Dezember 2021 - Nr. 89

Lass uns dein
LICHT SEHEN,
damit wir selber
LICHT WERDEN

Dorothee Sölle

fsmartin@stmk.gv.at



Frau Dir. in Dipl.-Päd. in Neubauer beendete mit dem letzten Schuljahr ihre berufliche Tätigkeit als Schulleiterin an der FS St. Martin.

Sie wurde bereits mit 27 Jahren mit Führungsarbeit an der FS St. Johann betraut und 1990 zur Direktorin der FS St. Martin bestellt. Somit hat sie **35 Jahre als engagierte Schulleiterin** gearbeitet. Ihr einfühlsamer Führungsstil wurde von allen SchülerInnen und Erziehungsberechtigten sowie von ihren LehrerInnen und MitarbeiterInnen sehr geschätzt und trug wesentlich zum Erfolgsmodell der FS St. Martin bei.

## Sie kann in ihrem Wirken auf viele Erfolgs- und Entwicklungsschritte zurückblicken.

Die Weiterentwicklung der Schule war ihr ein ständiges Anliegen – so entwickelte sie die damalige Hauswirtschaftsschule in eine 3- und 4-jährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft mit Schwerpunkt im Bereich Gesundheit und Soziales und hat eine Vorreiterrolle in der KinderbetreuerInnen- und HeimhelferInnenausbildung eingenommen.

Sie war Koordinatorin für die Ausbildung zur Office-Assistentln und Bürofachkraft im medizinischen Bereich steiermarkweit und hatte eine wichtige Stimme in der DirektorInnenkonferenz der landwirtschaftlichen SchuldirektorInnen!

n schulischen Belangen zeichnete sie sich durch Zielstrebigkeit, Konsequenz und vorausschauende Planung aus.

In einem aufwendigen Prozess, der vom Bildungsministerium ausgezeichnet wurde, hat sie mit ihrem Team Verhaltensvereinbarungen erarbeitet – mustergültig und einzigartig!

Sie hatte einen hohen Anspruch an sich selbst, war sehr reflektiert und hatte stets Vertrauen in die Arbeit ihres Teams.

Neben ihren schulischen Verdiensten war sie auch für den sehr gelungenen Umbau der Fachschule St. Martin verantwortlich.

Sie stellte all ihre Energie in den Dienst der Schule, für SchülerInnen, für Kolleginnen und MitarbeiterInnen.

Das Land Steiermark und das Landwirtschaftliche Schulwesen bedanken sich herzlich für das außerordentliche Engagement und wünschen viel Gesundheit, viel Gutes und noch viele erfüllte Jahre!

SI Dipl.-Päd.in Ing.in Sieglinde Rothschedl

# Wünsche und Gedanken der Kolleginnen











Ringard ! Victor dank für die Ist mit dir in St. Varlin Be dlimes phäxe, die der durch deine Personlich keilin St. Harlin guchafter

hast, haben dazu beige

Aragen, dass es meine Achonsten Schul jahre

Viel Glack, Haunen

and duchen winsde

ich dir für deinen

neuen Libensakschnitt. Auf, dass dieh viel Lebensheude (egleikt.





Unser Liber gleicht
einem Gaster mit vielen
verschietenen Bereichen

In der Wiese der Kindheit
ertasten uns spetend, prüfend
unvoreiserungen und ungerig die Weltprofessen uns spetend, prüfend
unvoreiserungen und unsgerig die Weltprofessen und unser Koben unseren kindens
we uns spotte derkent nandelt, stehen unseren kindens
begegehen und und unser Koben kundelt gehen unseren kindenser
begegehen und von seine der Verleicht gehen unseren kindenser
begegehen und von der der Verleicht gehen und Schrommen ebenten
daze. Ihre werdelt gegend durch unspete Uniter werdelt gegend und unspete und unser Schole und behansten sied uns fest sieden unser Jehren und den unser in stieden unser Jehren und behansten zu den unser vorsieht und behansten führe geholen nordmod
intersie und behansten führe geholen nordmod
intersie und werder en zu delter für den geholen der
Jehren und intersieden führen geholen der
Jehren und intersieden führen zum
Verweiten und eine Lind Tarben geholen und der an der den geholen der
Alles mit bei der Gaste streichtes
versiegen dasten. Daukbankeit nie.

Alle Reingard in winserhe dir dass du zufrieden
das uns und neuglicht auf das du zufrieden
das uns und neuglicht auf das du zufrieden



# Der Abschied ist die Geburt der Erinnerung

Salvatore Dali

Am 11. Juli wurde zu einem wunderbaren, großen Fest geladen, das zu einem besonderen Erlebnis wurde. Danke an jene, die sich in dieser großzügigen Form verabschiedet haben:



**Eva Fraißler:** Unser Dank an Eva ist bereits ergangen - coronabedingt hat sie sich erst jetzt verabschiedet.

Elisabeth Tritscher: Seit 1991 im Team hat Elisabeth sich in besonders engagierter Art und Weise vielfältig in das Schulgeschehen eingebracht. Sie war Personalvertreterin und hat in den letzten beiden Jahren als Dir.Stv. Verantwortung übernommen. Ihre besonderen sozialen Fähigkeiten haben sie die Wertschätzung und den Respekt ihrer SchülerInnen erfahren lassen.

Melitta Rühl: War von Anfang an im Lehrerinnenteam von St. Martin. Ihre Leidenschaft galt dem Kochen und so hat sie sich zur Spezialistin im Bereich der Ernährung und Küchenführung entwickelt. Ausgezeichnet haben sie ihre besondere Gewissenhaftigkeit, ihre Genauigkeit und ihre absolute Verlässlichkeit.

Ingeborg Muster: Als Arbeitskreisleiterin im Bereich Deutsch hat sie ihre hohe fachliche Kompetenz in den letzten Jahren in das Schulgeschehen eingebracht. Durch ihr kritisches Urteilsvermögen, ihre Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung und ihre Sachlichkeit hat sie Schulentwicklungen gestartet und begleitet.

Christine Halsegger: Als Mitarbeiterin hat sie sich in besonderer Form für das Haus, die Schuljause und den Garten verantwortlich gefühlt. In St. Martin war ihr Tun spürbar und sehbar. Die Übernahme zusätzlicher Aufgaben bedingt durch die Corona-Situation war für sie selbstverständlich. Sie bleibt noch etwas und das ist gut.

ZEIT zu LEBEN - unsere Wünsche begleiten euch!











## ABSCHIEDSWANDERUNG mit Frau Direktorin Reingard Neubauer!

Wegen der Corona-Situation haben wir als AbsolventInnenverein einen anderen Weg gesucht, um uns bei Reingard zu bedanken und zu verabschieden. Treffpunkt war der 18. September auf der Teichalm.

Unser Abschiedsgeschenk wurde gleich vor Ort überreicht. Mit etwas Wind im Rücken ging es rasch Richtung Gerlerkogelhütte den Berghang hoch.

Auf dem Weg bis zur Hütte haben wir in schönen Erinnerungen geschwelgt und viel gelacht. Nach einer guten ¾ Stunde war unser Ziel erreicht. Die Hütte wird von Lisi`s Schwester und Familie liebevoll betreut, das merkten wir auf jeden Fall bei der schmackhaften Jause und den Getränken! Wie im Flug verging die Zeit und um ca. 16:30 Uhr machten wir uns wieder auf den Rückweg. So ging ein wunderbarer Tag mit einem wehmütigen Abschied zu Ende.



"Nichts lässt uns so sehr auf ein Wiedersehen hoffen wie der Moment des Abschieds!" Helga Melchiors

## Monika Ehrenpaar

## Die neue Schulleiterin stellt sich vor

Seit 1. September darf ich den Schulalltag in der Fachschule St. Martin mitgestalten und Schulentwicklung anstoßen. Ich bin Frau Direktorin Reingard Neubauer sehr dankbar für die kurze, aber intensive Zeit, in der sie mir einen Einblick in die Organisation ermöglichte. Ich bin jetzt Teil eines tollen Teams von sowohl erfahrenen als auch jungen Kolleginnen und Mitarbeiter\*innen, das mich sehr wohlwollend und wertschätzend aufgenommen hat und in dem ich mich sehr wohlfühle.

Das landwirtschaftliche Schulwesen und speziell die Fachrichtung Land- und Ernährungswirtschaft empfinde ich als wertvollen Teil des berufsbildenden mittleren Schulwesens. Unsere Schüler\*innen erlangen sowohl fachtheoretisches als auch Allgemeinwissen. Sie dürfen sich in den drei Jahren an unserer Schule ausprobieren, persönlich wachsen und ihren beruflichen Weg finden. Eine der großen Stärken unserer Schule ist der Fokus auf das praktische Tun, beispielsweise in der Lehrküche oder im Schulgarten. Somit ist der Schulalltag abwechslungsreich und realitätsnah, und findet doch im geschützten Rahmen unserer Gemeinschaft statt. Wir unterstützen die uns anvertrauten Jugendlichen dabei, ihre Fähigkeiten und Talente zu entdecken, zu stärken und für ihre spätere Berufslaufbahn zu üben.

Zwei große Herausforderungen unserer Zeit sind unbestritten der Klimawandel und die Digitalisierung. Gesunde Ernährung, das Wissen um nachhaltige landwirtschaftliche Produktion, der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln, ökonomischer und ökologischer Umgang mit Ressourcen sollen daher noch stärker Eingang in den Unterricht finden. Wir wollen Bewusstsein schaffen und unsere Schüler\*innen zukunftsfit machen. Die Digitalisierung verändert unsere Arbeitswelt massiv, und das nicht erst seit Co-



rona. Die in der FS St. Martin angebotenen sozialen Zusatzausbildungen Kinderbetreuung und Heimhilfe bieten Jobmöglichkeiten mit guten Zukunftschancen und uns ist bewusst, wie wertvoll diese Ausbildungen für unsere Schüler\*innen und die Gesellschaft sind.

In unserem Haus sollen sich alle Beteiligten wohlfühlen und in einem sicheren Umfeld lernen, lehren und leben können. Ein harmonisches Miteinander ist dafür Voraussetzung. Die Lage unserer Schule im grünen Naherholungsgebiet tut ihr Übriges, damit sich alle hier wohlfühlen. Auch ich komme gerne von Weiz zu meiner neuen Schule St. Martin. Unterrichtet habe ich zuvor in der Fachschule Naas und war langjährig als Beraterin bei der Landwirtschaftskammer Steiermark tätig. Meine beiden Töchter und mein Ehemann geben mir privat den nötigen Rückhalt für die verantwortungsvolle Aufgabe der Schulleitung.

Das gelebte produktive Miteinander von Schule und Absolvent\*innenverband in St. Martin durfte ich bereits bei einer Sitzung des Vorstandsteams erleben. Ich freue mich schon auf die weitere gute Zusammenarbeit!

Dipl.-Päd.in Dipl.-Ing.in Monika Ehrenpaar



## Das Lehrerinnenteam



Nach dem Abschluss am Bundrealgymnasium absolvierte ich meinen Bachelor in Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule in Graz, sowie einen Master in Gesundheitspädagogik und -förderung. Ganz besonders freut es mich, als Lehrbeauftragte in der Fachschule St. Martin zu unterrichten. Ich blicke mit Freude auf die gemeinsame Zeit mit den Schülerinnen und Schülern, dem Lehrerinnenkollegium und dem gesamten Team. Die Schule bietet durch den praxisnahen Unterricht eine umfangreiche Vorbereitung auf das Berufsleben. Die verschiedenen Ausbildungsschwerpunkte öffnen weitgefächerte Berufswege.

Als Pädagogin möchte ich als gutes Vorbild vorangehen, denn Gesundheit ist das wichtigste Gut, auf welches schon früh geachtet werden sollte. Demnach ist es mir ein Anliegen, Schülerinnen und Schülern viel Wissen und Motivation zu vermitteln.

Christine Christof, MA BEd



Mein Name ist *Christa Dröscher* und ich bin nun nach 8-jähriger Pause mit Freude wieder zurück in der Fachschule St. Martin. Ich unterrichte die Gegenstände Ernährung- und Küchenführung und kann dabei der Arbeit mit Jugendlichen mit Begeisterung nachgehen und ihnen eine gesunde Ernährung und Lebensweise näherbringen. In meiner Freizeit reise ich gerne und verbringe Zeit mit meiner kleinen Familie.



Mein Name ist *Margit Waldhör* und ich komme aus Tirol. Ich bin seit 2011 mit beruflichen Unterbrechungen an mehreren Landwirtschaftlichen Fachschulen in der Steiermark tätig gewesen. Nach meiner Karenz freue ich mich sehr, an der Fachschule St. Martin wieder ins Berufsleben einsteigen zu können.

Ich unterrichte die Praxisgegenstände "Ernährung und Küchenführung" sowie "Textiles und kreatives Gestalten" und "Erste Hilfe". Zudem darf ich in diesem Schuljahr die Klasse 1B als Klassenvorstand begleiten.

## **Unsere SchülerInnen im Schuljahr 2021/22**



"Das familiäre Zusammenleben im Internat ist eine persönliche Bereicherung für mich."

"Wir sind seit dem Wandertag am zweiten Schultag ein kunterbuntes cooles Team."

"Ich freue mich schon auf das Adventkranzbinden, da kann ich meine Freude an der Floristik zum Ausdruck bringen."





"Die Schule ist echt cool, das Essen ist auch lecker."

(Stefanie)

"Man lernt viele neue und interessante Dinge und mir gefällt es richtig gut!" (Paul)

"Ich finde es gut, dass es eine sehr abwechslungsreiche Praxis gibt." (Emilie)

Fotos: Ettl



#### Helena Käfer:

"Ich freu mich auf ein neues Abenteuer mit der ganzen Klasse!"

#### Julia Hörmann:

"Ich freue mich auf die berufspraktischen Tage, den Schikurs und unsere Klassengemeinschaft! Außerdem wünsche ich mir, dass wir zusammenhalten, gemeinsam viel Spaß haben werden und alle die 2. Klasse super schaffen!"



Helena Wagner: "Ich freue mich auf die neuen Herausforderungen, einen abwechslungsreichen Schulalltag und die Menschen, die diesen noch interessanter machen. Neugierig bin ich darauf, welche Entscheidungen getroffen werden und welche neuen Eigenschaften sich herauskristallisieren. Ich plane, dieses Schuljahr mit Bravour zu meistern und immer wieder etwas Schönes zu finden!"

**3A** 

"Wir haben die KinderbetreuerInnen Ausbildung gewählt, weil wir Kinder schätzen, mögen und gerne mit ihnen arbeiten. Unsere Unterstützung dabei macht uns sehr viel Freude und Spaß."

Desiree, Michaela, Jeannine, Sarah

"Wir haben in der KinderbetreuerInnen Ausbildung schon viel gelernt. Der Unterricht mit unseren ReferentInnen am Samstag ist sehr interessant und wir freuen uns auf die weitere Zeit."

Jasmin, Emilie

"Durch Corona konnten wir nicht viel Praktisches üben, das Lernen und Arbeiten am Computer war aber eine neue Erfahrung. Wir hoffen, dass das diesjährige Schuljahr in der Schule stattfindet. Die praktischen Ausbildungen im 3. JG. werden uns für die Zukunft sehr weiterbringen."

Selina P., Selina G., Sanna, Leonie, Sarah



"St. Martin ist für mich ein Ort, an dem ich mit meinen Freunden zusammensein und über mich hinauswachsen kann."

(Laura S.)

"In St. Martin kann ich viel für mein Leben lernen und Neues über mich erfahren, da werden meine Stärken gefördert."

(Laura L.)

"Ich mache die Ausbildung zur Heimhelferin, weil ich Interesse an diesem Beruf habe und ich älteren Menschen gerne helfen möchte, aber auch weil ich meine Ideen einbringen will."

(Lena)



Ein Garten, der möglichst naturnah angelegt ist, bietet Vögeln einen optimalen Lebensraum, den sie gerne nutzen. Wichtig ist, dass sie ein reichhaltiges, vielfältiges Angebot an Früchten, Samen, Würmern, Käfern, Larven, Raupen und sonstigen Insekten und Kleintieren vorfinden.

n jedem Garten sollte es nach Möglichkeit Bäume, Sträucher mit Frucht- und Samenständen, Stauden und Blumen mit Samenständen geben, die ausreichend Aussichtsplatz und Futterquelle bieten. Achten Sie bereits bei der Bepflanzung darauf, dass eine Vielfalt an Früchten und Samen im Garten Vögel anlockt, die dann das Angebot am Speiseplan gerne annehmen werden.

Eine weitere Möglichkeit, Vögel in den Garten zu locken ist, ihnen zur Erleichterung beim Nestbau an Bäumen oder Sträuchern Nistkästen anzubringen. Diese sollten in mind. 2-3m Höhe baumschonend in Ost- oder Westrichtung angebracht werden, damit die Eingänge der Kästen nicht der direkten Mittagssonne ausgesetzt sind und auch nicht der Wetterseite zugewandt sind. Ein Sichtschutz durch Äste rund um das Einflugloch soll den Nistkasten vor Räubern schützen. Katzen, Marder und auch andere Raubvögel sollen nicht auf potentielle Beute aufmerksam gemacht werden.

Nistkästen sollten regenfest und aus Naturmaterialien, vorzugsweise Holz, gefertigt werden. Bis Ende September/Anfang Oktober, wenn die jungen Vögel ausgeflogen sind, sollte der Nistkasten ausgeräumt und gereinigt werden. Parasiten wie Flöhe, Zecken Milben und sonstiges Ungeziefer, das sich im Nest angesammelt hat, soll mit dem Nest entfernt werden, das Innere des Nistkastens kann dann trocken gereinigt werden. Im Winter suchen sich Vögel in Nistkästen oft einen geschützten Schlafplatz und sind sehr dankbar über das gebotene Quartier. Auch sonstige Nützlinge wie Ohrwürmer, Florfliegen, Hummelköniginnen und andere Kleintiere und Insekten nisten sich gerne dort ein und verbringen die kalte Jahreszeit geschützt in dieser Behausung.

n unserem Schulgarten in der FS St. Martin wurden drei Nistkästen, die vom Naturschutzbund Steiermark zur Verfügung gestellt wurden, aufgehängt. Wir sind schon sehr gespannt, ob sich im kommenden Frühjahr Vogelfamilien darin einnisten und wir uns auf fröhlich zwitschernden Vogelnachwuchs freuen dürfen.

Christine Liebich



Geophagie wird dieses Verhalten genannt und ist in Afrika nicht selten anzutreffen. Erde essen kann auch sinnbildlich gemeint sein, denn letztendlich leben wir alle davon, dass für jeden von uns ein Stück Land bebaut wird, auf dem unsere Nahrung wächst.

s wird gesät, gepflegt, geerntet, weitertransportiert und weiterverarbeitet und verliert sich so in Anonymität und Gesichtslosigkeit. Erst die Werbung verleiht ihr oft ein kundenkonformes, werbewirksam zurecht geschneidertes Image, das mit der Realität kaum deckungsgleich ist.

Unsere Ernährung und die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln war für unsere menschliche Entwicklung und unseren Kulturverlauf entscheidend und prägend.

Vor der Beherrschung des Feuers wurde die Nahrung verzehrt wo sie gefunden wurde. Roh und von der Hand in den Mund.

Mit dem Feuer und dem Erhitzen der Nahrung wurde unser Essen leichter verderblich, Parasiten und anderer ungünstiger Besatz wurde verringert.

Es war weniger Kauarbeit zu leisten, damit konnten wir Zähne und Kiefer entwickeln, die eine bessere Lautbildung und Sprachausformung ermöglichten.

Durch das Zubereiten der Nahrung mit Hilfe des Feuers entwickelten sich auch gemeinsa-

me Mahlzeiten und mit ihnen die enorme soziale Bindungskraft des gemeinsamen Essens und Trinkens.

Als es uns durch die Entwicklung des Ackerlandes und der Viehzucht gelang, mehr zu erzeugen als der einzelne verbraucht, konnte sich die Gesellschaft in Berufsgruppen differenzieren und neben dem obersten Ziel satt zu werden, sich mit Handwerk, Wissenschaft, Kultur und Kunst beschäftigen.



ber die Jahrtausende unterlagen unsere Essgewohnheiten und Tischsitten einem ständigen Wandel. Neue Früchte und technische Errungenschaften machten dies möglich. Allein das Kühlen und Tiefgefrieren hat das weitgehende Vorfertigen von Lebensmitteln ermöglicht und damit einen tiefgreifenden Wandel in der Gesellschaft bewirkt.

Außer-Haus-Verzehr und weitestgehend industriell vorgefertigte Produkte sind die Grundlagen dafür.

Essen und Trinken sind über Jahrtausende aber viel mehr geworden als Nahrungsaufnahme, Durststillen und satt werden. Mit der Entwicklung von Esskultur wurden auch feine soziale Bindungsfäden verwoben. Sitzordnungen und Essenszeiten spiegeln auch gesellschaftliche Strukturen wieder.

eute lösen sich diese Formen teilweise wieder auf und Essen wird als Zeitverschwendung angesehen, denn Produktionsprozesse und ökonomische Gewinne werden dadurch gebremst und verringert. Fast-Food und Coffee to Go zeigen dies deutlich, Essen auf der Straße, beim Autofahren, beim Medienkonsum.

Liefern wir uns damit nicht der Selbstausbeutung aus, nehmen einen Kulturverlust in Kauf?

Deshalb kann es nicht hoch genug eingeschätzt werden, Bildungseinrichtungen wie unsere und die Partnerschule St. Martin zu haben, die sich genau mit diesem Thema beschäftigen - mit Lebensmitteln, deren Verarbeitung und Zubereitung, einer festlichen Tafel und Gastfreundschaft. Mit der Verfeinerung dessen, was der Grottenhof als Basis an Lebensmitteln herstellt.

Von der Erde nehmen wir unser Essen und damit Leben. Eine ganze Kette ist notwendig, bis wir etwas auf dem Teller haben, Boden, Pflanzen, Tiere und Menschen, die die Fülle an Lebensmitteln verarbeiten, zubereiten und servieren.

All das schlägt sich in uns nieder und somit ist es nicht egal, sondern von höchster Wichtigkeit, wie die einzelnen Glieder dieser Kette beschaffen sind. Wir müssen alles daran setzen, bei jedem einzelnen Schritt auf höchste Qualität zu achten.

Denn die Historie zeigt uns, die Art der Nahrung, welchen Wert wir ihr geben, wie wir sie einnehmen, bestimmt die Entwicklung unserer Gesellschaft und unser Zusammenleben und unsere Freude am Leben ganz wesentlich mit.

Direktor DI Erich Kerngast



## **LEBKUCHEN**mit hochwertigen Zutaten

600g Roggen-Vollkornmehl 150g brauner Zucker 2 Teelöffel Natron 2 Teelöffel Zimt 1 Pkg. Lebkuchengewürz 200g flüssiger Honig 2 kleine Eier 200g zerlassene Butter Ei zum Bestreichen

#### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten vermengen

Honig, Eier und zerlassene Butter gut verrühren

Diese Masse in die trockenen Zutaten einarbeiten

Zu einem glatten Teig kneten

Zugedeckt 24 Stunden ruhen lassen

5mm-8mm dick ausrollen

Beliebige Formen ausstechen

Bestreichen

Bei 190 Grad etwa 15 Minuten backen.

**Gutes Gelingen!**Maria Zechner

# HAGEBUTTE Heimisches Superfood

Hagebutten, die Früchte der Wildrosen (Rosa canina) und anderer Rosenarten, sind überaus gesund. Sie trumpfen mit einer Fülle von Nährstoffen auf, vor allem ihr hoher Vitamin-C-Gehalt ist beeindruckend!

Die Hagebutte zählt zu den heimischen Früchten mit dem höchsten Vitamin-C-Gehalt! Je nach Sorte enthalten 100g Hagebutten (verzehrfähige Masse) bis zu 1.500 mg Vitamin C! Diese Wirkstoffe machen die Hagebutte zur wahren Heilpflanze!

#### **Eigenschaften**

In der Volksheilkunde wird sie zur Stärkung der Abwehrkräfte eingesetzt, weiterhin schützt sie die Knorpel in den Gelenken, lindert Gelenksentzündungen, Gicht und Rheuma.

Bei Erkältungen stärkt ein Hagebuttenkerntee Niere und Blase!

#### Inhaltsstoffe

Auf Grund ihrer vielen wertvollen Inhaltsstoffe (darunter vor allem Vitamin C, aber auch A, B, E und K, Flavonoide, Kalzium, Magnesium, Eisen...) ist sie eine wertvolle Heilpflanze!

#### Verwendung in der Küche

Die Blüten eignen sich als essbare Dekoration oder für Tees!

Die im Herbst heranreifenden Früchte, die Hagebutten, können getrocknet und anschließend zu einem Tee aufgebrüht werden.

Das Mark aus der roten Haut ergibt ein süßsäuerliches Vitamin C haltiges Mus und die Kerne kann man trocknen und in der Kaffeemühle mahlen, als Vorrat für einen Hagebuttenkerntee!

"Ich esse beim Spazieren im Winter an geschützten Stellen die reifen, weichen Hagebutten gleich frisch vom Strauch, die Kerne kann man ja ausspucken. Gesundes Naschen unterwegs!"

Maria Gabriele Propst





## **LEUCHTEND ROT-**

Hagebutten sind ein Blickfang sowohl für drinnen als auch für draußen!



Rund oder gerade gebunden

#### Material

- kleine Hagebutten (rosa multiflora)
- festerer Draht oder Holzstäbchen (zum Geradebinden)
- Drahtring, ca. 30 cm Durchmesser (für ein Kranzerl)
- grüner Wickeldraht (0.3 mm)
- Holzscheibe oder Teller
- evt. ein Herz zum Verzieren
- evt. Bänder
- Schere

#### So wird's gemacht

Die kleinen Hagebutten werden in kleinere Büschelchen geschnitten.

Dann werden die kleinen Beerenbüschelchen dicht und schuppig mithilfe des Wickeldrahtes auf den Ring oder den Stab gebunden.

#### Mein Tipp:

Das Kranzerl kann mit einem Band aufgehängt werden oder es wird auf eine Holzscheibe gelegt. Eine Kerze in der Mitte spendet Wärme und Licht! Schlichter und schöner Tischschmuck in der Adventzeit!











## Müttertage in St. Martin -



## Dezember 1994



Du warst im Dezember 1994 an zwei Schultagen in der Fachschule St. Martin und hast meinen Platz eingenommen. Es fanden die Müttertage statt – ich durfte dafür nach Hause fahren. Meine Freude war groß, deine aber auch. Was ist dir von damals in Erinnerung geblieben?



Die Gemeinschaft der anwesenden Mütter hat mir sehr gefallen, das liebevolle Ambiente und die Vorschläge in den angebotenen Arbeitsgruppen für die zwei Tage: Handarbeiten, Kochen und Tonarbeit. Ich habe beim Handarbeiten reingeschnuppert und dort eine Glaskugel umhäkelt. Es erschien mir sehr schwer dies zu machen, aber durch einen sehr wert-

vollen und tollen Trick war es ganz einfach, die Kugel zu gestalten diesen Trick weiß ich heute noch und ich habe sehr viele umhäkelte Glaskugeln gemacht und diese mit viel Freude verschenkt.

Gibt es etwas, das dir besonders in Erinnerung geblieben ist?

Mein absolutes Highlight war, in der Töpfergruppe Weihnachtsfiguren zu modellieren bzw. zu gestalten. Begonnen haben wir mit Maria, Josef und dem Jesuskind in der Krippe. Nachdem mir Maria zu steif vorgekommen ist, habe ich begonnen in die anderen Figuren etwas Leben hineinzubringen und so wurden die Figuren immer lebendiger. Die anderen Mütter und vor allem ich selbst, war über meine Arbeit sehr begeistert.

Meine Figuren habe ich heute noch und fast jedes Jahr mache ich eine Figur dazu. Ich habe dir, liebe Christina Krippenfiguren geschenkt, welche uns miteinander in der Weihnachtszeit verbinden und St. Martin unvergesslich machen.

Ulli Madlencnik und Christina Diridl

# **IHR PARTNER** FÜR INDIVIDUELLE **BERUFSKLEIDUNG** » Full-Service-Konzepte » Einzelverkauf » Bestickung & Textildruck A-8054 Seiersberg-Pirka, Premstätterstraße 1 Tel.: +43(0)316 / 24 15 15, Fax: DW 13 office@berufskleidung.at

www.berufskleiduna.

### Wir gratulieren...

#### ...zur Geburt:

Kerstin Wratschko Absolventin 2010 Tochter Sophie

### ...zur bestandenen Prüfung:

Sandra Münzer
Absolventin 2017

Lehrabschlussprüfung Industriekauffrau und BDL mit Auszeichnung





Einfach QR-Code scannen, ansehen, informieren und gerne teilen...

## www.fs-stmartin.steiermark.at Menü: AbsolventInnen

MPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und Verleger: AbsolventInnenverein der FS St. Martin Kehlbergstraße 35, 8054 Graz, Tel. 0316/28 36 55 - 530, fsmartin@stmk.gv.at www.fs-stmartin.steiermark.at ZVR 306110003

Redaktionsleitung: Dipl.Päd.in Reingard Neubauer

Layout: www.loibner-art.com

## Ich habe NEUES zu berichten!

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 01.04.2022

Name:			
Geburtsdatum:		AbsolventIn des Jahrganges:	
Vermählung:			Neuer Name:
Geburt:	Name der Tocher:		Name des Sohnes:
Lehr- od. Schulabschluss / Sonstiges:			
Neue Adresse: Name:			
Straße / Hausnr.			
PLZ / Ort			
Tel		F-Mail:	

Formular ausfüllen und an folgende Adresse senden:

FS St. Martin, AbsolventInnenverein, Kehlbergstraße 35, 8054 Graz
oder ganz einfach per Fax: 0316 / 28 36 55-380 oder E-Mail: fsmartin@stmk.gv.at übermitteln.

Wir ersuchen bei Mails auf die Vollständigkeit der Angaben zu achten.

# Komm vorbei!

Wir informieren dich (und deine Eltern) über deine Karrierewege mit St. Martin.

### Wann?

montags und donnerstags zwischen 13 und 15 Uhr nach telefonischer Voranmeldung unter 0316 283 655 530





