiten kennenlernen. Jeder Tag ist anders, jeder Tag bringt neue Herausforderungen und jeder Tag erlaubt es mir, über mich selbst hinauszuwachsen.

Sara Corona Höfler

3.Klasse 2019-2022



Liebe Absolventinnen des Jahrganges 2019-2022.

Vor 3 Jahren habt ihr euch nach dem Absolvieren der NMS entschlossen – neue Wege zu beschreiten und somit vor einem Neuen Ufer zu ankern, um einem neuen Ziel entgegenzusteuern. Ihr habt die Fachschule Vorau als Ankerpunkt gewählt. Ich bin froh und stolz dass ihr euch so entschieden habt, denn ansonsten hätten wir uns nicht kennengelernt und diese gemeinsamen herausfordernden Jahre miteinander absolviert.

Vieles in diesen 3 Jahren waren neue Landungsstege für euch aber auch für uns. Ihr seid eine Abschlussklasse, die besondere Herausforderungen meistern durfte: einen großen Teil eurer Ausbildungsjahre habt ihr im Homeschooling verbracht – etwas außergewöhnliches und bemerkenswertes: -denn damit konntet ihr doch beweisen, dass man besondere Qualifikationen erlernt und trainiert:

Eigenverantwortung, Selbstständigkeit, Lernmanagement, Durchhaltevermögen, ... und noch viele weitere Kompetenzen, die im Berufsalltag besonders gewünscht und gefordert sind.

Euch als Klassenvorstand, aber auch im Unterricht zu begleiten war spannend, schön, bereichernd und herausfordernd zugleich. Ihr habt trotz der besonderen Herausforderungen tolle Leistungen erbracht sowie eure Praktika gut gemeistert. Lena und Nadine haben ihre Leinen ausgeworfen und sind im Praktikum Richtung Irland gesegelt. Beide habt ihr sehr wertvolle Erfahrungen gesammelt, Sprachkenntnisse erweitert, Eigeninitiative und Selbständigkeit gestärkt aber auch Freundschaften geknüpft.

Durch eure vielfältigen Ausbildungen: BMB, Office Assistentin, Kinderbetreuerin/Tagesmutter, Heimhelferin, aber auch dem Facharbeiter für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, sowie der Möglichkeit nach einem Praktikum von 10 Monaten die LAP zu tätigen oder im Anschluss noch die Reifeprüfung abzulegen, stehen euch viele „Karrierehäfen“ zur Verfügung, wo ihr vor Anker gehen könnt um eure beruflichen und privaten Träume zu verwirklichen.

Von euch 21 Absolventinnen wurden folgende Ausbildungen absolviert:

- 12 Schülerinnen als **Kinderbetreuerin/ Tagesmutter**
- 11 Schülerinnen zur **Bürofachkraft im medizinischen Bereich**
- 3 Schülerinnen als **Heimhelferin**

Ein besonderes Danke an **Fr. Dipl.Päd. Ing. Josefina Handler**, sie hat euch in der 2. Klasse begleitet und an **FL Mathilde Schönbacher** und **Patricia Hofer BEd.** als Klassenvorstände der 1. Klasse.

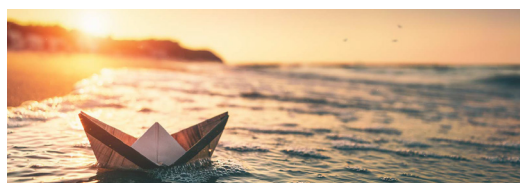
Das Zitat von Ferdinand Magellan möchte ich euch mit auf dem Weg geben:

**Wer an der Küste bleibt,
kann keine neuen Ozeane entdecken.**

Man kann seine Ziele nur erreichen, indem man aufbricht, in See sticht. Wie man den Weg beginnt, auch wie man Eisberge umschiffet, bleibt jedem selbst überlassen, aber zaudert und zögert nicht sondern bündelt eure ganze Kraft, setzt die Segel, ruft „Leinen los“ um an Neuen Ufern zu ankern.

Für die Zukunft wünsche ich euch: alles Gute, viel Erfolg, tolle Ankerpunkte!

Euer Klassenvorstand,
Dipl.Päd.Ing. Theres Reitbauer





- 1.Reihe v. li. n. re. Spitzer Anna-Maria, Auer Anna Lea, Saurer Karina, Bonstingl Sophie-Elise, Klug Elena, Kittinger Lisa Marie, Feichtinger Selina, KV Ing. Theresia Reitbauer
- 2.Reihe v. li. n. re. Tauchner Julia, Weissenbacher Lena, Heschl Olivia, Wiedner Anna-Lena, Schützenhöfer Liana, Raithofer Nadine, Tatzgern Melanie, Fank Jessica, Ing. Luise Holzer, FSDir. Monika Koller
- 3.Reihe v. li. n. re. Gabriele Trummer-Faist BEd., Ing. Eva-Maria Zisser, Glinz Sabrina, Unterberger Kerstin, Glatz Carina, Stögerer Christine, Wilfinger Lisa, Ing. Karoline Kolb, FL Luise Windhaber

Dank Klassensprecher



Vor drei Jahren haben wir uns dazu entschieden die Fachschule Vorau zu besuchen. Am Ende dieser drei Jahre blieben 21 Schülerinnen übrig. Gemeinsam mit unseren Lehrpersonen haben wir viele Hürden und Herausforderungen gemeistert. Auch waren wir ein Jahrgang, der in allen drei Jahren mit Corona konfrontiert wurde. Viele Exkursionen und Projekte sind dadurch für uns nicht möglich gewesen, so wie unser Herbstkränzchen. Doch unsere Lehrerinnen und Lehrer waren stets bemüht aus jeder Situation das Beste zu machen und haben versucht, uns alles was möglich war zu ermöglichen. Es war für uns alle eine herausfordernde Zeit, aber

gemeinsam haben wir auch diese bewältigt. Man darf dabei aber nicht vergessen zu erwähnen, dass der Spaß und die positiven Eindrücke auch nicht zu kurz kamen. Wir hatten immer was zu Lachen und auch unsere Lehrerinnen und Lehrer waren immer wieder für etwas Spaß zu haben.

Ein großes Dankeschön möchten wir an, Frau Theresia Reitbauer aussprechen die uns das letzte Schuljahr als Klassenvorstand begleitet hat. Ihre stets positive Einstellung und ihre ständigen Bemühungen halfen uns beim Bewältigen unseres Schulalltags. Ihr stets offenes Ohr und ihre aufmunternde Art wüssten wir immer zu schätzen. Sie motivierte uns und hat immer Ihr Bestes gegeben. Ebenso wurden unsere Wünsche bei Planungen immer miteingebunden. Aber auch der Spaß kam bei uns nicht zu kurz. Ihre aufgeweckte und fröhliche Art hat uns den ein oder anderen Schultag versüßt.

Wir, die 3. Klasse, blicken auf drei wundervolle Jahre in der Fachschule Vorau zurück und möchten uns für diese Zeit recht herzlich bedanken.

Klassensprecherin
Anna Auer



Wenn aus Liebe Leben wird, bekommt das Glück einen Namen.

Wir durften unseren kleinen Kilian das erste Mal am 04.04.2022 um 12.26 Uhr in den Armen halten.

Kilian und seine große Schwester Johanna machen uns, **Elisabeth und Christian Reiterer**, zu stolzen Zweifacheltern.

Gemeinsam wohnen wir in St. Lorenzen am Wechsel.



Darf ich vorstellen - unsere kleine Tochter Samira Storer.

Sie wurde am 1. Mai 2022 geboren, war 3490 g schwer und 49 cm groß.

Anja Storer und Michael Lurger-Jaritz wohnen in Rohrbach an der Lafnitz und freuen sich sehr über die Geburt von Samira. Anja war Absolventin 2006-2008.



Wir freuen uns über immer wieder über Fotos von Babys, Hochzeiten und anderen schönen Lebensereignissen unserer Absolventen. Kontakt: **av. fs-vorau@gmx.at**

Beitrittserklärung zum AbsolventInnenverein

Ich besuchte ...

... die 1. Klasse im Schuljahr: _____ / _____

... die 2. Klasse im Schuljahr: _____ / _____

... die 3. Klasse im Schuljahr: _____ / _____

... die einj. ländl. HHS im Schuljahr: _____ / _____

... Berufsschule, Fachschule, etc. im Schuljahr: _____ / _____

Persönliche Daten:

Name (ledig):

Name (verheiratet):

Wohnadresse:

Telefon:

Email:

Unterschrift:

Achtung!!

Wir ersuchen euch bei der Überweisung des Mitgliedsbeitrages beim „Verwendungszweck“ unbedingt Vor- und Zuname, sowie die vollständige Wohnadresse einzutragen. Insbesondere wenn die Überweisung von jemand anderem z.B. Partner in Auftrag gegeben wird. Somit ist eine rasche und genaue Zuordnung der Einzahlung unsererseits möglich. Wir bedanken uns für eure Unterstützung!

In eigener Sache!

Das Team des AbsolventInnenvereins ist stets bemüht, euch liebe LeserInnen der Absolventenzeitung, über aktuelle Geschehnisse aus dem Schulalltag als auch über Ereignisse von den AbsolventInnen durch diese Zeitung zu informieren. Wir sind immer wieder sehr dankbar für die Unterstützung und Übermittlung der Artikel für die Absolventenportraits als auch der Fotos von Hochzeiten, Geburten oder anderen Ereignissen. Es ist für uns alle sehr interessant, wie sich das Leben der AbsolventInnen nach der FS-Vorau entwickelt hat, welche Meilensteine zu bewältigen waren beziehungsweise welche freudigen Ereignisse sich in den Lebensweg eingefügt haben und wie die Zeit in der FS-Vorau jeden einzelnen geprägt hat.

Wir freuen uns jederzeit über Rückmeldungen, seien es Wünsche, Beschwerden oder Anregungen, bezüglich der Absolventenzeitung, Vorschläge für den Absolventenausflug oder das bereits traditionelle Schätzspiel beim Schulfest. Jeder, der uns etwas mitteilen will, kann dies unter 0664 / 501 66 05 (Maria Krausler) oder auch unter **av.fs-vorau@gmx.at** machen.



Ein großes Dankeschön an alle Beitragsverfasser und die im Hintergrund Mitwirkenden, die sich die Zeit genommen haben, uns zu unterstützen beziehungsweise es uns ermöglicht haben diese Zeitung mit interessanten Beiträgen zu füllen und zu gestalten.

Datenschutz:

„Als Mitglied vom Verein verwalten wir deinen Namen, deine Adresse und deine Mail-Adresse. Damit erhältst du unsere Absolventenzeitung und diverse Einladungen bzw. Aussendungen. Wir verwenden deine Daten ausschließlich für diese Informationssendungen und geben Sie keinesfalls an Dritte weiter. Selbstverständlich kannst du die Zustimmung zu diesen Informationssendungen jederzeit widerrufen.“



Zukunftswerkstatt

Fachschule Vorau

Schulinformation

gegen tel. Vereinbarung:

Tel.: 03337/2319 und unter

www.fs-vorau.at

Neugierig auf unsere Schule?

Informiere dich über unser vielseitiges
Bildungsangebot!

Wo Schule zum Erlebnis wird!



WIR SIND AUCH BEI
FACEBOOK & INSTAGRAM

